

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

КАРТОФЕЛЬ  
и ОВОЩИ СВЕЖИЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 2 руб. 40 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>С С С Р</b><br><hr/> <b>Комитет заготовок<br/>при СНК СССР</b><br><hr/> <b>Центральное бюро<br/>стандартизации</b> | <b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b><br><hr/> <b>Издание официальное</b><br><hr/> <b>КАРТОФЕЛЬ СТОЛОВЫЙ<br/>И ЗАВОДСКОЙ</b><br><hr/> <b>Инструкция по определению<br/>качества</b> | <b>ОСТ — 5912</b><br><hr/> <b>КЗ СНК 154</b><br><hr/> <b>Сельское<br/>хозяйство С43</b> |
|---|---|---|

Качество картофеля должно соответствовать показателям стандарта и определяется путем общего осмотра.

В случае явного несоответствия качества картофеля стандарта и необходимости точного установления фактических показателей качества данного картофеля, берется средняя проба и производится ее анализ.

### 1. Метод отборания средней пробы

а) От вагона и от баржи. Проба от каждого вагона и баржи, как правило, берется в процессе загрузки или выгрузки. На вагон берется проба в количестве 200 клубней из 8 точек, по 25 клубней в каждой.

На баржу берется проба в количестве 200 клубней на 16 т и по 50 клубней на каждые следующие 16 т (сверх первых 16 т) из разных точек — по 25 клубней в точке. Клубни берутся подряд без выбора с тем, чтобы проба отразила среднее состояние партии. При разгрузке точки выбираются обязательно в разных местах баржи или вагона — в углах, посередине, у стен, под люками — в разных слоях.

В случае необходимости определения качества картофеля в процессе его транспортирования (без выгрузки) проба берется из вагона в количестве 200 клубней в 8 точках по 25 клубней, обязательно в разных местах вагона — в углах, посередине, у стен, под люками — на возможной глубине; от баржи проба берется по 50 клубней на каждые 16 т в разных точках по 25 клубней в точке на возможной глубине.

б) При временном хранении картофеля в кучах проба берется в количестве 200 клубней из партии размером не более 16 т и по 50 клубней на каждые последующие 16 т (сверх первых 16 т) в разных точках, по 25 клубней в каждой, подряд, без выбора (обязательно в разных местах кучи, на возможной глубине).

в) В закромах. Для определения качества картофеля в хранилищах средняя проба берется из каждого закрома.

При емкости закрома не свыше 16 т средняя проба берется в количестве 200 клубней в 8 точках, по 25 клубней в каж-

|        |      |
|--------|------|
| ОСТ    | 5912 |
| КЗ СНК | 154  |

**Картофель столовый и заводской.**  
**Инструкция по определению качества**

дой: при емкости закрома свыше 16 т добавляется по 50 клубней сверх первых 200 клубней на каждые следующие 16 т. Клубни берутся из разных точек закрома, по 25 клубней в точке, сверху, в углах, посредине и на допустимой глубине, подряд без выбора.

г) При автогужевой перевозке. Средняя проба берется по 50 клубней от каждого вагона или автомобиля из разных мест и слоев. При однородном картофеле, отгруженном из одного хозяйства, проба берется от 20% повозок. При разнородном картофеле проба берется от каждой повозки.

д) От картофеля, упакованного в тару. При перевозке или хранении в таре проба берется от 5 до 10% всех мест (в зависимости от размера партии), по 25 клубней от каждой отобранный для осмотра единицы упаковки.

### 2. Анализ производится следующим образом:

Клубни, взятые из разных точек, смешиваются и образуют среднюю пробу, которая и подвергается анализу.

В случае обнаруженной в процессе взятия клубней из разных точек (в одной пробе) резкой неоднородности картофеля — в акте анализа делается об этом особая пометка.

### 3. Определение земли и других инородных примесей

В случае наличия только прилипшей к клубням земли сверх установленного стандартом предела, определение ее количества производится по разнице в весе картофеля, очищенного от земли и неочищенного.

При наличии в вагоне свободной земли и других примесей — определение их производится взвешиванием осыпавшейся на пол вагона земли.

При необходимости определения свободной земли в кучах, закромах и т. д. берется средняя проба в количестве не более 3% по весу, взвешивается, освобождается от земли и снова взвешивается; по разнице веса определяется примесь земли.

Примечание. Вместо двукратного взвешивания картофеля может применяться взвешивание картофеля и отсортированной земли.

### 4. Определение процента содержания крахмала для заводского картофеля

Определение производится на специальных весах (системы Парова, Реймана или Коранта) путем взятия из средней пробы (отобранный согласно настоящей инструкции) навески в по-

Картофель столовый и заводской.  
Инструкция по определению качества

ОСТ — 5912  
КЗ СНК — 154

требных количествах, в зависимости от имеющейся системы весов.

### 5. Порядок анализа пробы

Из всей пробы, без выбора разрезаются 25% взятых клубней, и если не будет обнаружено ни кольцевой гнили, ни железистой пятнистости, то остальные клубни не разрезаются. В противном случае анализу на разрез подвергается вся проба.

После анализа на разрез подсчитывается число здоровых клубней.

В случае наличия разных повреждений на одном и том же клубне (например механические повреждения и сухая или мокрая гниль и т. п.), каждый дефект записывается отдельно; таким образом число пороков может быть больше числа дефектных клубней.

Учет и определение процента отдельных показателей стандарта производится по счету клубней пробы.

## 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 |