

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. Зильберберг*

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 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 потреб- ления) . . . . .	51
Капуста белокочанная свежая заготовляемая (зимнего хранения) . . . . .	54
Капуста краснокочанная свежая . . . . .	57
капуста цветная свежая . . . . .	59
Капуста белокочанная, краснокочанная и цветная свежая. Упаковка, мар- кировка и правила приемки . . . . .	61

**СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ**  
**заготовляемая**

**ОСТ 8195**  
**КЗ СНК 235**

**Взамен ОСТ 5553**  
**КЗ СНК 44**

*Утвержден 16/IV 1935 г.  
 Срок введения 1/VII 1935 г.*

Настоящий стандарт распространяется на свеклу столовую свежую обрезную производства открытого грунта, заготовляемую государственной и кооперативной заготовительными системами.

**I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Свекла столовая свежая заготовляемая по качеству делится на 1-й 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	Корнеплоды свежие, чистые, цельные, здоровые, темнофиолетово-красной окраски, разнообразной, но не уродливой формы, без ботвы, обрезанные в уровень с головкой	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются корнеплоды: а) с незначительными искривлениями, не уродующими форму; б) с неправильно обрезанной ботвой длиной не более 1 см	1. Вялые (сморщенные), мокрые и грязные корнеплоды 2. Уродливые и развернутые корнеплоды 3. Проросшие корнеплоды 4. Примесь корнеплодов и сахарных сортов
II. Посторонняя примесь	Допускается наличие прилипшей к корнеплодам неотряхнутой и осыпавшейся земли не более 1% по весу. При наличии земли свыше 1%, но не более 3%, производится скидка с цены и веса в размерах, устанавливаемых Комзаг СНК СССР		Наличие неотряхнутой и осыпавшейся земли свыше 3%

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
III. Размер Толщина корнеплода по наибольшему поперечному диаметру: а) для округлых форм б) для удлиненных форм	От 5 до 10 см , 4 , 7 , Допускаются отклонения по размерам не более 5% по счету	От 4 до 14 см , 3 , 10 ,	Корнеплоды менее установленных размеров сверх допускаемых отклонений
IV. Внутреннее строение	Корнеплоды сочные, плотные, в разрезе темнокрасного цвета разных оттенков	То же, что и для 1-го сорта	Корнеплоды в разрезе беловатые
V. Повреждения: а) механические	Допускается наличие корнеплодов побитых, потертых, треснувших, с порезами головок — не более 2% по счету	То же, что и для 1-го сорта до 5% по счету	Раздавленные, поломанные корнеплоды
б) болезнями и вредителями	Не допускаются	Допускается наличие корнеплодов, поврежденных вредителями, не более 5% по счету	1. Изъеденные грызунами корнеплоды 2. Корнеплоды загнившие, с плесенью 3. Запаренные и подмороженные корнеплоды

Общее число допускаемых отклонений по совокупности всех качественных признаков не должно превышать в 1-м сорте 10% и во 2-м сорте 15%, причем допускаемые отклонения по отдельным признакам не должны превышать установленных для них норм.

Свекла столовая свежая, не отвечающая требованиям настоящего стандарта, считается нестандартной.

## II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки свеклы столовой свежей указаны в ОСТ 5559 КЗ СНК 50.