

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

---

# ЧЕСНОК СВЕЖИЙ

ОСТ — 5708  
КЗ СНК — 97

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

Настоящий стандарт распространяется на чеснок, потребляемый в пищу в свежем виде.

Чеснок свежий 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><b>I. Внешний вид</b></p> <p>Луковицы (головки) вызревшие, сухие, чистые, здоровые, с короткими корешками (мочкой), различной окраски, с хорошо подсохшими, цельными верхними чешуями, с подсушенной шейкой, с обрезанной или необрезанной ботвой</p>	<p>1. Луковицы незрелые до 5% по счету</p> <p>2. Луковицы с разорванными общими покровными чешуями (рубашкой) до 5% по счету</p> <p>3. Отпавшие от общего донца отдельные зубки до 3% по счету</p>	<p>1. Луковицы незрелые</p> <p>2. Луковицы с разорванными общими покровными чешуями</p> <p>3. Отпавшие от общего донца отдельные зубки</p>	<p>1. Грязные и мокрые луковицы</p>
<p><b>II. Размер луковиц (головок)</b></p> <p>По наибольшему поперечному диаметру от 2,5 см и выше</p>	<p>Луковицы меньших размеров от 1,5 до 2,5 см до 5% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта до 10% по счету</p>	<p>Луковицы размером менее 1,5 см</p>

Требования качества и сортировки для 1-го и 2-го сортов	Допускаются		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	в 1-м сорте	во 2-м сорте	
<p>III. Строение луковиц (головок)</p> <p>Луковицы (головки) из плотно сложенных зубков</p>		<p>Луковицы с проросшими зубками до 3% по счету головок</p>	<p>1. Луковицы с проросшими зубками в 1-м сорте</p> <p>2. Луковицы пустые (пухлые)</p> <p>Повреждения:</p> <p>1. Механические: раздавленные головки с оголенными до мякоти зубками</p> <p>2. Болезнями и вредителями: загнившие, с плесенью внутри и снаружи головок и поврежденные вредителями</p> <p>3. Запаренные и подмороженные луковицы</p>

Чеснок свежий, не отвечающий требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считается нестандартным.

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