

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ**  
при **СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

**КАРТОФЕЛЬ**  
**и ОВОЩИ СВЕЖИЕ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 2 руб. 40 коп.

**СТАНДАРТИЗ — 1947**

<b>Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР</b>	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ В-1723—42</b>
	<b>ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ</b>	<b>Взамен ГОСТ 1723—47</b>
		<b>Сельское хозяйство С42</b>

Настоящий стандарт распространяется на лук репчатый свежий, заготавливаемый и отпускаемый государственными и кооперативными организациями.

### I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Лук репчатый свежий по вкусу делится на острый, полуострый и сладкий, а по качеству—на 1-й и 2-й товарные сорта и должен удовлетворять следующим требованиям:

Наименование показателей	Характеристика показателей	
	1-й сорт	2-й сорт
1. Внешний вид	<p>Луковицы вызревшие, не загрязненные, здоровые, цельные, сухие, однородные по окраске и форме, свойственной хозяйственно-ботаническому сорту, с хорошо подсушенными верхними чешуями (рубашкой), с хорошо подсушенной тонкой шейкой, длиной от 2 до 5 см, с короткими подсохшими корешками или без них</p>	<p>То же, что и для 1-го сорта, но допускаются луковицы слегка незрелые, раздвоенные (одетые общими покровными чешуями) или разделенные двойники</p>
2. Размер по наибольшему поперечному диаметру:		
1) для острых луков		
а) плоскокруглых (репчатых) шаровидных форм	От 4 см и более	От 4 см и более
б) овальных (вытянутых)	От 3,5 см и более	От 3 см и более
2) для полуострых и сладких луков	От 5 см и более	От 4 см и более

Внесен Отделом продукции сельского хозяйства Всесоюзного Комитета Стандартов

Утвержден Всесоюзным  
Комитетом Стандартов  
3/III 1947 г.

Срок введения  
15/V 1947 г.

**Примечания:**

1. Для сладких и полуострых луков допускаются во 2-м сорте луковицы с недостаточно подсохшей шейкой.

2. При весенних заготовках допускаются во 2-м сорте незначительно проросшие луковицы (с длиной пера до 2 см), в количестве не более 15% от веса партии.

3. В партии репчатого лука допускаются:

а) для 1-го сорта не более 5% в совокупности следующие дефекты: отклонение по форме и окраске, сухое загрязнение луковиц, снижение размеров луковиц и длины шейки;

б) для 2-го сорта эти же дефекты и оголенные луковицы, в совокупности не более 15% от веса партии.

**II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА**

2. Лук репчатый свежий, отсортированный согласно требованиям данного стандарта и подготовленный к упаковке, не должен быть влажным.

3. Тара для упаковки лука репчатого должна быть цельной, крепкой, сухой, чистой, без каких-либо специфических запахов.

4. Упаковка лука в тару должна быть плотной, чтобы лук в таре не пересыпался. В каждую единицу упаковки укладывают луковицы только одного товарного и хозяйственно-ботанического сорта.

5. Для автогужевых перевозок на местное снабжение и для перевозок железнодорожным или водным транспортом лук репчатый упаковывают в мягкую или жесткую тару емкостью не более 50 кг.

6. При отправке железнодорожным или водным транспортом, каждая единица упаковки лука репчатого должна быть маркирована с указанием товарного сорта, например: «1С» или «2С», и каждая партия должна сопровождаться удостоверением о качестве, выдаваемым отправителем.

7. В удостоверении о качестве должно быть указано:

- а) наименование и адрес отправителя (ст. отправления);
- б) наименование и адрес получателя (ст. назначения);
- в) наименование продукта и товарный сорт;
- г) дата отправки;
- д) номер вагона;
- е) количество мест, вес брутто и нетто;
- ж) «ГОСТ 1723—47».

### III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

8. Партия лука репчатого, подлежащая приемке, подвергается осмотру в отношении качества, сортировки, состояния тары, упаковки и маркировки согласно требованиям данного стандарта.

9. Для анализа из каждой партии лука репчатого одного товарного сорта производят выемку образцов (из разных мест партии) до 3% от веса партии. Последние извлекают из разных слоев единицы упаковки: верха, низа, боков и из середины. Взятые образцы анализируют согласно требованиям данного стандарта по каждому из установленных стандартом показателей качества и сортировки.

10. Луковица, имеющая несколько дефектов, анализируется по ярко выраженному признаку одного из них.

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ОСТ КЗ СНК 5912/154 Картофель столовый и заводской. Инструкция по определению качества . . . . .	3
ОСТ КЗ СНК 5891/152 Картофель заводской свежий . . . . .	6
ОСТ КЗ СНК 5892/153 Картофель заводской свежий. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	8
ОСТ КЗ СНК 5682/89 Картофель столовый молодой (ранний) свежий . . . . .	9
ОСТ КЗ СНК 5683/90 Картофель столовый зрелый (поздний) свежий . . . . .	11
ОСТ КЗ СНК 5684/91 Картофель столовый молодой (ранний) и зрелый (поздний) свежий. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	13
ОСТ КЗ СНК 5497/27 Горох-лопаточки свежий . . . . .	15
ГОСТ 1724—47 Капуста белокочанная свежая . . . . .	17
ОСТ КЗ СНК 5431/9 Лук зеленый свежий . . . . .	20
ГОСТ 1723—47 Лук репчатый свежий . . . . .	22
ГОСТ 1726—47 Огурцы грунтовые свежие . . . . .	25
ОСТ НКЗага 431 Огурцы тепличные и парниковые . . . . .	28
ГОСТ 1725—47 Томаты (помидоры) свежие . . . . .	31
ОСТ КЗ СНК 5428/6 Укроп столовый свежий . . . . .	34
ОСТ КЗ СНК 5708/97 Чеснок свежий . . . . .	35
ОСТ КЗ СНК 5427/5 Шпинат свежий . . . . .	37
ОСТ КЗ СНК 5429/7 Щавель свежий . . . . .	38
ОСТ КЗ СНК 5432/10 Зелень свежая. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	39
ОСТ КЗ СНК 5485/16 Морковь молодая столовая свежая . . . . .	41
ГОСТ 1721—47 Морковь столовая свежая . . . . .	43
ОСТ КЗ СНК 5556/47 Пастернак свежий . . . . .	46
ОСТ КЗ СНК 5554/45 Петрушка корневая свежая . . . . .	48
ОСТ КЗ СНК 5557/48 Репа столовая свежая . . . . .	50
ОСТ КЗ СНК 5482/13 Свекла молодая столовая свежая с зеленью . . . . .	52
ГОСТ 1722—47 Свекла столовая свежая . . . . .	54
ОСТ КЗ СНК 5555/46 Сельдерей корневой свежий . . . . .	57
ОСТ КЗ СНК 5559/50 Корнеплоды столовые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	59

### ЗАМЕЧЕННЫЕ ОПЕЧАТКИ

Страница	В каком месте	Напечатано	Должно быть
22	В верхнем правом углу	ГОСТ В-1723—42 Взамен ГОСТ 1723—47	ГОСТ 1723—47 Взамен ГОСТ В-1723—42

Об. «Картофель и овощи свежие»