

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

---

# АРБУЗЫ СВЕЖИЕ

ОСТ      5734  
КЗ СНК    — 101

*Утвержден 21/VI 1933 г.  
Срок введения 15/VII 1933 г.*

Настоящий стандарт распространяется на свежие арбузы грунтового (бахчевого) производства.

Арбузы свежие по степени спелости плодов делятся на: 1) спелые и 2) зелено-спелые.

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

Требования 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><b>I. Внешний вид</b></p> <p>Плоды свежие, чистые, цельные, здоровые, разнообразной окраски и формы, но не уродливые, с плодоножкой или без нее</p> <p><b>II. Размер</b></p> <p>По наибольшему поперечному диаметру:</p> <p>а) крупные от 25 см и выше;</p> <p>б) средние от 20 до 25 см;</p> <p>в) мелкие от 15 до 20 см</p> <p><b>III. Спелость и внутреннее строение плодов</b></p> <p>Однородные по степени спелости плоды: спелые или зелено-спелые:</p> <p>а) спелые: плоды с засохшей плодоножкой, кора различной окраски, толщины и плотности; мякоть различной</p>	<p>Примесь плодов спелых к зелено-спелым и наоборот — не более 5% по счету</p>	<p>Плоды уродливые (однобокие, с пролежнями, с вдавлениями и т. п.)</p> <p>То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету</p>	<p>1. В 1-м сорте уродливые плоды</p> <p>2. Загрязненные плоды</p> <p>3. Вялые (мягкие) плоды</p> <p>Плоды размером менее 15 см для мелких плодов</p> <p>Совершенно зеленые (твердые) и переспевшие (с рыхлой мякотью), а также примесь кормовых пукатых сортов</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>плотности, сочности и окраски, ствердыми, легко отделяющимися семенами;</p> <p>б) зелено-спелые: плоды с увядшей плодоножкой; кора различной окраски, толщины и плотности; мякоть различной плотности, сочности и окраски, полутвердыми, крепко сидящими в мякоти семенами</p>	П о в р е ж д е н и я		
	<p>Механические: плоды потертые, с нажимами до 3% по счету</p>	<p>1. То же, что и для 1-го сорта, до 5% по счету</p> <p>2. Болезнями: незначительная пораженность пятнистостью (медянкой), до 10% по счету</p>	<p>1. Треснувшие, раздавленные, битые плоды</p> <p>2. Плоды, незначительно пораженные пятнистостью (медянкой) в 1-м сорте</p> <p>3. Сильно пораженные пятнистостью (медянкой) и загнившие плоды</p> <p>4. Запаренные и подмороженные плоды</p>

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

Правила упаковки, маркировки и приемки арбузов свежих столовых указаны в  $\frac{\text{ОСТ } 5736}{\text{КЗ СНК}} - 103$ .