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

БРЮКВА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ

ОСТ КЗ СНК — 5558 — 49

Утвержден 20/V 1933 г.
Срок введения 1/VI 1933 г.

Настоящий стандарт распространяется на брюкву столовую свежую обрезную грунтового производства.

Брюква столовая свежая по качеству делится на 1-й и 2-й товарные сорта.

Требования качества и сортировки для 1-го и 2-го сортов	Допускаются		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	в 1-м сорте	во 2-м сорте	
I. Внешний вид			
Корнеплоды свежие, чистые, цельные, сухие, здоровые, незастволивщиеся, разнообразной, но не уродливой формы, с обрезанными вплотную к корнеплодам мелкими корнями и с зеленью, обрезанной на расстоянии до 1 *см* от головки	1. Наличие прилипшей к корнеплодам земли и осыпавшейся не более 1% по весу 2. С неправильно обрезанными мелкими корнями и с зеленью длиной не свыше 2 *см* до 5% по счету 3. Корнеплоды уродливые и разветвленные до 5% по счету	1. То же, что и для 1-го сорта 2. То же, что и для 1-го сорта до 10% по счету 3. То же, что и для 1-го сорта до 20% по счету	1. Корнеплоды грязные и мокрые 2. Корнеплоды с зеленью длиной свыше 2 *см* 3. Корнеплоды вялые (сморщенные) 4. Корнеплоды застволивщиеся, а также примесь кормовых сортов
II. Размер			
Толщина корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру для 1-го сорта от 8 до 15 *см* и для 2-го сорта от 6 *см* и выше	Корнеплоды меньших и больших размеров до 10% по счету	Корнеплоды размером менее 6 *см* до 10% по счету	Корнеплоды размером менее 6 *см* и более 16 *см* для 1-го сорта и менее 5 *см* для 2-го сорта
III. Внутреннее строение			
Корнеплоды сочные и плотные		Слегка дряблые корнеплоды для брюквы, поступающей из зимнего хранения, до 10% по счету	

Требования качества и сортировки для 1-го и 2-го сортов	Допускаются		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	в 1-м сорте	во 2-м сорте	
	Повреждения		
	Механические: корнеплоды потертые, побитые, треснувшие, поломанные и порезанные (в том числе и порезы головок) не более 3% по счету	То же, что и для 1-го сорта, до 5% по счету	1. Раздавленные корнеплоды 2. Корнеплоды, пораженные болезнями и вредителями: корнеплоды загнившие, с плесенью, пораженные, килой, изъеденные вредителями и грызунами 3. Запаренные и подмороженные корнеплоды

Брюква столовая свежая, не отвечающая требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считается нестандартной.

Правила упаковки, маркировки и приемки брюквы столовой свежей указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} - \frac{5559}{50}$.

gost.e-ecolog.ru