

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

# ОВОЩИ ЛУКОВЫЕ СВЕЖИЕ

## Упаковка, маркировка и правила приемки

ОСТ — 5710  
КЗ СНК — 99

Редакция 1936 г.

### А. УПАКОВКА

1. Лук репчатый, лук-поррэй и чеснок, отсортированные согласно стандартам и подготовленные к упаковке не должны быть влажными.

2. Смешение сладких и острых сортов лука репчатого, разных товарных сортов, а также луков различных способов пропарушки (воздушной или искусственной) в единице упаковки не допускается.

3. Тара для упаковки луковых овощей должна быть сухой, чистой, цельной и крепкой.

4. Не допускается упаковка свежих луковых овощей в тару из-под товаров со специфическим запахом, из-под соли, химпродуктов и т. п.

5. Для автогужевых перевозок на местное снабжение в пригородной зоне лук репчатый и чеснок упаковываются в разнообразную жесткую или мягкую тару емкостью не выше 50 кг, а лук-поррэй в разнообразную жесткую тару емкостью не выше 30 кг или перевозится без тары, связанным в пучки до 2 кг и уложенным на чистые подстилки: рогожи, маты, брезент или мешковину.

6. Для перевозок железнодорожным или водным транспортом свежий лук репчатый и чеснок упаковываются в ящики-клетки, корзины, кули и мешки емкостью не выше 50 кг, а лук-поррэй в ящики-клетки емкостью не выше 30 кг.

7. Упаковка лука репчатого и чеснока в тару должна быть плотной, чтобы лук и чеснок в таре не пересыпался, а лук-поррэй упаковывается в тару с легким нажимом.

### Б. МАРКИРОВКА

1. При перевозке свежих луковых овощей автогужевым, железнодорожным или водным транспортом каждая партия должна сопровождаться качественным удостоверением отправителя, в котором должно быть указано:

- а) наименование и адрес отправителя,
- б) наименование и качество продукта,
- в) количество мест в партии по сортам,
- г) вес нетто и брутто,
- д) номер качественного удостоверения,
- е) фамилия лица, ответственного за погрузку (приемщик, кладовщик, бригадир).

2. На каждой единице упаковки или на прикрепленной бирке (ярлыке) должно быть четко обозначено:
- наименование и адрес отправителя,
  - наименование и качество продукта, сорт,
  - вес нетто и брутто,
  - номер качественного удостоверения,
  - номер укладчика (бригады), ответственного за сортировку и упаковку.

П р и м е ч а н и е. При отправке железнодорожным или водным транспортом смешанных партий разных сдатчиков разных сроков поступления из производства или разнородных по видам и сортам товара места каждой партии должны быть отмечены отправителем соответствующими обозначениями.

## В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1. Партия лука репчатого, лука-поррея, чеснока, подлежащая приемке, подвергается осмотру в отношении качества сортировки, упаковки, состояния тары и маркировки согласно стандартам.

2. В случае необходимости детального анализа из каждой партии продукта производится выемка образцов исследуемого товара в количестве до 5% партии, но не менее чем из трех единиц упаковки для каждого товарного сорта, упакованного в тару, и не менее 3% — при бестарной перевозке.

3. Образцы берутся из разных частей партии (из середины, верха, низа и пр.) и из разных слоев единиц упаковки.

4. Взятые образцы подвергаются исследованию по каждому из установленных стандартами показателей качества и сортировки.