

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. 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

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

ЛУК-ПОРРЕЙ СВЕЖИЙ

ОСТ 5709
КЗ СНК 98

Утвержден 26/V 1933 г.
Срок введения с 1/VII 1933 г.

Настоящий стандарт распространяется на лук-поррей свежий раннего и позднего грунтового производства.

Требования качества и сортировки	Допускаются	Не допускаются
<p>I. Внешний вид</p> <p>Свежие, чистые, цельные, зрелые стебли цилиндрической формы, зеленовато-белого цвета, с очищенными от земли, ровно обрезанными корнями</p> <p>II. Размер</p> <p>1. Диаметр стебля по середине от 1,5 см и выше</p> <p>2. Длина листьев от места разветвления не более 20 см</p> <p>3. Длина корней не более 3 см</p>	<p>1. Легкое увядание листьев не более 15% по счету стеблей</p> <p>2. Наличие неотрянутой на корнях земли, прилипшей и осыпавшейся, не более 1% по весу</p> <p>1. Стебли толщиной от 1 до 1,5 см до 10% по счету</p> <p>2. Стебли с листьями длиной до 25 см не более 10% по счету стеблей</p> <p>3. Стебли с корнями от 3 до 5 см до 10% по счету стеблей</p> <p>Повреждения:</p> <p>1. Механические: наличие стеблей с легкими нажимами, помятых, с порезами, не более 5% по счету</p> <p>2. Легкая помятость листьев</p>	<p>1. Вялые (сморщенные) стебли и листья</p> <p>2. Стебли, листья и корни, загрязненные землей</p> <p>3. Пожелтевшие и опавшие листья</p> <p>1. Стебли толщиной менее 1 см</p> <p>2. Стебли с листьями длиной свыше 25 см</p> <p>3. Стебли с корнями длиной свыше 5 см</p> <p>1. Раздавленные стебли</p> <p>2. Измятые листья</p> <p>3. Болезнями и вредителями: загнившие с плесенью и изъеденные вредителями</p> <p>4. Запаренные и подмороженные листья</p>

Лук-поррей свежий, не отвечающий требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считается нестандартным.

Правила упаковки, маркировки и приемки лука-поррея указаны в $\frac{\text{ОСТ } 5710}{\text{КЗ СНК } 99}$.