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

ТОМАТЫ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) ЗАГОТОВЛЯЕМЫЕ

ОСТ — 8192
КЗ СНК — 232

Редакция 1936 г.

Утвержден 10/IV 1935 г.
Срок введения 1/VII 1935 г.

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

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Томаты свежие, заготовляемые по степени спелости плодов делятся на: 1) бурые, 2) розовые и 3) красные.

Томаты свежие 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	Плоды свежие, чистые, цельные, правильной для данного хозяйственного сорта формы, с окраской, соответствующей степени спелости	То же, что и для 1-го сорта Допускаются плоды слегка вялые, с зарубцевавшимися трещинами, а также незначительные отклонения от правильной формы, не уродующие общего внешнего вида плода	1. Плоды вялые (сморщенные) 2. Плоды загрязненные и мокрые 3. Уродливые (сросшиеся, с выростами и пр.) плоды 4. Плоды с незарубцевавшимися трещинами
II. Спелость	Плоды однородные по степени спелости: бурые, или розовые, или красные Допускается наличие плодов смежных спелостей не более 5% по счету	То же, что и для 1-го сорта Допускается наличие смежных спелостей не более 10% по счету	1. Плоды зеленые и переспевшие (мягкие) 2. Наличие плодов смежных спелостей сверх допускаемых отклонений

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
III. Размер по наибольшему поперечному диаметру	Плоды от 4 *см* и выше Допускается отклонение по размеру не более 5% по счету	Плоды от 3 *см* и выше Допускается отклонение по размеру не более 10% по счету	Плоды менее установленных размеров, сверх допускаемых отклонений
Примечание. Размер для мелкоплодных томатов сливовидных и смородиновидных не устанавливается			
IV. Повреждения: а) механические	Допускаются плоды слегка потертые, с незначительными царапинами — не более 3% по счету	То же, что и для 1-го сорта, но не более 8% по счету	Плоды битые, с содранной кожицей и раздавленные
Примечание. Легкое изменение формы плодов от нажима при упаковке в ящики (без повреждения кожицы плодов) не учитывается			
б) болезнями и вредителями	Не допускаются	Не допускаются	1. Плоды загнившие, больные с плесенью, с мокрой или сухой пятнистостью 2. Плоды, изъеденные вредителями 3. Запаренные и подмороженные плоды

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.

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

II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки томатов свежих указаны в ОСТ ... СНК — 5496/26.

gost.e-ecolog.ru