

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

---

## ОВОЩИ ЛУКОВЫЕ СВЕЖИЕ

### Упаковка, маркировка и правила приемки

ОСТ 5710  
КЗ СНК — 99

Редакция 1936 г.

#### А. УПАКОВКА

1. Лук репчатый, лук-поррей и чеснок, отсортированные согласно стандартам и подготовленные к упаковке не должны быть влажными.

2. Смешение сладких и острых сортов лука репчатого, разных товарных сортов, а также луков различных способов просушки (воздушной или искусственной) в единице упаковки не допускается.

3. Тара для упаковки луковых овощей должна быть сухой, чистой, цельной и крепкой.

4. Не допускается упаковка свежих луковых овощей в тару из-под товаров со специфическим запахом, из-под соли, химпродуктов и т. п.

5. Для автогужевых перевозок на местное снабжение в пригородной зоне лук репчатый и чеснок упаковываются в разнообразную жесткую или мягкую тару емкостью не свыше 50 кг, а лук-поррей в разнообразную жесткую тару емкостью не свыше 30 кг или перевозится без тары, связанным в пучки до 2 кг и уложенным на чистые подстилки: рогожи, маты, брезент или мешковину.

6. Для перевозок железнодорожным или водным транспортом свежий лук репчатый и чеснок упаковываются в ящики-клетки, корзины, кули и мешки емкостью не свыше 50 кг, а лук-поррей в ящики-клетки емкостью не свыше 30 кг.

7. Упаковка лука репчатого и чеснока в тару должна быть плотной, чтобы лук и чеснок в таре не пересыпался, а лук-поррей упаковывается в тару с легким нажимом.

#### Б. МАРКИРОВКА

1. При перевозке свежих луковых овощей 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 продукта,
- в) количество мест в партии по сортам,
- г) вес нетто и брутто,
- 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 смешанных партий разных сдатчиков разных сроков поступления из производства или разнородных по видам и сортам товара места каждой партии должны быть отмечены отправителем соответствующими обозначениями.

## **В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ**

1. Партия лука репчатого, лука-поррея, чеснока, подлежащая приемке, подвергается осмотру в отношении качества сортировки, упаковки, состояния тары и маркировки согласно стандартам.

2. В случае необходимости детального анализа из каждой партии продукта производится выемка образцов исследуемого товара в количестве до 5% партии, но не менее чем из трех единиц упаковки для каждого товарного сорта, упакованного в тару, и не менее 3% — при бестарной перевозке.

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

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