

Переиздание. Апрель 1937 г.

ОВОЩИ СТОЛОВЫЕ СВЕЖИЕ ПОЗДНИЕ (ЗРЕЛЫЕ)

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

Издание официальное.

ОНТИ — НКТП

СЕКТОР СТАНДАРТОВ И ЛИТЕРАТУРЫ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ
МОСКВА 1937 ЛЕНИНГРАД

Редактор *Е. Шibaева*

Техн. ред. *М. Зильберборг*

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 заготавливаемая	5
Свекла столовая свежая заготавливаемая	7
Петрушка корневая свежая	9
Сельдерей корневой свежий	11
Пастернак свежий	13
Реза столовая свежая	15
Брюква столовая свежая	17
Корнеплоды столовые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки	19
Огурцы грунтовые свежие заготавливаемые	21
Томаты свежие (помидоры) заготавливаемые	23
Кабачки свежие заготавливаемые	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.) заготавливаемый	44
Чеснок свежий	45
Лук-поррей свежий	48
Овощи луковые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки	49
Капуста белокочанная свежая заготавливаемая (летнего и осеннего потребления)	51
Капуста белокочанная свежая заготавливаемая (зимнего хранения)	54
Капуста краснокочанная свежая	57
Капуста цветная свежая	59
Капуста белокочанная, краснокочанная и цветная свежая. Упаковка, маркировка и правила приемки	61

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ

заготавливаемая

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, заготавливаемую государственной и кооперативной заготовительными системами.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Морковь столовая свежая заготавливаемая 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 неотрянутой и осыпавшейся земли не более 1% по весу При наличии земли свыше 1%, но не более 3%, производится скипка с цены и веса в размерах, устанавливаемых Комзаг СНК СССР		Наличие неотрянутой и осыпавшейся земли свыше 3%

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
<p>III. Размер Толщина корнеплода по наибольшему поперечному диаметру:</p> <p>а) для полудлинных сортов:</p> <p>„Нантская“ Не менее 3 см</p> <p>„Шантене“ „ „ 4 „</p> <p>„Геранда“ „ „ 5 „</p> <p>б) для длинных сортов:</p> <p>„Валерия“ Не менее 4 см</p> <p>и „Воробьевская“ Допускаются отклонения по размерам не более 5% по счету</p>		<p>Не менее 2 см</p> <p>„ „ 3 „</p> <p>„ „ 3 „</p> <p>Не менее 2,5 см</p>	<p>Корнеплоды менее установленных размеров сверх допускаемых отклонений</p>
<p>IV. Внутреннее строение</p>	<p>Корнеплоды сочные, плотные</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта</p>	<p>Дряблые и застволившиеся корнеплоды (огрубевшие)</p>
<p>V. Повреждения:</p> <p>а) механические</p>	<p>Наличие корнеплодов потертых, побитых, поломанных, треснувших, с порезами головок — не более 3% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта до 8% по счету</p>	<p>Раздавленные корнеплоды</p>
<p>б) болезнями и вредителями</p>	<p>Не допускаются</p>	<p>Наличие корнеплодов, поврежденных вредителями (проволочный червь, личинка морковной мухи и др.) не более 3% по счету</p>	<p>1. Изъеденные грызунами</p> <p>2. Загнившие, с плесенью</p> <p>3. Запаренные и подмороженные</p>

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 $\frac{\text{ОСТ } 5559}{\text{КЗ СНК } 50}$.