

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

КОРНЕПЛОДЫ СТОЛОВЫЕ СВЕЖИЕ

Упаковка, маркировка и правила приемки

ОСТ **5559**
КЗ СНК — **50**

Редакция 1936 г.

А. УПАКОВКА

1. Корнеплоды столовые свежие обрезные, отсортированные согласно стандартам и подготовленные к упаковке, не должны быть влажными.

2. Смешение разновидностей корнеплодов, а также товарных сортов между собой в единице упаковки не допускается.

Примечание. В производствах, где имеются посевы отдельных чистосортных корнеплодов, при упаковке в тару смешение их между собой не допускается.

3. Тара для упаковки корнеплодов должна быть сухой, чистой, цельной, крепкой.

4. Не допускается упаковка свежих столовых корнеплодов в тару из-под продуктов со специфическим запахом, из-под соли, химвеществ и т. д.

5. Для автогужевых перевозок на местное снабжение в пригородной зоне корнеплоды свежие столовые обрезные упаковываются в различную мягкую тару емкостью не свыше 50 кг или перевозятся без тары.

6. Для перевозок железнодорожным или водным транспортом корнеплоды свежие столовые обрезные упаковываются в мешки, кули, корзины и ящики-клетки, емкостью не свыше 50 кг.

7. Упаковка в тару должна быть плотной, чтобы корнеплоды при перевозке не бились и не терлись.

Б. МАРКИРОВКА

1. При перевозках свежих обрезных столовых корнеплодов 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 корнеплода;
- в) количество мест партии по сортам;
- г) вес брутто и нетто;
- 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) вес нетто и брутто;
- г) номер качественного удостоверения;
- д) номер укладчика (бригады), ответственного за сортировку и упаковку.

Примечание. При отправке железнодорожным или водным транспортом разнородных по сортам или видам корнеплодов места каждой партии должны быть отмечены отправителем соответствующими обозначениями.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1. Партия свежих столовых обрезных корнеплодов, подлежащих приемке, подвергается осмотру в отношении качества, сортировки, состояния тары, упаковки и маркировки согласно соответствующим стандартам.

2. В случае необходимости детального анализа, из каждой партии корнеплодов производится выемка образцов исследуемого товара в количестве до 5% партии, упакованных в тару, или до 5% по весу при бестарных перевозках, но не менее чем из трех мест единицы упаковки для каждого товарного сорта.

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

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