

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

АРБУЗЫ СВЕЖИЕ

ОСТ 5734
КЗ СНК 101

Утвержден 21/VI 1933 г.
Срок введения 15/VII 1933 г.

Настоящий стандарт распространяется на свежие арбузы грунтового (бахчевого) производства.

Арбузы свежие по степени спелости плодов делятся на: 1) спелые и 2) зелено-спелые.

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

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>I. Внешний вид</p> <p>Плоды свежие, чистые, цельные, здоровые, разнообразной окраски и формы, но не уродливые, с плодоножкой или без нее</p> <p>II. Размер</p> <p>По наибольшему поперечному диаметру:</p> <p>а) крупные от 25 см и выше;</p> <p>б) средние от 20 до 25 см;</p> <p>в) мелкие от 15 до 20 см</p> <p>III. Спелость и внутреннее строение плодов</p> <p>Однородные по степени спелости плоды: спелые или зелено-спелые:</p> <p>а) спелые: плоды с засохшей плодоножкой, кора различной окраски, толщины и плотности; мякоть различной</p>	<p>Примесь плодов спелых к зелено-спелым и наоборот — не более 5% по счету</p>	<p>Плоды уродливые (однобокие, с пролежнями, с вдавлениями и т. п.)</p> <p>То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету</p>	<p>1. В 1-м сорте уродливые плоды</p> <p>2. Загрязненные плоды</p> <p>3. Вялые (мягкие) плоды</p> <p>Плоды размером менее 15 см для мелких плодов</p> <p>Совершенно зеленые (твердые) и переспевшие (с рыхлой мякотью), а также примесь кормовых цукатных сортов</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	
плотности, сочности и окраски, ствердыми, легко отделяющимися семенами; б) зелено-спелые: плоды с увядшей плодоножкой; кора различной окраски, толщины и плотности; мякоть различной плотности, сочности и окраски, полутвердыми, крепко сидящими в мякоти семенами			
П о в р е ж д е н и я			
Механические: плоды потертые, с нажимами до 3% по счету	1. То же, что и для 1-го сорта, до 5% по счету 2. Болезни: незначительная пораженность пятнистостью (медянкой), до 10% по счету	1. Треснувшие, раздавленные, битые плоды 2. Плоды, незначительно пораженные пятнистостью (медянкой) в 1-м сорте 3. Сильно пораженные пятнистостью (медянкой) и загнившие плоды 4. Запаренные и подмороженные плоды	

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

Правила упаковки, маркировки и приемки арбузов свежих столовых указаны в $\frac{\text{ОСТ } 5736}{\text{КЗ СНК } 103}$.