

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

# ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ

## Заготавливаемый

ОСТ 8193  
КЗ СНК 233

Взамен ОСТ 5707  
КЗ СНК 96

Утвержден 10/IV 1935 г.  
Срок введения 1/VII 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на свежий лук репчатый острый и сладкий, заготавливаемый государственной и кооперативной заготовительными системами.

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Лук репчатый свежий заготавливаемый 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	
1. Внешний вид	Луковицы вызревшие, чистые, цельные, сухие, здоровые, однородные по окраске и форме, с хорошо подсушенными верхними чешуями (рубашкой), с хорошо подсушенной тонкой шейкой длиной от 3 до 5 см, с короткими подсохшими корешками или без них	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются луковицы: а) недозрелые (с прозеленью); б) с неподсохшей (толстой) шейкой; в) с неправильно обрезанной шейкой, но не короче 2 см; г) незначительно проросшие луковицы не более 15% по счету при весенних заготовках из лукохранилищ	1. Луковицы зеленые (не сформировавшиеся, вытянувшиеся головки) 2. Луковицы с шейкой длиной менее 2 см или свыше 5 см 3. Сильно проросшие луковицы (при весенних заготовках) 4. Смешение луков по форме плоских с кубастыми и с круглыми 5. Смешение луков разной окраски 6. Смешение луков сладких с острыми
Примечание. Для сладких луков допускается наличие луковиц с неподсохшей шейкой			

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
<b>II. Размер луковиц</b> по наибольшему поперечному диаметру: а) для плоскокруглых (репчатых) форм; б) для овальных и кубастых форм; в) для сладких (салатных) луков; г) для полустрых луков однолетней культуры, выращенных из семян	От 4 см и выше От 3 см и выше От 6 см и выше От 4 см и выше	От 4 см и выше От 3 см и выше От 4 до 6 см От 4 см и выше	Луковицы менее установленных размеров сверх допускаемых отклонений
<b>III. Строение луковиц</b>	Луковицы плотные, нераздвоенные	То же, что и для I сорта, но допускаются луковицы раздвоенные (одетые общими покровными чешуями), а также разделенные двойники	Луковицы застволившиеся («стрелка-ботушка»)
<b>IV. Повреждения:</b> а) механические;	Не допускаются	Допускаются луковицы оголенные не более 5% по счету	1. Луковицы раздавленные, а также с порезами
б) болезнями и вредителями	Не допускаются	Не допускаются	2. Луковицы загнившие, с плесенью и изъеденные вредителями 3. Луковицы замороженные и запаренные

Общее число допускаемых отклонений по совокупности всех качественных признаков не должно превышать в 1-м сорте 5% и во 2-м сорте 15%, причем допускаемые отклонения по отдельным признакам не должны превышать установленных для них норм.

Лук репчатый свежий продовольственный, не отвечающий требованиям настоящего стандарта, считается нестандартным.

## II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

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