

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

---

# РЕПА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ

ОСТ      5557  
 КЗ СНК      48

*Утвержден 20/V 1933 г.  
 Срок введения 1/VI 1933 г.*

Настоящий стандарт распространяется на репу столовую свежую обрезную грунтового производства.

Репа столовая свежая по качеству делится на -й и 2-й товарные сорта.

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><b>I. Внешний вид</b></p> <p>Корнеплоды свежие, чистые, цельные, сухие, здоровые, незастволившиеся, разнообразной формы и окраски, без зелени, обрезанные в уровень с головкой</p>	<p>1. Наличие прилипшей к корнеплодам неотрянутой земли и осыпавшейся не более 10% по весу</p> <p>2. Корнеплоды с неправильно обрезанной зеленью длиной не свыше 1 см до 50% по счету</p>	<p>1. То же, что и для 1-го сорта</p> <p>2. То же, что и для 1-го сорта до 10% по счету</p> <p>3. Корнеплоды слегка увядшие до 10% по счету</p>	<p>1. Корнеплоды грязные и мокрые</p> <p>2. Корнеплоды с зеленью длиной свыше 1 см</p> <p>3. В 1-м сорте корнеплоды слегка увядшие. Во 2-м сорте вялые (сморщенные)</p> <p>4. Застволившиеся и проросшие, а также примесь кормовых сортов (турнепса)</p>
<p><b>II. Размер</b></p> <p>Толщина корнеплода по наибольшему поперечному диаметру от 5 см и выше</p>	<p>Корнеплоды размером от 4 до 5 см до 10% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта</p>	<p>Корнеплоды размером менее 4 см в диаметре</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	
<b>III. Внутреннее строение</b> Корнеплоды сочные и плотные		Слегка дряблые корнеплоды для репы, поступающей из зимнего хранения, до 25% по счету	Дряблые корнеплоды
	<b>П о в р е ж д е н и я</b>		
	<b>Механические:</b> потертые, побитые, треснувшие, поломанные и порезанные корнеплоды (в том числе и порезы головок) не более 3% по счету	1. То же, что и для 1-го сорта до 5% по счету	1. Раздавленные корнеплоды  2. Корнеплоды, пораженные болезнями и вредителями: корнеплоды загнившие, с плесенью, пораженные килой, изъеденные вредителями и грызунами  3. Запаренные и подмороженные корнеплоды

Репа столовая свежая, не отвечающая требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считается нестандартной.

Правила упаковки, маркировки и приемки репы столовой свежей указаны в  $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} - \frac{5559}{5}$ .