

Содержание

1	Назначение и область применения.....	4
2	Описание требований	4
3	Приемка	5
3.1	Качественные и количественные документы.....	5
3.2	Контроль показателей качества.....	6
3.3	Сроки жизни ФРОВ на РЦ.....	7
3.4	Порядок и периодичность контроля	8
3.5	Определение процента брака и качества товара:.....	9
4	Маркировка	10
5	Фрукты.....	13
5.1	Абрикосы.....	13
5.2	Авокадо.....	20
5.3	Ананас.....	26
5.4	Апельсин.....	35
5.5	Арбуз.....	45
5.6	Бананы.....	52
5.7	Виноград красный.....	60
5.8	Виноград Тайфи.....	66
5.9	Виноград.....	72
5.10	Гранат.....	78
5.11	Грейпфрут.....	85
5.12	Груша.....	92
5.13	Груша Конференция.....	105
5.14	Дыня Колхозница.....	116
5.15	Дыня Торпеда.....	123
5.16	Киви.....	130
5.17	Лимон.....	136
5.18	Манго.....	146
5.19	Мандарин.....	156
5.20	Нектарин.....	167
5.21	Персик.....	176
5.22	Помело.....	185
5.23	Слива.....	193
5.24	Хурма.....	201
5.25	Хурма Медовая.....	209
5.26	Черешня.....	218
5.27	Яблоко.....	225
5.28	Яблоко Голден.....	235
5.29	Яблоко зеленое.....	246
5.30	Яблоко Красное.....	257
5.31	Яблоко сортовое.....	267
5.32	Яблоко фас.....	279
6	Овощи.....	287
6.1	Баклажан.....	287
6.2	Кабачки.....	292
6.3	Капуста Пекинская.....	299
6.4	Капуста б/к.....	304
6.5	Картофель фасованный.....	315
6.6	Картофель.....	326

6.7 Лук красный	337
6.8 Лук репчатый.....	345
6.9 Морковь мытая.....	353
6.10 Морковь свежая	364
6.11 Огурцы	375
6.12 Огурцы короткоплодные.....	381
6.13 Перец Болгарский	388
6.14 Перец.....	397
6.15 Редис.....	406
6.16 Редька зеленая	413
6.17 Редька Дайкон	418
6.18 Салат листовой в стаканчике	423
6.19 Свекла	426
6.20 Томаты	434
6.21 Томаты розовые	441
6.22 Томаты сливка.....	448
6.23 Томаты черри	454
6.24 Тыква.....	459
6.25 Цветная капуста	463
6.26 Чеснок	470
7 Зелень свежая	476
7.1 Зелень ассорти лук/укроп/петрушка	476
7.2 Лук зеленый свежий	479
7.3 Петрушка зеленая свежая.....	483
7.4 Укроп зеленый свежий	486
8 Грибы	489
8.1 Вешенки	489
8.2 Шампиньоны	493
9 Имбирь корень	499
10 Определения, обозначения, сокращения	505
10.1 Термины и определения	505
10.2 Обозначения и сокращения.....	505
11 Ответственность.....	505
Приложение 1. Декларация.....	506
Приложение 2. Отказное письмо	507
Приложение 3. Карантинный сертификат.....	508
Приложение 4. Заключение	509
Приложение 5. Декларация.....	510
Приложение 6. АКФК	511
Приложение 7. Приложение к АКФК.....	512
Лист регистрации изменений	513

1 Назначение и область применения

Стандарт устанавливает порядок и требования к приемке ФРОВ по качеству.

2 Описание требований

Определение качества фруктов и овощей. Партия товара однородна, одного ботанического (помологического или ампелографического) сорта, класса или товарного сорта, упакованная в тару одного вида и типоразмера, оформленная одним документом установленной формы, удостоверяющим её качество.

Импортная продукция, предназначенная для реализации в сети магазинов «ПОБЕДА», должна отвечать требованиям, определенным в Стандартах ЕЭК ООН для Класса (Сорта) 1. Допускается в партии Класса (Сорта) 1 не более 10% присутствия плодов Класса (Сорта 2), в соответствии с Международными правилами и нормами, если иное не установлено в заказе на поставку.

