

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

ПЕРЕЦ СТРУЧКОВЫЙ ГОРЬКИЙ СВЕЖИЙ

ОСТ 5495
КЗ СНК 25

Утвержден 28/IV 1933 г.
Срок введения 15/V 1933 г.

Настоящий стандарт распространяется на перец стручковый горький свежий грунтового производства.

Перец стручковый горький свежий по качеству делится на 1-й и 2-й товарные сорта.

Перец стручковый горький свежий по степени спелости делится на: 1) зелено-спелый и 2) спелый.

Требования качества и сортировка 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>I. Внешний вид</p> <p>Стручки свежие, чистые, различной формы и окраски, соответствующей степени спелости, с плодоножкой длиной не свыше 2 см</p>	<p>1. Легкая вялость плодов для спелых без ограничения, а для зелено-спелых не более 5% по счету</p> <p>2. Стручки с плодоножкой длиной свыше 2 см не более 10% по счету</p>	<p>1. То же, что и для 1-го сорта спелых, а для зелено-спелых не более 20% по счету</p> <p>2. То же, что и для 1-го сорта</p>	<p>1. Стручки вялые (сморщенные)</p> <p>2. Стручки загрязненные</p>
<p>II. Размер</p> <p>1. По длине (для удлиненных форм) от 6 см и выше</p> <p>2. По наибольшему поперечному диаметру (для округлых форм) от 1,5 см и выше</p>	<p>1. Стручки меньших размеров до 10% по счету</p> <p>2. Стручки меньших размеров до 10% по счету</p>	<p>1. Стручки размером не менее 4 см</p> <p>2. Размер стручков не устанавливается</p>	<p>1. Стручки размером менее 4 см в 1-м сорте</p> <p>2. Стручки размером менее 1 см в 1-м сорте</p>
<p>III. Спелость и окраска</p> <p>Плоды однородные по степени спелости:</p> <p>а) зелено-спелые: зеленые разных оттенков;</p> <p>б) спелые: красные разных оттенков</p>	<p>Наличие стручков иной спелости до 10% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта, в пределах до 20% по счету</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	
<p>IV. Внутреннее строение</p> <p>1. Зелено-спелые: стручки мясистые с незрелыми белыми семенами</p> <p>2. Спелые: стручки мясистые с желтоватыми почти зрелыми семенами</p> <p>V. Вкус Горький (жгучий)</p>	<p>1. Стручки с более зрелыми семенами до 10% по счету</p> <p>2. Стручки с незрелыми семенами до 10% по счету</p>	<p>1. То же, что и для 1-го сорта, до 20% по счету</p> <p>2. То же, что и для 1-го сорта, до 20% по счету</p>	
	П о в р е ж д е н и я		
	<p>Механические: потертые, с ушибами, с нажимами и царапинами до 5% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету</p>	<p>1. Стручки раздавленные, лопнувшие, мятые, с вырванной плодоножкой</p> <p>2. Стручки, пораженные болезнями: загнившие, с плесенью</p> <p>3. Запаренные, подмороженные стручки</p>

Общее число допускаемых отклонений по совокупности во 2-м сорте по п. 1 «Спелости и окраски» и по п. 1 «Повреждений» не должно превышать 20%, причем допускаемые отклонения по каждому признаку не должны превышать установленной для них нормы.

Перец стручковый горький свежий, не отвечающий требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считается нестандартным.

Правила упаковки, маркировка и приемки перца горького свежего указаны в $\frac{ОСТ}{КЗ СНК} - \frac{5496}{26}$.