

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

---

## КАБАЧКИ СВЕЖИЕ ЗАГОТОВЛЯЕМЫЕ

ОСТ      8287  
 КЗ СНК — 238

Взамен      ОСТ      5492  
                  КЗ СНК — 22

*Утвержден 8/VI 1935 г.  
 Срок введения 1/VII 1935 г.*

Настоящий стандарт распространяется на кабачки свежие производства открытого и закрытого грунта, заготавливаемые государственной и кооперативной заготовительными системами.

### I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Кабачки свежие заготавливаемые по качеству делятся 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	Молодые (не дозревшие), свежие, чистые, цельные плоды зеленоватой окраски, правильной формы, гладкие или слегка ребристые, с плодоножкой длиной не более 2 см	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются плоды с легкой вялостью, с незначительными искривлениями, не уродующими основную форму плода, а также плоды с неправильно обрезанной плодоножкой	1. Грязные и мокрые плоды 2. Вялые (сморщенные) плоды 3. Уродливые (крючки, с перехватами) плоды 4. Переросшие (с огрубевшей твердой корой) плоды
II. Размер по наибольшему поперечному диаметру	Не свыше 8 см  Допускаются отклонения по размеру не более 5% по счету	Не свыше 10 см	Плоды, превышающие установленные размеры, сверх допускаемых отклонений
III. Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот, с недоразвитыми семенами	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются плоды с незначительными пустотами	Плоды с огрубевшей мякотью, со значительными пустотами, с развитыми кожистыми семенами

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
IV. Повреждения:			
а) механические	Плоды слегка потертые, с незначительными царапинами, с нажимами — не более 3% по счету	То же, что и для 1-го сорта, но не более 8% по счету	1. Битые треснувшие, с содранной кожицей и раздавленные плоды
б) болезнями и вредителями	Не допускаются	Не допускаются	2. Плоды больные, загнившие, с плесенью, с мокрой или сухой пятнистостью 3. Плоды, изъеденные вредителями 4. Плоды запаренные, подмороженные

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.

Кабачки свежие, не отвечающие требованиям настоящего стандарта, считаются нестандартными.

## II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки свежих кабачков указаны в  $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} \frac{5496}{26}$ .