

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—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
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

ЧЕСНОК СВЕЖИЙ

ОСТ — 5708
КЗ СНК — 97

*Утвержден 26/V 1933 г.
Срок введения 1/VII 1933 г.*

Настоящий стандарт распространяется на чеснок, потребляемый в пищу в свежем виде.

Чеснок свежий по качеству делится на 1-й и 2-й товарные сорта.

Требования качества и сортировки для 1-го и 2-го сортов	Д о п у с к а ю т с я		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	в 1-м сорте	во 2-м сорте	
<p>I. Внешний вид</p> <p>Луковицы (головки) вызревшие, сухие, чистые, здоровые, с короткими корешками (мочкой), различной окраски, с хорошо подсохшими, цельными верхними чешуями, с подсушенной шейкой, с обрезанной или необрезанной ботвой</p>	<p>1. Луковицы незрелые до 5% по счету</p> <p>2. Луковицы с разорванными общими покровными чешуями (рубашкой) до 5% по счету</p> <p>3. Отпавшие от общего донца отдельные зубки до 3% по счету</p>	<p>1. Луковицы незрелые</p> <p>2. Луковицы с разорванными общими покровными чешуями</p> <p>3. Отпавшие от общего донца отдельные зубки</p>	<p>1. Грязные и мокрые луковицы</p>
<p>II. Размер луковиц (головок)</p> <p>По наибольшему поперечному диаметру от 2,5 см и выше</p>	<p>Луковицы меньших размеров от 1,5 до 2,5 см до 5% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта до 10% по счету</p>	<p>Луковицы размером менее 1,5 см</p>

Требования качества и сортировки для 1-го и 2-го сортов	Допускаются		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	в 1-м сорте	во 2-м сорте	
<p>III. Строение луковиц (головок)</p> <p>Луковицы (головки) из плотно сложенных зубков</p>		<p>Луковицы с проросшими зубками до 3% по счету головок</p>	<p>1. Луковицы с проросшими зубками в 1-м сорте</p> <p>2. Луковицы пустые (пухлые)</p> <p>Повреждения:</p> <p>1. Механические: раздавленные головки с оголенными до мякоти зубками</p> <p>2. Болезнями и вредителями: загнившие, с плесенью внутри и снаружи головок и поврежденные вредителями</p> <p>3. Запаренные и подмороженные луковицы</p>

Чеснок свежий, не отвечающий требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считается нестандартным.

Правила упаковки, маркировки и приемки чеснока свежего указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} - \frac{5710}{99}$.