

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 СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ

ОСТ 5494
КЗ СНК 24

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

Настоящий стандарт распространяется на перец стручковый сладкий свежий тепличного и грунтового производства.

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

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

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>Стручки свежие, чистые, различной формы и окраски, соответствующей степени спелости, с плодоножкой длиной не свыше 3 см</p>	Стручки с плодоножкой длиной свыше 3 см до 10% по счету	<p>1. То же, что и для 1-го сорта</p> <p>2. Легкая вялость плодов до 20% по счету</p>	<p>1. Загрязненные плоды</p> <p>2. В 1-м сорте легкая вялость, во 2-м — вялые (сморщенные)</p>
<p>II. Размер</p> <p>1. Для удлиненных форм длина от 6 см и выше</p> <p>2. Для округлых форм (по наибольшему поперечному диаметру) от 4 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 различных размеров</p> <p>2. Стручки различных размеров</p>	<p>1. Стручки размером менее 4 см в 1-м сорте</p> <p>2. Стручки размером менее 3 см в 1-м сорте</p>
<p>III. Спелость и окраска</p> <p>Плоды однородные по степени спелости:</p> <p>а) зелено-спелые: стручки зеленоватобелые или зеленовато-желтые разных оттенков;</p> <p>б) спелые: желтые или красные</p>	Наличие стручков иной спелости до 10% по счету	То же, что и для 1-го сорта, в пределах до 20% по счету	

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. Зеленоспелые: стручки мясистые с незрелыми белыми семенами</p> <p>2. Спелые стручки: мясистые с желтоватыми почти зрелыми семенами</p> <p>V. Вкус</p> <p>Сладковатый, с легкой горечью</p>	<p>1. Стручки с более зрелыми семенами до 10% по счету</p> <p>2. Стручки с недозрелыми семенами до 20% по счету</p>	<p>1. То же, что и для 1-го сорта, в пределах до 20% по счету</p> <p>2. Стручки с недозрелыми семенами</p>	<p>Переспелые</p> <p>Примесь горького перца</p>
	<p>П о в р е ж д е н и я</p> <p>Механические: потертые, с ушибами, с нажимами и царапинами до 5% по счету</p>		<p>То же, что и для 1-го сорта, в пределах до 10% по счету</p> <p>1. Стручки раздавленные, лопнувшие, мятые, с вырванной плодоножкой</p> <p>2. 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 сладкий свежий, не отвечающий требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считается нестандартным.

Правила упаковки, маркировки и приемки перца сладкого свежего указаны в $\frac{ОСТ}{КЗ С НК} \frac{5496}{26}$.