

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

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	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>1. Плоды с плодоножкой длиной не свыше 5 см до 5% по счету</p>	<p>1. То же, что для 1-го сорта, до 10% по счету</p> <p>2. Легкая вялость плодов до 5% по счету</p> <p>3. Уродливые плоды (однобокие с пролежнями, с вдавливаниями и т. п.)</p>	<p>1. Плоды с плодоножкой длиной свыше 5 см</p> <p>2. Легкая вялость плодов в 1-м сорте Вялые (сморщенные) во 2-м сорте</p> <p>3. Уродливые плоды в 1-м сорте</p> <p>4. Загрязненные и мокрые плоды</p>
<p>II. Размер</p> <p>По наибольшему поперечному диаметру:</p> <p>а) крупные от 25 см и выше;</p> <p>б) мелкие — ниже 25 см</p>			<p>Плоды менее 12 см для мелких плодов</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>III. Спелость и внутреннее строение плодов</p> <p>Плоды, однородные по степени спелости: спелые или зелено-спелые:</p> <p>а) спелые: кора и мякоть различной окраски, толщины, плотности, сочности и нежности; семенное гнездо с почти зрелыми, легко отделяющимися семенами;</p> <p>б) зелено-спелые: кора и мякоть более плотные и менее сочные, чем у спелых плодов; семенное гнездо с недозрелыми, крепко сидящими в мякоти семенами</p>	<p>Примесь спелых к зелено-спелым и наоборот — не более 5% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету</p>	<p>Зеленые (твердые) и переспевшие (мягкие) плоды</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 и раздавленные плоды</p> <p>2. Плоды, пораженные болезнями и вредителями: плоды, пораженные пятнистостью (медианкой), загнившие, с плесенью и изъеденные грызунами</p> <p>3. Запаренные и подмороженные плоды</p>

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

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