

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

---

# КОРНЕПЛОДЫ СТОЛОВЫЕ СВЕЖИЕ

## Упаковка, маркировка и правила приемки

ОСТ     5559  
КЗ СНК   50

Редакция 1936 г.

### А. УПАКОВКА

1. Корнеплоды столовые свежие обрезные, отсортированные согласно стандартам и подготовленные к упаковке, не должны быть влажными.

2. Смешение разновидностей корнеплодов, а также товарных сортов между собой в единице упаковки не допускается.

Примечание. В производствах, где имеются посевы отдельных чистосортных корнеплодов, при упаковке в тару смешение их между собой не допускается.

3. Тара для упаковки корнеплодов должна быть сухой, чистой, цельной, крепкой.

4. Не допускается упаковка свежих столовых корнеплодов в тару из-под продуктов со специфическим запахом, из-под соли, химпродуктов и т. д.

5. Для автогужевых перевозок на местное снабжение в пригородной зоне корнеплоды свежие столовые обрезные упаковываются в различную мягкую тару емкостью не свыше 50 кг или перевозятся без тары.

6. Для перевозок железнодорожным или водным транспортом корнеплоды свежие столовые обрезные упаковываются в мешки, кули, корзины и ящики-клетки, емкостью не свыше 50 кг.

7. Упаковка в тару должна быть плотной, чтобы корнеплоды при перевозке не бились и не терлись.

### Б. МАРКИРОВКА

1. При перевозках свежих обрезных столовых корнеплодов 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 корнеплода;
- в) количество мест партии по сортам;
- г) вес брутто и нетто;
- 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 разнородных по сортам или видам корнеплодов места каждой партии должны быть отмечены отправителем соответствующими обозначениями.

## **В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ**

1. Партия свежих столовых обрезных корнеплодов, подлежащих приемке, подвергается осмотру в отношении качества, сортировки, состояния тары, упаковки и маркировки согласно соответствующим стандартам.

2. В случае необходимости детального анализа, из каждой партии корнеплодов производится выемка образцов исследуемого товара в количестве до 5% партии, упакованных в тару, или до 5% по весу при бестарных перевозках, но не менее чем из трех мест единицы упаковки для каждого товарного сорта.

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

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