

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. Зильберборг*

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 |

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

| 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>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 $\frac{\text{ОСТ} - 5710}{\text{КЗ СНК} - 99}$.