Продукция, произведенная в Российской Федерации, предназначенная для реализации в сети магазинов «ПОБЕДА», должна отвечать требованиям Национальных стандартов Российской Федерации

Общие требования. Плоды должны быть:

- целыми (без механических повреждений, ухудшающих товарный вид),
- здоровыми (без налетов плесени, заболеваний),
- чистыми (освобождены от земли, грязи, листьев, следов удобрений),
- не поврежденные вредителями,
- без аномальной внешней влажности,
- без посторонних запахов и/или привкусов
- аккуратно собранные и упакованные,
- достаточно развитые.

Качество свежих фруктов и овощей оценивают по определяющим (общим) и специфическим показателям.

Определяющие показатели - важнейшие и наиболее общие показатели, характерные для большинства видов плодов и овощей. К ним относятся:

- внешний вид (комплексный показатель, включающий ряд единичных показателей - окраска, форма, свежесть, степень зрелости, состояние поверхности, целостность);
- кус и запах;
- калибр (размер или масса) плодов и овощей.

Специфические показатели - свойственные только данному виду продукции, например, внутреннее строение (свекла, тыквенные овощи), степень зрелости - пенетрация, содержание сахара, содержание сока, длина кочерыги, длина высушенной шейки у лука, консистенция мякоти банана и др.

При установлении качества фруктов и овощей производится сортировка на фракции по показателям, установленным в основном Каталоге качества, с учетом норм допускаемых отклонений, Приложений по калибрам и устанавливается количество бездефектных экземпляров и с наличием дефектов: допустимых и недопустимых.

Нормы допускаемых отклонений (допуски) - это отклонения фактического значения показателя качества от номинального, установленного стандартами качества и не оказывающее существенного влияния на качество и сохранность продукции. Допустимые отклонения устанавливаются по размеру, форме, увяданию.

Дефекты свежих плодов и овощей подразделяют на механические, физиологические, микробиологические и повреждения сельхоз. вредителями.

Механические дефекты - потертости, помятости, царапины, нажимы, градобоины, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности, раздавленные единицы.

Физиологические дефекты - загар, сетка на поверхности плода, признаки увядания, подкожная пятнистость, позеленение, прорастание, подморозка, запаривание, точечный некроз, удушье, тумачность, пухлость, растрескивание и пр.

Микробиологические дефекты - парша плодов и овощей, сажистый гриб у цитрусовых, клястероспоров у абрикосов, антракноз или медянка арбузов и дынь.

3 Приемка

Экспертиза качества при приемке свежих фруктов и овощей (ФРОВ) на РЦ включает проверку комплекта документов, определения качества, массы нетто упаковочной единицы, правильности упаковывания и маркирования в соответствии с требованиями стандартов.

ФРОВ принимают партиями. Партией считают любое количество ФРОВ одного помологического (для плодово-ягодных культур), ботанического (для овощных культур и картофеля) или ампелографического (для винограда) сорта и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве.

3.1 Качественные и количественные документы.

При приемке ФРОВ на РЦ комплект документов должен быть следующим:

- **Товарная накладная ТОРГ-12.**
- **Счет-фактура** (где в графе № 10 а «Страна происхождения» должна быть указана страна происхождения товара и цифрой код страны).

- **Декларация о соответствии** на основании ФЗ от 27.12.2002 № 184-ФЗ с изменениями от 13.07.2015 г, вступившими в силу с 19.10.2015 г «О техническом регулировании» ст. 23 удостоверяет, что продукция отвечает всем требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в части микробиологии, санитарии, органолептики и требованиям ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.

- **Акт государственного карантинного фитосанитарного контроля** на основании ФЗ от 21 июля 2014 г № 206-ФЗ «О карантине растений» ст. 22 пункт 6 оформляется на партию продукции и удостоверяет, что продукция отвечает фитосанитарным требованиям.

