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

РЕПА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ

ОСТ 5557
КЗ СНК 48

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

Настоящий стандарт распространяется на репу столовую свежую обрезную грунтового производства.

Репа столовая свежая по качеству делится на -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 формы и окраски, без зелени, обрезанные в уровень с головкой	1. Наличие прилипшей к корнеплодам неотряхнутой земли и осыпавшейся не более 1% по весу 2. Корнеплоды с неправильно обрезанной зеленью длиной не свыше 1 *см* 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. Корнеплоды слегка увядшие до 10% по счету	1. Корнеплоды грязные и мокрые 2. Корнеплоды с зеленью длиной свыше 1 *см* 3. В 1-м сорте корнеплоды слегка увядшие. Во 2-м сорте вялые (сморщенные) 4. Застволивщиеся и проросшие, а также примесь кормовых сортов (турнепса)
II. Размер			
Толщина корнеплода по наибольшему поперечному диаметру от 5 *см* и выше	Корнеплоды размером от 4 до 5 *см* до 10% по счету	То же, что и для 1-го сорта	Корнеплоды размером менее 4 *см* в диаметре

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	
III. Внутреннее строение			
Корнеплоды сочные и плотные		Слегка дряблые корнеплоды для репы, поступающей из зимнего хранения, до 25% по счету	Дряблые корнеплоды
	Повреждения		
	Механические: потертые, побитые, треснувшие, поломанные и порезанные корнеплоды (в том числе и порезы головок) не более 3% по счету	1. 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

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

Правила упаковки, маркировки и приемки репы столовой свежей указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} — \frac{5559}{5\text{J}}$.

gost.e-ecolog.ru