

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 |

ТОМАТЫ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) ЗАГОТОВЛЯЕМЫЕ

ОСТ 8192
КЗ СНК 232

Редакция 1936 г.

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

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

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Томаты свежие, заготавливаемые по степени спелости плодов делятся на: 1) бурые, 2) розовые и 3) красные.

Томаты свежие 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 | Плоды свежие, чистые, цельные, правильной для данного хозяйственного сорта формы, с окраской, соответствующей степени спелости | То же, что и для 1-го сорта Допускаются плоды слегка вялые, с зарубцевавшимися трещинами, а также незначительные отклонения от правильной формы, не уродующие общего внешнего вида плода | 1. Плоды вялые (сморщенные) 2. Плоды загрязненные и мокрые 3. Уродливые (сросшиеся, с выростами и пр.) плоды 4. Плоды с зарубцевавшимися трещинами |
| II. Спелость | Плоды однородные по степени спелости: бурые, или розовые, или красные Допускается наличие плодов смежных спелостей не более 5% по счету | То же, что и для 1-го сорта Допускается наличие смежных спелостей не более 10% по счету | 1. Плоды зеленые и переспевшие (мягкие) 2. Наличие плодов смежных спелостей сверх допускаемых отклонений |

| Качественные признаки | Показатели | | Не допускаются в 1-м и 2-м сортах |
|---|--|---|--|
| | 1-й сорт | 2-й сорт | |
| III. Размер по наибольшему поперечному диаметру | Плоды от 4 см и выше Допускается отклонение по размеру не более 5% по счету | Плоды от 3 см и выше Допускается отклонение по размеру не более 10% по счету | Плоды менее установленных размеров, с верх допустимых отклонений |
| Примечание. Размер для мелкоплодных томатов сливовидных и смородиновидных не устанавливается | | | |
| IV. Повреждения: а) механические | Допускаются плоды слегка потертые, с незначительными царапинами — не более 3% по счету | То же, что и для 1-го сорта, но не более 8% по счету | Плоды битые, с содранной кожей и раздавленные |
| Примечание. Легкое изменение формы плодов от нажима при упаковке в ящики (без повреждения кожицы плодов) не учитывается | | | |
| б) болезнями и вредителями | Не допускаются | Не допускаются | 1. Плоды загнившие, больные с плесенью, с мокрой или сухой пятнистостью 2. Плоды, изъеденные вредителями 3. Запаренные и подмороженные плоды |

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.

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

II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки томатов свежих

указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} - \frac{5496}{26}$.