

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. Шибаева*

*Техн. ред. М. Зильберборт*

---

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

*Cтр.*

Морковь столовая свежая заготовляемая . . . . .	5
Свекла столовая свежая заготовляемая . . . . .	7
Петрушка корневая свежая . . . . .	9
Сельдерей корневой свежий . . . . .	11
Пастернак свежий . . . . .	13
Репа столовая свежая . . . . .	15
Брюква столовая свежая . . . . .	17
Корнеплоды столовые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	19
Огурцы грунтовые свежие заготовляемые . . . . .	21
Томаты свежие (помидоры) заготовляемые . . . . .	23
Кабачки свежие заготовляемые . . . . .	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.) заготовляемый . . . . .	44
Чеснок свежий . . . . .	45
Лук-поррэй свежий . . . . .	48
Овощи луковые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	49
Капуста белокочанная свежая заготовляемая (летнего и осеннего потребления) . . . . .	51
Капуста белокочанная свежая заготовляемая (зимнего хранения) . . . . .	54
Капуста краснокочанная свежая . . . . .	57
капуста цветная свежая . . . . .	59
Капуста белокочанная, краснокочанная и цветная свежая. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	61

**КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ**  
**заготовляемая (зимнего хранения)**

**ОСТ — 8251**  
**КЗ СНК — 237**

**Взамен ОСТ — 5700**  
**КЗ СНК — 92**

*Утвержден 28/V 1935 г.  
Срок введения 1/VII 1935 г.*

Настоящий стандарт распространяется на капусту белокочанную свежую, заготовляемую государственной и кооперативной заготовительными системами для зимнего хранения.

**I. КЛАССИФИКАЦИЯ**

Капуста белокочанная свежая (зимнего хранения) по срокам хранения делится на группы:

- а) капуста краткосрочного хранения (до 3 месяцев);
- б) капуста длительного хранения (свыше 3 месяцев).

К капусте краткосрочного хранения относятся хозяйствственно-ботанические сорта: «Слава», «Брауншвейгская», «Кубышка», «Московская поздняя» и др.

К капусте длительного хранения относятся хозяйственно-ботанические сорта: «Амагер», «Белорусская».

**II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Капуста белокочанная свежая (зимнего хранения) по качеству делится на 1-й и 2-й товарные сорта, которые должны удовлетворять следующим требованиям:

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
I. Внешний вид	Вполне сформировавшийся свежий, чистый цельный, здоровый кочан разнообразной формы	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны не значительно загрязненные — до 10% по счету	1. Загрязненные кочны в 1-м сорте 2. Грязные и мокрые кочны 3. Вялые кочны 4. Несформировавшиеся (не достигшие стадии полного развития) кочны 5. Проросшие кочны

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
II. Зачистка (обделка кочна)	Кочны с 2—3 кроющими зелеными листьями, неплотно облегающими кочан, т. е. с отстающими краями листьев на верхушке кочна и с ровно обрезанной кочерыгой длиной от 2 до 3 см от кочна	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны: а) неправильно зачищенные (кочны без кроющих зеленых листьев или с наличием свыше 2—3 зеленых листьев) не более 15% по счету; б) с неправильно обрезанной кочерыгой длиной менее 2 см или более 3 см—до 15% по счету	Кочны, зачищенные до белых листьев
III. Плотность	Кочны плотные (при нажиме не вдавливаются)	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны менее плотные, но не рыхлые—не более 10% по счету	Рыхлые кочны
IV. Вес кочна	От 1,5 кг и выше	Не менее 1 кг	
	Допускаются отклонения по весу не более 5% по счету кочней		
V. Новреждения: а) механические;	Допускаются кочны с частично поврежденными кроющими зелеными листьями (надорванные листья, надломленные черешки)	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны с легкими ушибами и незначительными трещинами — не более 10% по счету	1. Кочны с легкими ушибами и незначительными трещинами в 1-м сорте 2. Кочны битые, мятые, раздавленные, лопнувшие, потрепанные
б) болезнями и вредителями	Допускаются незначительные повреждения вредителями кроющих зеленых листьев—не более 5% по счету кочней	То же, что и в 1-м сорте — не более 10% по счету кочней	1. Кочны с изъеденными вредителями листьями, плотно облегающими кочан 2. Больные, загнившие, ослизшие кочны 3. Запаренные, подмороженные кочны

Общее число допускаемых отклонений по совокупности всех качественных признаков не должно превышать в 1-м сорте 8% и во 2-м сорте 15%, причем допускаемые отклонения по отдельным признакам не должны превышать установленных для них норм.

Капуста белокочанная свежая (зимнего хранения), не отвечающая требованиям настоящего стандарта, считается нестандартной.

### III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки капусты белокочанной свежей указаны в ОСГ 5703  
КЗ СНК 95.

---