

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. Шibaева*

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—<sup>1</sup>/<sub>16</sub> 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
Реза 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

---

# МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ

заготавливаемая

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, заготавливаемую государственной и кооперативной заготовительными системами.

## I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Морковь столовая свежая заготавливаемая 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 свыше 1 см; б) с незначительными искривлениями, не уродующими форму; в) с зеленой головкой	1. Корнеплоды вялые (сморщенные), мокрые и грязные 2. Уродливые и разветвленные корнеплоды 3. Проросшие корнеплоды 4. Примесь кормовых сортов (желтых или белых)
II. Посторонняя примесь	Допускается наличие прилипшей к корнеплодам неотрянутой и осыпавшейся земли не более 1% по весу При наличии земли свыше 1%, но не более 3%, производится скипка с цены и веса в размерах, устанавливаемых Комзаг СНК СССР		Наличие неотрянутой и осыпавшейся земли свыше 3%

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
<p>III. Размер Толщина корнесплода по наибольшему поперечному диаметру:</p> <p>а) для полудлинных сортов:</p> <p>„Нантская“ Не менее 3 см</p> <p>„Шантене“ „ „ 4 „</p> <p>„Геранда“ „ „ 5 „</p> <p>б) для длинных сортов:</p> <p>„Валерия“ Не менее 4 см</p> <p>и „Воробьевская“ Допускаются отклонения по размерам не более 5% по счету</p>		<p>Не менее 2 см</p> <p>„ „ 3 „</p> <p>„ „ 3 „</p> <p>Не менее 2,5 см</p> <p>Допускаются отклонения по размерам не более 5% по счету</p>	<p>Корнеплоды менее установленных размеров сверх допускаемых отклонений</p>
<p>IV. Внутреннее строение</p>	<p>Корнеплоды сочные, плотные</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта</p>	<p>Дряблые и застволившиеся корнеплоды (огрубевшие)</p>
<p>V. Повреждения:</p> <p>а) механические</p>	<p>Наличие корнеплодов потертых, побитых, поломанных, треснувших, с порезами головок — не более 3% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта до 8% по счету</p>	<p>Раздавленные корнеплоды</p>
<p>б) болезнями и вредителями</p>	<p>Не допускаются</p>	<p>Наличие корнеплодов, поврежденных вредителями (проволочный червь, личинка морковной мухи и др.) не более 3% по счету</p>	<p>1. Изъеденные грызунами</p> <p>2. Загнившие, с плесенью</p> <p>3. Запаренные и подмороженные</p>

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  $\frac{\text{ОСТ } 5559}{\text{КЗ СНК } 50}$ .