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

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ

заготовляемая

ОСТ 8194
КЗ СНК 234

Взамен ОСТ 5552 / КЗ СНК 43

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

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

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Морковь столовая свежая заготовляемая по качеству делится 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	Корнеплоды свежие, чистые, цельные, здоровые, правильной удлиненной формы, оранжево-красного цвета, без ботвы, обрезанные в уровень с головкой	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются корнеплоды: а) с неправильно обрезанной ботвой длиной не свыше 1 *см*; б) с незначительными искривлениями, не уродующими форму; в) с зеленой головкой	1. Корнеплоды вялые (сморщенные), мокрые и грязные 2. Уродливые и разветвленные корнеплоды 3. Проросшие корнеплоды 4. Примесь кормовых сортов (желтых или белых)
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:			
а) для полудлинных сортов:			
„Нантская“	Не менее 3 *см*	Не менее 2 *см*	Корнеплоды менее установленных размеров сверх допускаемых отклонений
„Шантене“	„ „ 4 „	„ „ 3 „	
„Геранда“	„ „ 5 „	„ „ 3 „	
б) для длинных сортов:			
„Валерия“ и „Воробьевская“	Не менее 4 *см*	Не менее 2,5 *см*	
	Допускаются отклонения по размерам не более 5% по счету		
IV. Внутреннее строение	Корнеплоды сочные, плотные	То же, что и для 1-го сорта	Дряблые и застволившиеся корнеплоды (огрубевшие)
V. Повреждения:			
а) механические	Наличие корнеплодов потертых, побитых, поломанных, треснувших, с порезами головок — не более 3% по счету	То же, что и для 1-го сорта до 8% по счету	Раздавленные корнеплоды
б) болезнями и вредителями	Не допускаются	Наличие корнеплодов, поврежденных вредителями (проволочный червь, личинка морковной мухи и др.) не более 3% по счету	1. Изъеденные грызунами 2. Загнившие, с плесенью 3. Запаренные и подмороженные

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.

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

II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки моркови столовой свежей указаны в ОСТ КЗ СНК 5559/50.

gost.e-ecolog.ru