

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. 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

*Cтр.*

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 потребления) . . . . .	51
Капуста белокочанная свежая заготовляемая (зимнего хранения) . . . . .	54
Капуста краснокочанная свежая . . . . .	57
капуста цветная свежая . . . . .	59
Капуста белокочанная, краснокочанная и цветная свежая. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	61

# ТОМАТЫ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) ЗАГОТОВЛЯЕМЫЕ

ОСТ — 8192  
КЗ СНК — 232

Редакция 1936 г.

Утвержден 10/IV 1935 г.  
Срок введения 1/VII 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на свежие томаты производства открытого и закрытого грунта, заготовляемые государственной и кооперативной заготовительными системами.

## I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Томаты свежие, заготовляемые по степени спелости плодов делятся на: 1) бурые, 2) розовые и 3) красные.

Томаты свежие по качеству делятся на 1-й и 2-й товарные сорта, которые должны удовлетворять следующим требованиям:

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
I. Внешний вид	Плоды свежие, чистые, цельные, правильной для данного хозяйственного сорта формы, с окраской, соответствующей степени спелости	То же, что и для 1-го сорта Допускаются плоды слегка вялые, с зарубцевавшимися трещинами, а также незначительные отклонения от правильной формы, не уродующие общего внешнего вида плода	1. Плоды вялые (сморщеные) 2. Плоды загрязненные и мокрые 3. Уродливые (просохшиеся, с выростами и пр.) плоды 4. Плоды с неизарубцевавшимися трещинами
II. Спелость	Плоды однородные по степени спелости: бурые, или розовые, или красные Допускается наличие плодов смежных степеней не более 5% по счету	То же, что и для 1-го сорта Допускается наличие смежных степеней не более 10% по счету	1. Плоды зеленые и переспевшие (мягкие) 2. Наличие плодов смежных степеней сверх допускаемых отклонений

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
III. Размер по наибольшему поперечному диаметру	Плоды от 4 см и выше Допускается отклонение по размеру не более 5% по счету	Плоды от 3 см и выше Допускается отклонение по размеру не более 10% по счету	Плоды менее установленных размеров, сзерх допускаемых отклонений
<b>Примечание.</b> Размер для мелкоплодных томатов сливовидных и смородиновидных не устанавливается			
IV. Повреждения: а) механические	Допускаются плоды слегка потерты, с незначительными царапинами— не более 3% по счету	То же, что и для 1-го сорта, но не более 8% по счету	Плоды битые, с содранной кожицей и раздавленные
<b>Примечание.</b> Легкое изменение формы плодов от нажима при упаковке в ящики (без повреждения кожицы плодов) не учитывается			
б) болезнями и вредителями	Не допускаются	Не допускаются	1. Плоды загнившие, больные с плесенью, с мокрой или сухой пятнистостью 2. Плоды, изъеденные вредителями 3. Запаренные и подмороженные плоды

Общее число допускаемых отклонений по совокупности всех качественных признаков не должно превышать в 1-м сорте 5% и во 2-м сорте 15%, причем допускаемые отклонения по отдельным признакам не должны превышать установленных для них норм.

Томаты свежие, не отвечающие требованиям настоящего стандарта, считаются нестандартными.

## II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

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