

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 |

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ

ОСТ 5493
КЗ СНК 23

Утвержден 28/IV 1933 г.
Срок введения 15/VI 1933 г.

Настоящий стандарт распространяется на свежие баклажаны грунтового и тепличного производства.

Баклажаны 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 | |
| <p>I. Внешний вид</p> <p>1. Плоды свежие, чистые, разнообразной формы, но не уродливые, плодоножкой длиной до 2 см</p> <p>2. Плоды блестящие, фиолетовой окраски разных оттенков</p> <p>II. Размер</p> <p>Плоды длиной от 8 до 20 см</p> <p>III. Внутреннее строение</p> <p>Мякоть упругая, семенное гнездо без пустот, с недоразвитыми белыми семенами</p> | <p>1. Плоды с плодоножкой длиной свыше 2 см до 10% по счету</p> <p>2. Легкая вялость кожицы плодов до 5% по счету</p> <p>Плоды длиной свыше 20 см до 5% по счету</p> <p>Механические: плоды слегка потертые, с царапинами, с нажимами до 5% по счету</p> | <p>1. То же, что и для 1-го сорта</p> <p>2. Слегка увядшие плоды</p> <p>Плоды длиной свыше 20 см</p> <p>Спелые плоды с пустотами и с более зрелыми семенами до 10% по счету</p> <p>Повреждения</p> <p>То же, что и для 1-го сорта в пределах до 10% по счету</p> | <p>1. Плоды загрязненные и мокрые</p> <p>2. Плоды вялые (сморщенные)</p> <p>Плоды длиной менее 8 см</p> <p>1. Спелые плоды с пустотами и с более зрелыми семенами в 1-м сорте</p> <p>1. Битые, треснувшие, раздавленные и плоды, поврежденные отрывом плодоножки</p> <p>2. Плоды загнившие (с мокрыми или гниlostными пятнами) с плесенью</p> <p>3. Запаренные и подмороженные плоды</p> |

Общее число допускаемых отклонений по совокупности во 2-м сорте по п. 1 «Внутреннего строения» и по п. 1 «Повреждений» не должно превышать 10%, причем допускаемые отклонения по каждому признаку не должны превышать установленной для них нормы.

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

Правила упаковки, маркировки и приемки свежих баклажан указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} - \frac{5496}{26}$.
