

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

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ

ОСТ 5493
КЗ СНК 23

*Утвержен 28/IV 1933 г.
Срок введения 15/VI 1933 г.*

Настоящий стандарт распространяется на свежие баклажаны грунтового и тепличного производства.

Баклажаны свежие по качеству делятся на 1-й и 2-й товарные сорта.

Требования качества и сортировка для 1-го и 2-го сортов	Д о п у с к а ю т с я		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	в 1-м сорте	во 2-м сорте	
<p>I. Внешний вид</p> <p>1. Плоды свежие, чистые, разнообразной формы, но не уродливые, плодоножкой длиной до 2 см</p> <p>2. Плоды блестящие, фиолетовой окраски разных оттенков</p> <p>II. Размер</p> <p>Плоды длиной от 8 до 20 см</p> <p>III. Внутреннее строение</p> <p>Мякоть упругая, семенное гнездо без пустот, с недоразвитыми белыми семенами</p>	<p>1. Плоды с плодоножкой длиной свыше 2 см до 10% по счету</p> <p>2. Легкая вялость кожицы плодов до 5% по счету</p> <p>Плоды длиной свыше 20 см до 5% по счету</p> <p>Механические: плоды слегка потертые, с царапинами, с нажимами до 5% по счету</p>	<p>1. То же, что и для 1-го сорта</p> <p>2. Слегка увядшие плоды</p> <p>Плоды длиной свыше 20 см</p> <p>Спелые плоды с пустотами и с более зрелыми семенами до 10% по счету</p> <p>Повреждения То же, что и для 1-го сорта в пределах до 10% по счету</p>	<p>1. Плоды загрязненные и мокрые</p> <p>2. Плоды вялые (сморщенные)</p> <p>Плоды длиной менее 8 см</p> <p>1. Спелые плоды с пустотами и с более зрелыми семенами в 1-м сорте</p> <p>1. Битые, треснувшие, раздавленные и плоды, поврежденные отрывом плодоножки</p> <p>2. Плоды загнившие (с мокрыми или гнилыми пятнами) с плесенью</p> <p>3. Запаренные и подмороженные плоды</p>

Общее число допускаемых отклонений по совокупности во 2-м сорте по п. 1 «Внутреннего строения» и по п. 1 «Поврежденный» не должно превышать 10%, причем допускаемые отклонения по каждому признаку не должны превышать установленной для них нормы.

Баклажаны свежие, не отвечающие требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считаются нестандартными.

Правила упаковки, маркировки и приемки свежих баклажан указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} \frac{5496}{26}$.
