

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—<sup>1</sup>/<sub>16</sub> 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

---

# ОВОЩИ ПЛОДОВЫЕ СВЕЖИЕ

## Упаковка, маркировка и правила приемки

ОСТ 5496  
КЗ СНК — 26

Редакция 1936 г.

### А. УПАКОВКА

1. Свежие плодовые овощи, отсортированные согласно стандартам и подготовленные к упаковке, не должны быть влажными.

2. Мытье огурцов допускается для автогужевых перевозок на местное снабжение в пригородной зоне, и в этом случае огурцы могут быть влажными.

3. Тара для упаковки свежих плодовых овощей должна быть чистой, сухой, цельной и крепкой.

4. Не допускается упаковка свежих плодовых овощей в тару из-под товаров с специфическим запахом, из-под соли, химпродуктов и т. п.

5. Для автогужевых перевозок на местное снабжение в пригородной зоне свежие плодовые овощи упаковываются в следующую тару:

а) огурцы — в огуречные кули емкостью до 30 кг или мешки, корзины, ящики-клетки до 50 кг, или перевозятся без тары;

б) томаты — в корзины или клетки емкостью: 1) для красных плодов — не свыше 12 кг, 2) розовых — не свыше 15 кг, 3) бурых — не свыше 30 кг;

в) томаты тепличного производства в периоды холодов упаковываются в корзины, короба или клетки емкостью не свыше 12 кг, причем плоды должны завертываться в бумагу и прокладываться утепляющими материалами (сеном, соломой, торфом и т. п.), а открытые короба или корзины должны сверху зашиваться чистой мешковиной или рогожей;

г) кабачки и баклажаны — в корзины, клетки емкостью до 50 кг, или перевозятся без тары;

д) перцы (сладкий и горький) — в корзины, клетки емкостью до 30 кг, или перевозятся без тары.

6. Для перевозок железнодорожным или водным транспортом свежие плодовые овощи упаковываются в следующую тару:

а) огурцы — в огуречные кули или в клетки емкостью до 30 кг;

б) томаты (красные, розовые, бурые) — в клетки емкостью от 8 до 12 кг.

Примечание. Упаковка тепличных томатов в периоды холодов такая же, как и для автогужевых перевозок.

в) кабачки и баклажаны — в клетки емкостью до 30 кг;

г) перцы (сладкий и горький) — в клетки емкостью до 20 кг.

7. В каждую единицу упаковки должны укладываться плоды одного вида, одного товарного сорта, одной степени спелости, одних размеров (крупноплодные или мелкоплодные).

**Примечание.** В производствах, где имеются посеы отдельных чистосортных плодовых овощей, при упаковке в тару не допускается смешение их между собой.

8. Укладка в тару свежих плодовых овощей должна производиться рядами.

**Примечание.** Для огурцов и перцев допускается затаривание насыпью.

9. Упаковка свежих плодовых овощей в тару должна производиться плотно, с легким нажимом.

## **Б. МАРКИРОВКА**

1) При перевозках свежих плодовых овощей автогужевым, железнодорожным или водным транспортом каждая партия должна сопровождаться качественным удостоверением отправителя, в котором должно быть указано:

а) наименование и адрес отправителя;

б) наименование и качество продукта;

в) количество мест в партии по сортам;

г) вес нетто и брутто;

д) номер качественного удостоверения;

е) фамилия лица, ответственного за погрузку (приемщик, кладовщик, бригадир).

2. На каждой единице упаковки или на прикрепленной бирке (ярлыке) должно быть четко обозначено:

а) наименование и адрес отправителя;

б) наименование и качество продукта (сорт);

в) время сбора;

г) вес нетто и брутто;

д) номер качественного удостоверения;

е) номер укладчика (бригады), ответственного за сортировку и упаковку.

**Примечание.** При отправке железнодорожным или водным транспортом „смешанных партий“ разных сроков поступления из производства или разнородных по видам, сортам товара, места каждой партии должны быть отмечены отправителем соответствующими обозначениями.

## **В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ**

1) Партия свежих плодовых овощей, подлежащих приемке, подвергается осмотру в отношении качества, сортировки, состояния тары, упаковки и маркировки согласно стандартам.

2. В случае необходимости детального анализа из каждой партии свежих плодовых овощей производится выемка образцов исследуемого товара в количестве до 5% партии, но не менее чем из 3 единиц упаковки для каждого товарного сорта, каждой спелости, размеров и пр., и не менее 3% при бестарной перевозке.

3. Образцы берутся из разных частей партии (из середины, верха, низа и пр.) и из разных слоев единицы упаковки.

4. Взятые образцы подвергаются исследованию по каждому из установленных стандартами показателей качества и сортировки.

---