

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

---

## ТЫКВЫ СТОЛОВЫЕ СВЕЖИЕ

ОСТ      5735  
 КЗ СНК — 102

*Утвержден 21/VI 1933 г.  
 Сроковв деня 15/VII 1933 г.*

Настоящий стандарт распространяется на свежие столовые тыквы грунтового (бахчевого) производства.

Тыквы столовые по степени спелости плодов делятся на: 1) спелые и 2) зеленоспелые.

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

Требование качества и сортировки 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>Плоды свежие, чистые, цельные, здоровые, разнообразной формы, но не уродливые, с плодоножкой длиной до 3 см, с окраской, соответствующей степени спелости</p> <p>II. Размер</p> <p>По наибольшему поперечному диаметру:</p> <p>а) крупные — от 30 см и выше;</p> <p>б) мелкие — до 30 см</p> <p>III. Спелость и внутреннее строение плодов</p> <p>Плоды однородные по степени спелости:</p>	<p>1. Плоды с плодоножкой не свыше 5 см до 10% по счету</p> <p>2. Уродливые плоды (однобокие, с пролежнями, с вдавлениями), до 5% по счету</p>	<p>1. Плоды с неправильно обрезанной плодоножкой</p> <p>2. Уродливые плоды</p> <p>3. Легкая вялость плодов</p>	<p>1. Плоды с плодоножкой длиной свыше 5 см в 1-м сорте</p> <p>2. Загрязненные и мокрые плоды</p> <p>3. Легкая вялость плодов в 1-м сорте. Во 2-м сорте вялые (сморщенные) плоды</p> <p>Размером менее 15 см для мелких плодов</p>
	<p>Примесь спелых и зелено-спелых наоборот — не более 10% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта, до 20% по счету</p>	<p>Зеленые (с недоразвитыми семенами) и переспелые (с проросшими внутри семенами) плоды</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>а) спелые: кора плотная (твердая); мякоть различной окраски, сочная, плотная; семенное гнездо (полость) со зрелыми с плотной кожурой семенами;</p> <p>б) зеленоспелые: кора и мякоть менее плотные и более сочные, чем у спелых; семенное гнездо (полость) с недозрелыми с мягкой кожурой семенами</p>			
	<b>П о в р е ж д е н и я</b>		
	<p>Механические: плоды потертые, с нажимами и поврежденные отрывом плодоножки до 3% по счету</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта, до 5% по счету</p>	<p>1. Битые, помятые, треснувшие, раздавленные плоды</p> <p>2. Плоды, поврежденные болезнями и вредителями: плоды, пораженные пятнистостью, загнившие, с плесенью и изъеденные грызунами</p> <p>3. Запаренные и подмороженные плоды</p>

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

Правила упаковки, маркировки и приемки тыквы столовой свежей указаны в  $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} \frac{5736}{103}$ .