Переиздание. Апрель 1937 г.

ОВОЩИ СТОЛОВЫЕ СВЕЖИЕ ПОЗДНИЕ (ЗРЕЛЫЕ)

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

Издание официальное.

ОНТИ — НКТП

СЕКТОР СТАНДАРТОВ И ЛИТЕРАТУРЫ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ
МОСКВА 1937 ЛЕНИНГРАД

gost.e-ecolog.ru

Редактор *Е. Шибаева* Техн. ред. *М. Зильберборт*

Уполн. Главл. Б—11930. Заказ тип. 527. Тираж 30 000 экз.
4 п. л. 0,4 Уч. авт. л. Форм. 62 × 94—1/16 л.

Сдано в набор 28/II 1937 г. Подписано к печати 2/IV 1937 г.

1-я Журнальная тип. ОНТИ, Москва, Денисовский, 30

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

Морковь столовая свежая заготовляемая 5
Свекла столовая свежая заготовляемая 7
Петрушка корневая свежая 9
Сельдерей корневой свежий 11
Пастернак свежий 13
Репа столовая свежая 15
Брюква столовая свежая 17
Корнеплоды столовые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . 19
Огурцы грунтовые свежие заготовляемые 21
Томаты свежие (помидоры) заготовляемые 23
Кабачки свежие заготовляемые 25
Баклажаны свежие 27
Перец стручковый сладкий свежий 29
Перец стручковый горький свежий 31
Овощи плодовые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . 33
Дыни свежие 36
Арбузы свежие 38
Тыквы столовые свежие 40
Овощи бахчевые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . 42
Лук репчатый свежий (продов.) заготовляемый 44
Чеснок свежий 45
Лук-порей свежий 48
Овощи луковые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . 49
Капуста белокочанная свежая заготовляемая (летнего и осеннего потребления) 51
Капуста белокочанная свежая заготовляемая (зимнего хранения) 54
Капуста краснокочанная свежая 57
капуста цветная свежая 59
Капуста белокачанная, краснокачанная и цветная свежая. Упаковка, маркировка и правила приемки 61

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ ЗАГОТОВЛЯЕМЫЕ

ОСТ 8287
КЗ СНК 238

Взамен ОСТ 5492
КЗ СНК 22

Утвержден 8/VI 1935 г.
Срок введения 1/VII 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на кабачки свежие производства открытого и закрытого грунта, заготовляемые государственной и кооперативной заготовительными системами.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Кабачки свежие заготовляемые по качеству делятся на 1-й и 2-й товарные сорта, которые должны удовлетворять следующим требованиям:

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
I. Внешний вид	Молодые (не доспелые), свежие, чистые, цельные плоды зеленоватой окраски, правильной формы, гладкие или слегка ребристые, с плодоножкой длиной не более 2 *см*	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются плоды с легкой вялостью, с незначительными искривлениями, не уродующими основную форму плода, а также плоды с неправильно обрезанной плодоножкой	1. Грязные и мокрые плоды 2. Вялые (сморщенные) плоды 3. Уродливые (крючки, с перехватами) плоды 4. Переросшие (с огрубевшей твердой корой) плоды
II. Размер по наибольшему поперечному диаметру	Не свыше 8 *см*	Не свыше 10 *см*	Плоды, превышающие установленные размеры, сверх допускаемых отклонений
	Допускаются отклонения по размеру не более 5% по счету		
III. Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот, с недоразвитыми семенами	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются плоды с незначительными пустотами	Плоды с огрубевшей мякотью, со значительными пустотами, с развитыми кожистыми семенами

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
IV. Повреждения: а) механические	Плоды слегка потертые, с незначительными царапинами, с нажимами — не более 3% по счету	То же, что и для 1-го сорта, но не более 8% по счету	1. Битые треснувшие, с содранной кожицей и раздавленные плоды
б) болезнями и вредителями	Не допускаются	Не допускаются	2. Плоды больные, загнившие, с плесенью, с мокрой или сухой пятнистостью 3. Плоды, изъеденные вредителями 4. Плоды запаренные, подмороженные

Общее число допускаемых отклонений по совокупности всех качественных признаков не должно превышать в 1-м сорте 5% и во 2-м сорте 15%, причем допускаемые отклонения по отдельным признакам не должны превышать установленных для них норм.

Кабачки свежие, не отвечающие требованиям настоящего стандарта, считаются нестандартными.

II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки свежих кабачков указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} — \frac{5496}{26}$.

gost.e-ecolog.ru