Он должен быть предоставлен с каждой партией продукции для местных поставщиков, для иногородних поставщиков - Акт карантинного фитосанитарного контроля (надзора) региона, из которого поступает продукция. Фитосанитарное заключение, оформляется в момент отгрузки продукции органами территориального управления Россельхознадзора по месту нахождения.

- **Отказное письмо Россельхознадзора.** Документ официально указывает на то, что конкретная продукция не попадает в перечни товаров, в отношении которых предусмотрена ветеринарная и фитосанитарная сертификация. Оформленное в Россельхознадзоре отказное письмо содержит наименование товара и присвоенные вашей продукции коды ТН ВЭД, а также информацию, указывающую на отсутствие необходимости проводить обязательную государственную оценку соответствия в сфере ветеринарного и фитосанитарного надзора.

- **Карантинный сертификат** — это документ, который удостоверяет соответствие партии подкарантинной продукции карантинным фитосанитарным требованиям и выдан федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в области карантина растений, при перемещении подкарантинной продукции по территории Российской Федерации.

Декларация о соответствии и Акт государственного карантинного фитосанитарного контроля (или их ксерокопия), отказные письма, карантинные сертификаты и заключения должны быть заверены синей печатью поставщика продукции.

Документация на продукцию российского производства:

- Декларация (см. [Приложение 1](#));
- Отказное письмо (см. [Приложение 2](#));
- Карантинный сертификат (см. [Приложение 3](#));
- Заключение (см. [Приложение 4](#)).

Документация на импортную продукцию:

- Декларация (см. [Приложение 5](#));
- АКФК (см. [Приложение 6](#));
- Приложение к АКФК (см. [Приложение 7](#)).

3.2 Контроль показателей качества.

Контроль показателей качества включает:

- Измерение температуры внутри транспортного средства (ТС) и ее соответствие таблицы температур по наименованию ФРОВ согласно таблице 1.и согласно маркировке;
- Измерение температуры щупом внутри продукта и ее соответствие температур по наименованию ФРОВ согласно стандарту.

Проверить соответствие температуры в верхней, средней и нижней коробках/ мешках прихода.

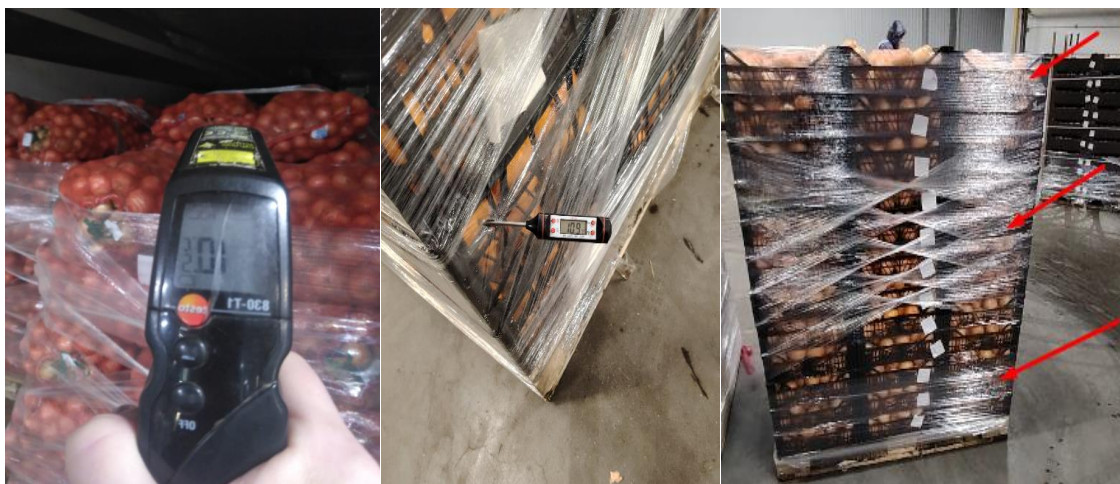
Замер температуры пирометром в ТС:

- проводится в течении первых 3-х минут после открытия ТС;
- пирометр наводится на измеряемый объект;
- полученное значение температуры фиксируется в ТСД.

