

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

КАРТОФЕЛЬ
и ОВОЩИ СВЕЖИЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 2 руб. 40 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ	ГОСТ 1722—47 Взамен ГОСТ В-1722-42 Сельское хозяйство С43
--	--	--

Настоящий стандарт распространяется на свеклу столовую обрезную, заготовляемую и отпускаемую государственными и кооперативными организациями.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Свекла столовая свежая по качеству делится на 1-й и 2-й товарные сорта и должна удовлетворять следующим требованиям:

Наименование показателей	Характеристика показателей:	
	1-й сорт	2-й сорт
1. Внешний вид	Корнеплоды свежие, цельные, здоровые, правильной формы и однородные по окраске и форме, с обрезанной ботвой, длиною не более 1 см	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются корнеплоды неоднородные по окраске и форме, но не уродливые
2. Внутреннее строение	Мякоть сочная, темно-красной окраски разных оттенков, без белых колец Для сорта «Египетская» допускаются корнеплоды с узкими белыми кольцами	Мякоть сочная, темно-красной окраски разных оттенков, с наличием узких беловатых колец То же, что и для 1-го сорта, но допускаются корнеплоды с белыми кольцами не более 30% поверхности поперечного среза корнеплода
3. Размер по наибольшему поперечному диаметру: а) для круглых и плоских форм б) для удлиненных форм	От 5 до 10 см От 4 до 7 см	От 4 до 14 см От 3 до 10 см

П р и м е ч а н и я:

1. В партии свеклы столовой допускается:

- а) для 1-го сорта наличие корнеплодов с легкой потертостью, неоднородных по форме, с беловатыми узкими кольцами, не более 10% в совокупности;
- б) для 2-го сорта — корнеплодов побитых, потертых, с порезами головок, с зарубцевавшимися трещинами и поврежденных сельскохозяйственными вредителями, не более 15% в совокупности;
- в) наличие земли, прилипшей к корнеплодам, в обоих сортах не более 1% по весу.

2. Наличие в свекле столовой свежей, прибывшей в места назначения железнодорожным или водным транспортом, механически поврежденных корней до 5% по весу не служит основанием для перевода корнеплодов из одного товарного сорта в другой (или в нестандартный), если по всем показателям данного стандарта свекла удовлетворяет требованиям 1-го или 2-го сорта.

II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

2. Свекла столовая свежая, отсортированная согласно требованиям данного стандарта и подготовленная к упаковке, не должна быть влажной.

3. Тара для упаковки свеклы столовой свежей должна быть цельной, крепкой, сухой, чистой, без каких-либо специфических запахов.

4. Упаковка в тару должна быть плотной, чтобы корнеплоды при перевозке не бились и не терлись. В каждую единицу упаковки укладывают корнеплоды только одного товарного сорта.

5. Свекла столовая свежая, принятая заготовительным пунктом от сдатчика, отсортированная и предназначенная для отправки железнодорожным или водным транспортом, упаковывается в тару: ящики-клетки, корзины, кули или редкую мешковину, емкостью не более 50 кг. Допускается перевозка свеклы без тары.

6. При отправке железнодорожным или водным транспортом каждая единица упаковки свеклы 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 1722—47».

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

9. Для анализа из каждой партии свеклы 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. Свекла, 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