

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

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ

заготовляемая

**ОСТ 8194
КЗ СНК 234**

**Взамен ОСТ 5552
КЗ СНК 43**

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

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

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Морковь столовая свежая заготовляемая по качеству делится 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	Корнеплоды свежие, чистые, цельные, здоровые, правильной удлиненной формы, оранжево-красного цвета, без ботвы, обрезанные в уровень с головкой	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются корнеплоды: а) с неправильно обрезанной ботвой длиной не выше 1 см; б) с незначительными искривлениями, не уродующими форму; в) с зеленой головкой	1. Корнеплоды вялые (сморщеные), мокрые и грязные 2. Уродливые и разветвленные корнеплоды 3. Проросшие корнеплоды 4. Примесь корковых сортов (желтых или белых)
II. Посторонняя примесь	Допускается наличие прилипшей к корнеплодам неотряхнутой и осыпавшейся земли не более 1% по весу При наличии земли выше 1%, но не более 3%, производится скидка с цены и веса в размерах, устанавливаемых Комзаг СНК СССР		Наличие неотряхнутой и осыпавшейся земли выше 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 по перечному диаметру: а) для полу- длинных сор- тов: „Нантская“ „Шантене“ „Геранда“ б) для длин- ных сортов: „Валерия“ и „Воробьев- ская“	Не менее 3 см " " 4 " " " 5 " Не менее 4 см Допускаются отклонения по размерам не более 5% по счету	Не менее 2 см " " 3 " " " 3 " Не менее 2,5 см Допускаются отклонения по размерам не более 5% по счету	Корнеплоды ме- нее установлен- ных размеров сверх допускае- мых отклонений
IV. Внутрен- нее строение	Корнеплоды соч- ные, плотные	То же, что и для 1-го сорта	Дряблые и за- стволившиеся корнеплоды (огрубевшие)
V. Повреж- ждения: а) механи- ческие	Наличие корнепло- дов потертых, по- битых, поломанных, треснувших, с поре- зами головок — не более 3% по счету	То же, что и для 1-го сорта до 8% по счету	Раздавленные корнеплоды
б) болезня- ми и вреди- телями	Не допускаются	Наличие корнепло- дов, поврежденных вредителями (прово- лочный червь, ли- чинка морковной мухи и др.) не бо- льше 3% по счету	1. Изъеденные грызунами 2. Загнившие, с плесенью 3. Запаренные и подморожен- ные

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.

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

II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

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