

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при **СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

КАРТОФЕЛЬ и ОВОЩИ СВЕЖИЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 2 руб. 40 коп.

СТАНДАРТИЗ — 1947

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1721—47
	МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ	Взамен ГОСТ В-1721—42
		Сельское хозяйство С43

Настоящий стандарт распространяется на морковь столовую свежую обрезную, заготавливаемую и отпускаемую государственными и кооперативными организациями.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Морковь 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, незагрязненные, цельные нетреснувшие, правильной формы, без механических повреждений, не пораженные болезнями и не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, однородные по окраске и форме, свойственной данному хозяйственному - ботаническому сорту, без ботвы, обрезанной в уровень с головкой корнеплода, но без поранения мякоти	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются корнеплоды неправильной, но не уродливой формы, неоднородные по окраске и форме и с неправильно обрезанной ботвой длиной не более 1 см
2. Размер по наибольшему поперечному диаметру: а) для коротких сортов: «Каротели»	Не менее 4 см	Не менее 3 см

Внесен Отделом продукции
сельского хозяйства
Всесоюзного Комитета
Стандартов

Утвержден Всесоюзным
Комитетом Стандартов
3/III 1947 г.

Срок введения
15/V 1947 г.

Продолжение

Наименование показателей	Характеристика показателей	
	1-й сорт	2-й сорт
б) для полудлинных сортов: «Нантская» «Шантене» «Геранда» «Несравненная»	Не менее 3 см Не менее 4 см Не менее 5 см Не менее 4 см	Не менее 2 см Не менее 3 см Не менее 3 см Не менее 3 см
в) для длинных сортов: «Валерия»	От 4 см и более	От 2,5 см и более
Примечание. Для среднеазиатских республик к группе длинных сортов относится сорт «Мирзон».		

Примечания:

1. В партии моркови столовой свежей допускается:
 - а) для 1-го сорта наличие корнеплодов с легкой потертостью, с порезами головок и поломанных, не более 7% в совокупности;
 - б) для 2-го сорта наличие корнеплодов потертых, поломанных, с порезами головок и поврежденных сельскохозяйственными вредителями, не более 10% в совокупности;
 - в) наличие земли, прилипшей к корнеплодам, в обоих сортах не более 1% по весу.
2. Наличие в моркови столовой свежей, прибывшей в места назначения железнодорожным или водным транспортом, механически поврежденных (с порезами головок и поломанных) корней до 5% по весу не служит основанием для перевода моркови из одного товарного сорта в другой (или в нестандартный), если по всем показателям данного стандарта морковь удовлетворяет требованиям 1-го или 2-го сорта.

II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

2. Морковь столовая свежая, отсортированная согласно требованиям данного стандарта и подготовленная к упаковке, не должна быть влажной.
3. Тара для упаковки моркови 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. Морковь 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.

6. При отправке железнодорожным или водным транспортом каждая единица упаковки моркови 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 1721—47».

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

9. Для анализа из каждой партии моркови 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. Морковь, 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