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

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ

заготовляемая

ОСТ 8195
КЗ СНК 235

Взамен **ОСТ 5553**
КЗ СНК 44

Утвержден 16/IV 1935 г.
Срок введения 1/VII 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на свеклу столовую свежую обрезную производства открытого грунта, заготовляемую государственной и кооперативной заготовительными системами.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Свекла столовая свежая заготовляемая по качеству делится на 1-й 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	Корнеплоды свежие, чистые, цельные, здоровые, темнофиолетово-красной окраски, разнообразной, но не уродливой формы, без ботвы, обрезанные в уровень с головкой	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются корнеплоды: а) с незначительными искривлениями, не уродующими форму; б) с неправильно обрезанной ботвой длиной не более 1 *см*	1. Вялые (сморщенные), мокрые и грязные корнеплоды 2. Уродливые и разветвленные корнеплоды 3. Проросшие корнеплоды 4. Примесь кормовых и сахарных сортов
II. Посторонняя примесь	Допускается наличие прилипшей к корнеплодам неотряхнутой и осыпавшейся земли не более 1% по весу. При наличии земли свыше 1%, но не более 3%, производится скидка с цены и веса в размерах, устанавливаемых Комзаг СНК СССР		Наличие неотряхнутой и осыпавшейся земли свыше 3%

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
III. Размер Толщина корнеплода по наибольшему поперечному диаметру:			Корнеплоды менее установленных размеров сверх допускаемых отклонений
а) для округлых форм	От 5 до 10 *см*	От 4 до 14 *см*	
б) для удлиненных форм	„ 4 „ 7 „	„ 3 „ 10 „	
	Допускаются отклонения по размерам не более 5% по счету		
IV. Внутреннее строение	Корнеплоды сочные, плотные, в разрезе темнокрасного цвета разных оттенков	То же, что и для 1-го сорта	Корнеплоды в разрезе беловатые
V. Повреждения:			
а) механические	Допускается наличие корнеплодов побитых, потертых, треснувших, с порезами головок — не более 2% по счету	То же, что и для 1-го сорта до 5 % по счету	Раздавленные, поломанные корнеплоды
б) болезнями и вредителями	Не допускаются	Допускается наличие корнеплодов, поврежденных вредителями, не более 5% по счету	1. Изъеденные грызунами корнеплоды 2. Корнеплоды загнившие, с плесенью 3. Запаренные и подмороженные корнеплоды

Общее число допускаемых отклонений по совокупности всех качественных признаков не должно превышать в 1-м сорте 10% и во 2-м сорте 15%, причем допускаемые отклонения по отдельным признакам не должны превышать установленных для них норм.

Свекла столовая свежая, не отвечающая требованиям настоящего стандарта, считается нестандартной.

II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки свеклы столовой [illegible] заны в $\frac{\text{ОСТ } 5559}{\text{КЗ СНК } 50}$.

gost.e-ecolog.ru