ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

КАРТОФЕЛЬ
и ОВОЩИ СВЕЖИЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 2 руб. 40 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ В-1723—42
	ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ	Взамен ГОСТ 1723—47
		Сельское хозяйство С42

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

Настоящий стандарт распространяется на лук репчатый свежий, заготовляемый и отпускаемый государственными и кооперативными организациями.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Лук репчатый свежий по вкусу делится на острый, полуострый и сладкий, а по качеству—на 1-й и 2-й товарные сорта и должен удовлетворять следующим требованиям:

Наименование показателей	Характеристика показателей	
	1-й сорт	2-й сорт
1. Внешний вид	Луковицы вызревшие, не загрязненные, здоровые, цельные, сухие, однородные по окраске и форме, свойственной хозяйственно-ботаническому сорту, с хорошо подсушенными верхними чешуями (рубашкой), с хорошо подсушенной тонкой шейкой, длиной от 2 до 5 *см*, с короткими подсохшими корешками или без них	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются луковицы слегка недозрелые, раздвоенные (одетые общими покровными чешуями) или разделенные двойники
2. Размер по наибольшему поперечному диаметру:		
1) для острых луков		
а) плоскокруглых (репчатых) шаровидных форм	От 4 *см* и более	От 4 *см* и более
б) овальных (вытянутых)	От 3,5 *см* и более	От 3 *см* и более
2) для полуострых и сладких луков	От 5 *см* и более	От 4 *см* и более

Внесен Отделом продукции сельского хозяйства Всесоюзного Комитета Стандартов	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 3/III 1947 г.	Срок введения 15/V 1947 г.

Примечания:

1. Для сладких и полуострых луков допускаются во 2-м сорте луковицы с недостаточно подсохшей шейкой.

2. При весенних заготовках допускаются во 2-м сорте незначительно проросшие луковицы (с длиною пера до 2 *см*), в количестве не более 15% от веса партии.

3. В партии репчатого лука допускаются:

а) для 1-го сорта не более 5% в совокупности следующие дефекты: отклонение по форме и окраске, сухое загрязнение луковиц, снижение размеров луковиц и длины шейки;

б) для 2-го сорта эти же дефекты и оголенные луковицы, в совокупности не более 15% от веса партии.

II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

2. Лук репчатый свежий, отсортированный согласно требованиям данного стандарта и подготовленный к упаковке, не должен быть влажным.

3. Тара для упаковки лука репчатого должна быть цельной, крепкой, сухой, чистой, без каких-либо специфических запахов.

4. Упаковка лука в тару должна быть плотной, чтобы лук в таре не пересыпался. В каждую единицу упаковки укладывают луковицы только одного товарного и хозяйственно-ботанического сорта.

5. Для автогужевых перевозок на местное снабжение и для перевозок железнодорожным или водным транспортом лук репчатый упаковывают в мягкую или жесткую тару емкостью не более 50 *кг*.

6. При отправке железнодорожным или водным транспортом, каждая единица упаковки лука репчатого должна быть маркирована с указанием товарного сорта, например: «1С» или «2С», и каждая партия должна сопровождаться удостоверением о качестве, выдаваемым отправителем.

7. В удостоверении о качестве должно быть указано:

а) наименование и адрес отправителя (ст. отправления);
б) наименование и адрес получателя (ст. назначения);
в) наименование продукта и товарный сорт;
г) дата отправки;
д) номер вагона;
е) количество мест, вес брутто и нетто;
ж) «ГОСТ 1723—47».

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

8. Партия лука репчатого, подлежащая приемке, подвергается осмотру в отношении качества, сортировки, состояния тары, упаковки и маркировки согласно требованиям данного стандарта.

9. Для анализа из каждой партии лука репчатого одного товарного сорта производят выемку образцов (из разных мест партии) до 3% от веса партии. Последние извлекают из разных слоев единицы упаковки: верха, низа, боков и из середины. Взятые образцы анализируют согласно требованиям данного стандарта по каждому из установленных стандартом показателей качества и сортировки.

10. Луковица, имеющая несколько дефектов, анализируется по ярко выраженному признаку одного из них.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ОСТ КЗ СНК 5912/154 Картофель столовый и заводской. Инструкция по определению качества 3

ОСТ КЗ СНК 5891/152 Картофель заводской свежий 6

ОСТ КЗ СНК 5892/153 Картофель заводской свежий. Упаковка, маркировка и правила приемки 8

ОСТ КЗ СНК 5682/89 Картофель столовый молодой (ранний) свежий . . 9

ОСТ КЗ СНК 5683/90 Картофель столовый зрелый (поздний) свежий . . 11

ОСТ КЗ СНК 5684/91 Картофель столовый молодой (ранний) и зрелый (поздний) свежий. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . 13

ОСТ КЗ СНК 5497/27 Горох-лопаточки свежий 15

ГОСТ 1724—47 Капуста белокочанная свежая 17

ОСТ КЗ СНК 5431/9 Лук зеленый свежий 20

ГОСТ 1723—47 Лук репчатый свежий 22

ГОСТ 1726—47 Огурцы грунтовые свежие 25

ОСТ НКЗага 431 Огурцы тепличные и парниковые 28

ГОСТ 1725—47 Томаты (помидоры) свежие 31

ОСТ КЗ СНК 5428/6 Укроп столовый свежий 34

ОСТ КЗ СНК 5708/97 Чеснок свежий 35

ОСТ КЗ СНК 5427/5 Шпинат свежий 37

ОСТ КЗ СНК 5429/7 Щавель свежий 38

ОСТ КЗ СНК 5432/10 Зелень свежая. Упаковка, маркировка и правила приемки 39

ОСТ КЗ СНК 5485/16 Морковь молодая столовая свежая 41

ГОСТ 1721—47 Морковь столовая свежая 43

ОСТ КЗ СНК 5556/47 Пастернак свежий 46

ОСТ КЗ СНК 5554/45 Петрушка корневая свежая 48

ОСТ КЗ СНК 5557/48 Репа столовая свежая 50

ОСТ КЗ СНК 5482/13 Свекла молодая столовая свежая с зеленью . . . 52

ГОСТ 1722—47 Свекла столовая свежая 54

ОСТ КЗ СНК 5555/46 Сельдерей корневой свежий 57

ОСТ КЗ СНК 5559/50 Корнеплоды столовые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки 59

Л56650 Стандартгиз. Подп. к печ. 2/I 1948 г. 4 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 18

ЗАМЕЧЕННЫЕ ОПЕЧАТКИ

Страница	В каком месте	Напечатано	Должно быть
22	В верхнем правом углу	ГОСТ В-1723—42 Взамен ГОСТ 1723—47	ГОСТ 1723—47 Взамен ГОСТ В-1723—42

Об. «Картофель и овощи свежие»

gost.e-ecolog.ru