

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. Шибаева*

Техн. ред. *М. Зильберберг*

---

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 заготовляемая . . . . .	5
Свекла столовая свежая заготовляемая . . . . .	7
Петрушка корневая свежая . . . . .	9
Сельдерей корневой свежий . . . . .	11
Пастернак свежий . . . . .	13
Репа столовая свежая . . . . .	15
Брюква столовая свежая . . . . .	17
Корнеплоды столовые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	19
Огурцы грунтовые свежие заготовляемые . . . . .	21
Томаты свежие (помидоры) заготовляемые . . . . .	23
Кабачки свежие заготовляемые . . . . .	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.) заготовляемый . . . . .	44
Чеснок свежий . . . . .	45
Лук-поррэй свежий . . . . .	48
Овощи луковые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	49
Капуста белокочанная свежая заготовляемая (летнего и осеннего потреб- ления) . . . . .	51
Капуста белокочанная свежая заготовляемая (зимнего хранения) . . . . .	54
Капуста краснокочанная свежая . . . . .	57
капуста цветная свежая . . . . .	59
Капуста белокочанная, краснокочанная и цветная свежая. Упаковка, мар- кировка и правила приемки . . . . .	61

# ДЫНИ СВЕЖИЕ

ОСТ — 5733  
КЗ СНК — 100

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

Настоящий стандарт распространяется на свежие дыни тепличного, парникового и грунтового (бахчевого) производства.

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

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

Требования качества и сортировка 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	
<b>I Внешний вид</b> Плоды свежи, чистые, цельные, здоровые, разнообразной формы, но не уродливые, с плодоножкой длиной до 3 см, с окраской, соответствующей степени спелости	1. Плоды с плодоножкой длиной не свыше 5 см до 5% по счету	1. То же, что для 1-го сорта, до 10% по счету  2. Легкая вялость плодов до 5% по счету  3. Уродливые плоды (однобокие с пролежнями, с вдавливаниями и т. п.)	1. Плоды с плодоножкой длиной свыше 5 см  2. Легкая вялость плодов в 1-м сорте Вялые (сморщеные) во 2-м сорте  3. Уродливые плоды в 1-м сорте  4. Загрязненные и мокрые плоды
<b>II. Размер</b> По наибольшему поперечному диаметру: а) крупные от 25 см и выше; б) мелкие — ниже 25 см			Плоды менее 12 см для мелких плодов

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	в 2-м сорте	
III. Спелость и внутреннее строение плодов			
Плоды, однородные по степени спелости: спелые или зелено-спелые:	Примесь спелых к зелено-спелым и наоборот — не более 5% по счету	То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету	Зеленые (твёрдые) и переспевшие (мягкие) плоды
а) спелые: кора и мякоть различной окраски, толщины, плотности, сочности и нежности; семенное гнездо с почти зрелыми, легко отделяющимися семенами;			
б) зелено-спелые: кора и мякоть более плотные и менее сочные, чем у спелых плодов; семенное гнездо с недозрелыми, крепко сидящими в мякоти семенами			
	И о р е ж д е н и я		
	Механические: плоды потертые, с наружными и поврежденные отрывом плодоножки до 3% по счету	То же, что и для 1-го сорта — до 5% по счету	1. Битые, помятые, треснувшие и раздавленные плоды
			2. Плоды, пораженные болезнями и вредителями: плоды, пораженные пятнистостью (медианкой), загнившие, с плесенью и изъеденными грызунами
			3. Запаренные и подмороженные плоды

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

Правила упаковки, маркировки и приемки свежих дынь указаны в

ОСТ 5736  
КЗ СНК 103