

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

---

# КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ

заготавливаемая (зимнего хранения)

ОСТ 8251  
КЗ СНК 237

Взамен ОСТ 5700  
КЗ СНК 92

Утвержден 28/V 1935 г.

Срок введения 1/VII 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на капусту белокочанную свежую, заготавливаемую государственной и кооперативной заготовительными системами для зимнего хранения.

## I. КЛАССИФИКАЦИЯ

Капуста белокочанная свежая (зимнего хранения) по срокам хранения делится на группы:

а) капуста краткосрочного хранения (до 3 месяцев);

б) капуста длительного хранения (свыше 3 месяцев).

К капусте краткосрочного хранения относятся хозяйственно-ботанические сорта: «Слава», «Брауншвейгская» «Кубышка», «Московская поздняя» и др.

К капусте длительного хранения относятся хозяйственно-ботанические сорта: «Амагер», «Белорусская».

## II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Капуста белокочанная свежая (зимнего хранения) 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	
I. Внешний вид	Вполне сформировавшийся свежий, чистый цельный, здоровый кочан разнообразной формы	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны не значительно загрязненные— до 10% по счету	1. Загрязненные кочны в 1-м сорте 2. Грязные и мокрые кочны 3. Вялые кочны 4. Несформировавшиеся (не достигшие стадии полного развития) кочны 5. Проросшие кочны

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
II. Зачистка (обделка кочна)	Кочны с 2—3 кроющими зелеными листьями, неплотно облегающими кочан, т. е. с отстающими краями листьев на верхушке кочна и с ровно обрезанной кочерыгой длиной от 2 до 3 см от кочна	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны: а) неправильно зачищенные (кочны без кроющих зеленых листьев или с наличием свыше 2—3 зеленых листьев) не более 15% по счету; б) с неправильно обрезанной кочерыгой длиной менее 2 см или более 3 см — до 15% по счету	Кочны, зачищенные до белых листьев
III. Плотность	Кочны плотные (при нажиме не вдавливаются)	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны менее плотные, но не рыхлые — не более 10% по счету	Рыхлые кочны
IV. Вес кочна	От 1,5 кг и выше	Не менее 1 кг	
	Допускаются отклонения по весу не более 5% по счету кочней		
V. Повреждения: а) механические;	Допускаются кочны с частично поврежденными кроющими зелеными листьями (надорванные листья, надломленные черешки)	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны с легкими ушибами и незначительными трещинами — не более 10% по счету	1. Кочны с легкими ушибами и незначительными трещинами в 1-м сорте 2. Кочны битые, мятые, раздавленные, лопнувшие, потрепанные
б) болезнями и вредителями	Допускаются незначительные повреждения вредителями кроющих зеленых листьев — не более 5% по счету кочней	То же, что и в 1-м сорте — не более 10% по счету кочней	1. Кочны с изъеденными вредителями листьями, плотно облегающими кочан 2. Больные, загнившие, ослизшие кочны 3. Запаренные, подмороженные кочны

Общее число допускаемых отклонений по совокупности всех качественных признаков не должно превышать в 1-м сорте 8% и во 2-м сорте 15%, причем допускаемые отклонения по отдельным признакам не должны превышать установленных для них норм.

Капуста белокочанная свежая (зимнего хранения), не отвечающая требованиям настоящего стандарта, считается нестандартной.

### III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки капусты белокочанной свежей указаны в  $\frac{\text{ОСГ } 5703}{\text{КЗ СНК } 95}$ .

---