

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

---

# ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ

## Заготавливаемый

ОСТ    8193  
-----  
КЗ СНК    233

Взамен ОСТ    5707  
-----  
КЗ СНК    96

*Утвержден 10/IV 1935 г.  
Срок введения 1/VII 1935 г.*

Настоящий стандарт распространяется на свежий лук репчатый острый и сладкий, заготавливаемый государственной и кооперативной заготовительными системами.

### I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Лук репчатый свежий заготавливаемый 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	
1. Внешний вид	Луковицы зрелые, чистые, цельные, сухие, здоровые, однородные по окраске и форме, с хорошо подсушенными верхними чешуями (рубашкой), с хорошо подсушенной тонкой шейкой длиной от 3 до 5 см, с короткими подсохшими корешками или без них	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются луковицы: а) незрелые (с прозеленью); б) с неподсохшей шейкой (толстой шейкой); в) с неправильно обрезанной шейкой, но не короче 2 см; г) незначительно проросшие луковицы не более 15% по счету при весенних заготовках из лукохранниц	1. Луковицы зеленые (не сформировавшиеся, вытянувшиеся головки) 2. Луковицы с шейкой длиной менее 2 см или свыше 5 см 3. Сильно проросшие луковицы (при весенних заготовках) 4. Смешение луков по форме плоских с кубастыми и с круглыми 5. Смешение луков разной окраски 6. Смешение луков сладких с острыми
	Примечание. Для сладких луков допускается наличие луковиц с неподсохшей шейкой		

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
<p>II. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру:</p> <p>а) для плоскокруглых (репчатых) форм;</p> <p>б) для овальных и кубастых форм;</p> <p>в) для сладких (салатных) луков;</p> <p>г) для полуострых луков однолетней культуры, выращенных из семян</p>	<p>От 4 см и выше</p> <p>От 3 см и выше</p> <p>От 6 см и выше</p> <p>От 4 см и выше</p>	<p>От 4 см и выше</p> <p>От 3 см и выше</p> <p>От 4 до 6 см</p> <p>От 4 см и выше</p>	<p>Луковицы менее установленных размеров сверх допускаемых отклонений</p>
	<p>Допускаются отклонения по размерам для всех форм и сортов лука не более 5% по счету</p>		
III. Строение луковиц	Луковицы плотные, неразвоенные	То же, что и для I сорта, но допускаются луковицы развоенные (одетые общими покровными чешуями), а также разделенные двойники	Луковицы застволившиеся («стрелка-богушка»)
IV. Повреждения:			
а) механические;	Не допускаются	Допускаются луковицы оголенные не более 5% по счету	1. Луковицы раздавленные, а также с порезами
б) болезнями и вредителями	Не допускаются	Не допускаются	2. Луковицы загнившие, с плесенью и изъеденные вредителями 3. Луковицы замороженные и запаренные

Общее число допускаемых отклонений по совокупности всех качественных признаков не должно превышать в 1-м сорте 5% и во 2-м сорте 15%, причем допускаемые отклонения по отдельным признакам не должны превышать установленных для них норм.

Лук репчатый свежий продовольственный, не отвечающий требованиям настоящего стандарта, считается нестандартным.

## II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки лука репчатого

свежего указаны в  $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} - \frac{5710}{99}$ .