

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. Шibaева*

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—<sup>1</sup>/<sub>16</sub> 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
Реза 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 КРАСНОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ

ОСТ 5701  
КЗ СНК 93

Утвержден 26/V 1933 г.  
Срок введения 20/VI 1933 г.

Настоящий стандарт распространяется на свежую краснокочанную капусту. Капуста краснокочанная 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	
<p>I. Внешний вид</p> <p>Вполне сформировавшийся, свежий, чистый, цельный, здоровый кочан разнообразной формы, краснофиолетовой окраски, очищенный до плотно облегающих кочан листьев, ровно обрезанной кочерыжкой длиной не более 1 см от кочна</p> <p>Примечание. Для капусты краснокочанной, предназначенной для зимнего хранения, допускаются кочны с 2—3 листьями, не плотно облегающими кочан, т. е. с отстающими краями листьев на верхушке кочна</p> <p>II. Плотность кочна</p> <p>Кочан плотный, при нажиме не вдавливается</p> <p>III. Внутреннее строение кочна</p> <p>Окраска внутренних листьев краснофиолетовая</p>	<p>1. Кочны неправильно зачищенные до 5% по счету</p> <p>2. Кочны с кочерыжкой длиной до 2 см до 10% по счету</p> <p>3. Легкая загрязненность кочней до 5% по счету</p> <p>4. Отпавшие от кочна листья не более 1% по весу</p> <p>Кочны менее плотные, но не рыхлые до 5% по счету</p> <p>Кочны с недостаточно окрашенными листьями (с пробелью) до 5% по счету</p>	<p>1. То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету</p> <p>2. То же, что и для 1-го сорта, до 20% по счету</p> <p>3. То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету</p> <p>4. То же, что и для 1-го сорта</p> <p>То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету</p> <p>То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету</p>	<p>1. Кочны с неприлегающими листьями</p> <p>2. Кочны с кочерыжкой длиной свыше 2 см</p> <p>3. Грязные кочны</p> <p>4. Вялые кочны</p> <p>Рыхлые кочны</p> <p>Кочны пестрой окраски (беловатой, сероватой и т. п.)</p>

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	
IV. Вес кочна От 400 г и выше	Кочны от 300 до 400 г до 10% по счету	То же, что и для 1-го сорта, до 20% по счету	Кочны менее 300 г
П о в р е ж д е н и я			
	Механические: кочны слегка помятые, треснувшие, с засечкой черешков до 5% по счету	1. То же, что и для 1-го сорта, по 10% по счету  2. Вредителями: незначительные поверхностные повреждения вредителями не более 10% по счету	1. Битые, мятые, трепанные, лопнувшие (проросшие). Треснувшие для капусты, предназначенной на зимнее хранение  2. Незначительные поверхностные повреждения вредителями в 1-м сорте Примечание. Для капусты, поступающей из зимнего хранения, допускается зачистка поврежденных мест кочна 3. Болезни: загнившие и ослизлые 4. Кочны запаренные и замороженные свыше 3 слоев листьев

Общее число допускаемых отклонений по совокупности в 1-м сорте по пп. 1 и 3 «Внешнего вида» и по пп. 1 «Повреждений» не должно превышать 10%, а во 2-м сорте по пп. 1 и 3 «Внешнего вида» и по пп. 1 и 2 «Повреждений» — 20%, причем допускаемые отклонения по каждому признаку не должны превышать установленной для них нормы. Капуста краснокочанная свежая, не отвечающая требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считается нестандартной.

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