

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  
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ  
СВЕЖИЕ

ГОСТ 1726-47  
Взамен  
ГОСТ В-1726-42  
Сельское  
хозяйство С42

Настоящий стандарт распространяется на огурцы грунтовые свежие, заготовляемые и отпускаемые государственными и кооперативными организациями, используемые в свежем виде и для переработки.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Огурцы грунтовые свежие по качеству делятся на 1-й и 2-й товарные сорта и должны удовлетворять следующим требованиям:

Наименование показателей	Характеристика показателей	
	1-й сорт	2-й сорт
1. Внешний вид	Плоды свежие, не загрязненные, правильной формы и зеленой окраски различных оттенков, свойственных хозяйственно-ботаническим сортам, без повреждений болезнями и сельскохозяйственными вредителями и без механических повреждений	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются плоды неправильной, но не уродливой формы, с незначительным пожелтением, не переросшие, не желтяки
2. Внутреннее строение	Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми не кожистыми семенами	Мякоть плотная, с более развитыми водянистыми но не кожистыми семенами

П р и м е ч а н и я:

1. В партии огурцов допускается:

- для 1-го сорта наличие плодов загрязненных, с легкой потерностью не более 8% в совокупности;
- для 2-го сорта наличие плодов загрязненных, с легкой потерностью, незначительными нажимами (но не мятых), царапинами кожицей, незначительными солнечными ожогами и слегка увядших, не более 15% в совокупности.

Внесен Отделом продукции  
сельского хозяйства  
Всесоюзного Комитета  
Стандартов

Утвержден Всесоюзным  
Комитетом Стандартов  
3/III 1947 г.

Срок введения  
15/V 1947 г.

2. Наличие в огурцах грунтовых свежих, прибывших в места назначения железнодорожным или водным транспортом, легкого увядания и легкой потертости до 5% по весу не служит основанием для перевода огурцов из одного товарного сорта в другой (или в нестандартный), если по всем показателям данного стандарта плоды удовлетворяют требованиям 1-го или 2-го сорта.

## II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

2. Огурцы грунтовые свежие, отсортированные согласно требованиям данного стандарта, подготовленные к упаковке, не должны быть влажными.

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

4. Упаковка в тару должна быть плотной, в каждую единицу упаковки укладывают огурцы только одного товарного сорта и близкие между собой по размеру.

5. Огурцы свежие, принятые заготовительным пунктом от сдатчика и предназначенные для отправки железнодорожным или водным транспортом, упаковывают в тару: ящики-клетки, корзины, короба-кули или редкую мешковину, емкостью не более 30 кг.

Не допускается отгрузка железнодорожным или водным транспортом мытых или не отсортированных огурцов.

При автогужевых перевозках на местное снабжение для текущей реализации (для торговой сети и сети общественного питания) допускается мойка огурцов и укладка их в тару весом до 50 кг.

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

7. В удостоверении о качестве должно быть указано:
- наименование и адрес отправителя (ст. отправления);
  - наименование и адрес получателя (ст. назначения);
  - наименование продукта и товарный сорт;
  - дата отправки;
  - номер вагона;
  - количество мест. вес нетто и брутто;
  - «ГОСТ 1726—47».

## III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

9. Для анализа из каждой партии огурцов 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. Огурец, имеющий 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