

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—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
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

ТЫКВЫ СТОЛОВЫЕ СВЕЖИЕ

ОСТ 5735
 КЗ СНК 102

*Утвержден 21/VI 1933 г.
 Сроковв деня 15/VII 1933 г.*

Настоящий стандарт распространяется на свежие столовые тыквы грунтового (бахчевого) производства.

Тыквы столовые по степени спелости плодов делятся на: 1) спелые и 2) зеленоспелые.

Тыквы столовые свежие по качеству делятся на 1-й и 2-й товарные сорта.

Требование 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>I. Внешний вид</p> <p>Плоды свежие, чистые, цельные, здоровые, разнообразной формы, но не уродливые, с плодоножкой длиной до 3 см, с окраской, соответствующей степени спелости</p> <p>II. Размер</p> <p>По наибольшему поперечному диаметру:</p> <p>а) крупные — от 30 см и выше;</p> <p>б) мелкие — до 30 см</p> <p>III. Спелость и внутреннее строение плодов</p> <p>Плоды однородные по степени спелости:</p>	<p>1. Плоды с плодоножкой не свыше 5 см до 10% по счету</p> <p>2. Уродливые плоды (однобокие, с пролежнями, с вдавлениями), до 5% по счету</p>	<p>1. Плоды с неправильно обрезанной плодоножкой</p> <p>2. Уродливые плоды</p> <p>3. Легкая вялость плодов</p>	<p>1. Плоды с плодоножкой длиной свыше 5 см в 1-м сорте</p> <p>2. Загрязненные и мокрые плоды</p> <p>3. Легкая вялость плодов в 1-м сорте. Во 2-м сорте вялые (сморщенные) плоды</p> <p>Размером менее 15 см для мелких плодов</p>
	<p>Примесь спелых и зелено-спелых наоборот — не более 10% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта, до 20% по счету</p>	<p>Зеленые (с недоразвитыми семенами) и переспелые (с проросшими внутри семенами) плоды</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>а) спелые: кора плотная (твердая); мякоть различной окраски, сочная, плотная; семенное гнездо (полость) со зрелыми с плотной кожурой семенами;</p> <p>б) зеленоспелые: кора и мякоть менее плотные и более сочные, чем у спелых; семенное гнездо (полость) с недозрелыми с мягкой кожурой семенами</p>			
	П о в р е ж д е н и я		
	<p>Механические: плоды потертые, с нажимами и поврежденные отрывом плодоножки до 3% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта, до 5% по счету</p>	<p>1. Битые, помятые, треснувшие, раздавленные плоды</p> <p>2. Плоды, поврежденные болезнями и вредителями: плоды, пораженные пятнистостью, загнившие, с плесенью и изъеденные грызунами</p> <p>3. Запаренные и подмороженные плоды</p>

Тыквы столовые свежие, не отвечающие требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считаются нестандартными.

Правила упаковки, маркировки и приемки тыквы столовой свежей указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} \frac{5736}{103}$.