

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. Шибалева*

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— $\frac{1}{16}$ 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 |
| Репка 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 |

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ

ОСТ 5702

КЗ СНК 94

Настоящий стандарт распространяется на свежую цветную капусту тепличного, парникового и грунтового производства.

Капуста цветная свежая по качеству делится на 1-й и 2-й товарные сорта.

| Требования качества и сортировки для 1-го и 2-го сортов | Д о п у с к а ю т с я | | Не допускаются в 1-м и 2-м сортах |
|---|--|--|---|
| | в 1-м сорте | во 2-м сорте | |
| I. Внешний вид Головка (кочан) свежая, чистая, цельная, здоровая, белая плотная, с бугорчатой поверхностью, без проросших внутренних листочков с 2—3 рядами кроющих зеленых листьев | 1. Головки полностью покрыты зелеными листьями, до 5% по счету 2. Слегка пожелтевшие головки до 3% по счету 3. Головки с незначительно проросшими и внутренними зелеными листочками до 5% по счету | 1. То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету 2. То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету 3. То же, что и для 1-го сорта, до 20% по счету 4. Легкая вялость головок до 10% по счету | 1. Головки обнаженные (без розетки зеленых листьев) 2. Пожелтевшие (с загаром) и желтые 3. Загрязненные и мокрые 4. Легкая вялость головок в 1-м сорте 5. Вялые |
| II. Плотность головок Головки из плотно сомкнутых соцветий | Головки с менее плотно сомкнутыми соцветиями до 3% по счету | То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету | Рыхлые головки (распустившиеся) |
| III. Размер головок По наибольшему поперечному диаметру без листьев для 1-го сорта от 10 см и выше; для 2-го сорта от 8 см и выше | Головки меньших размеров от 8 до 10 см до 5% по счету | Головки меньших размеров от 6 до 8 см до 5% по счету | Головки размера: в 1-м сорте менее 8 см, во 2-м сорте менее 6 см |

| Требования качества и сортировки для 1-го и 2-го сортов | Д о п у с к а ю т с я | | Не допускаются в 1-м и 2-м сортах |
|---|---|--|---|
| | в 1-м сорте | во 2-м сорте | |
| | П о в р е ж д е н и я | | |
| | 1. Механические: легкая потертость головок до 3% по счету | 1. То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету | 1. Помятые и раздавленные |
| | | 2. Головки с незначительными срезами бугорков до 5% по счету | 2. Головки с незначительными срезами бугорков в 1-м сорте |
| | | 3. Вредителями: слегка поврежденные вредителями до 5% по счету | 3. Слегка поврежденные вредителями в 1-м сорте |
| | | | 4. Изъеденные вредителями |
| | | | 5. Болезнями: загнившие, с плесенью, ослизлые |
| | | | 6. Запаренные и подмороженные |

Общее число допускаемых отклонений по совокупности в 1-м сорте по пп. 2 и 3 «Внешнего вида», по «Плотности» и по п. 1 «Повреждений» не должно превышать 10%, а во 2-м сорте по пп. 2 и 4 «Внешнего вида», по «Плотности» и по пп. 1, 2 и 3 «Повреждений» — 25%, причем допускаемые отклонения по каждому признаку не должны превышать установленной для них нормы.

Капуста цветная свежая, не отвечающая требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считается нестандартной.

Правила упаковки, маркировки и приемки свежей цветной капусты указаны в $\frac{\text{ОСТ } 5703}{\text{КЗ СНК} - 95}$.