Допустимая температура ФРОВ может меняться в зависимости от сезона письменным распоряжением.

Замер температуры щупом внутри продукта при приемке товара:

- проводится по 1 ед. товара из верхних, средних и нижних упаковочных единиц в паллет, при поставке нескольких паллетов одного наименования товара, замер производить в не более 2 паллетах, при этом общее количество проверяемых единиц товара не должно превышать 3-х;
- прокол щупом фасованного товара осуществляется снизу упаковки;
- щуп погружается на глубину 4 см;
- средний результат всех замеров вносится в ТСД.



ТСД – терминал сбора данных. Для оформления проверки использовать инструкцию «Оценка качества ФРОВ в WMS».



3.3 Сроки жизни ФРОВ на РЦ

Таблица 1

Сроки жизни ФРОВ на РЦ

Код товара	Наименование	Сроки жизни на РЦ (Суток)
108011	Абрикос вес	3
180038	Авокадо вес	3
146521	Ананас вес	3
85831	Апельсин вес	5
77217	Арбуз вес	5
107496	Баклажан вес	3
76505	Бананы вес	3
179534	Вешенки	3
105140	Виноград вес	3
130453	Виноград красный вес	3
177485	Виноград Тайфи вес	3
96230	Гранат вес	5
98057	Грейпфрут весовой	5
82866	Груша Конференция вес	3
107780	Дыня Колхозница вес	5
107781	Дыня Торпеда вес	5
144271	Зелень ассорти лук/укроп/петрушка 100г	2
98055	Имбирь корень вес	4
106108	Кабачки вес	3
106065	Капуста б/к вес	5
110378	Капуста Пекинская вес	3
154986	Картофель вес	5
103684	Картофель фасованный вес	5
69858	Киви вес	5
88600	Лимон вес	5
120220	Лук зеленый свежий 100г	2
116350	Лук красный вес	7
150282	Лук репчатый вес	7

Код товара	Наименование	Сроки жизни на РЦ (Суток)
193593	Манго вес	3
84719	Мандарин вес	5
84719	Мандарин импорт вес	5
115937	Мандарины Марокко вес	5
71329	Морковь свежая вес.	7
96918	Огурцы вес	3
138745	Перец вес	3
107495	Перец Болгарский вес	4
139641	Персик вес	3
120218	Петрушка зеленая свежая 50г	2
98100	Помело весовой	5
131312	Редис 500г шт.	5
169890	Редька Дайкон вес	5
96563	Редька зеленая вес	7
115021	Салат листовой в стаканчике	3
106494	Свекла вес	7
86602	Томаты вес	3
152036	Томаты розовые вес	3
77219	Томаты сливка вес	3
120310	Томаты черри 250г шт	3
96307	Тыква вес	5
95758	Хурма вес	3
112882	Хурма Медовая вес	3
196275	Черешня вес	3
96514	Чеснок вес	10
152478	Шампиньоны 400г Победа	3
82455	Яблоко вес	5
120189	Яблоко зеленое вес	5
98189	Яблоко красное вес	5
171903	Яблоко сортовое вес	5
141449	Яблоко фасованное вес	5

Приемка товара с превышением температурного режима и размещение его вне температурных камер хранения осуществляется только в срочном порядке и строго с согласования Директора РЦ.

3.4 Порядок и периодичность контроля

Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии ФРОВ.

Если партия товара однородна, одного помологического сорта, класса или товарного сорта, упакованная в тару одного вида и с одной и той же маркировкой, оформленная одним документом установленной формы, удостоверяющим её качество.

Из каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой 2 %, (при необходимости может быть увеличена до 4%) из точечных проб составляют объединенную пробу, которую анализируют.

Результаты проверки распространяют на всю партию. После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии ФРОВ.

Качество ФРОВ в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на ФРОВ, находящуюся в этих упаковочных единицах.

При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторное исследование удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяют на всю партию

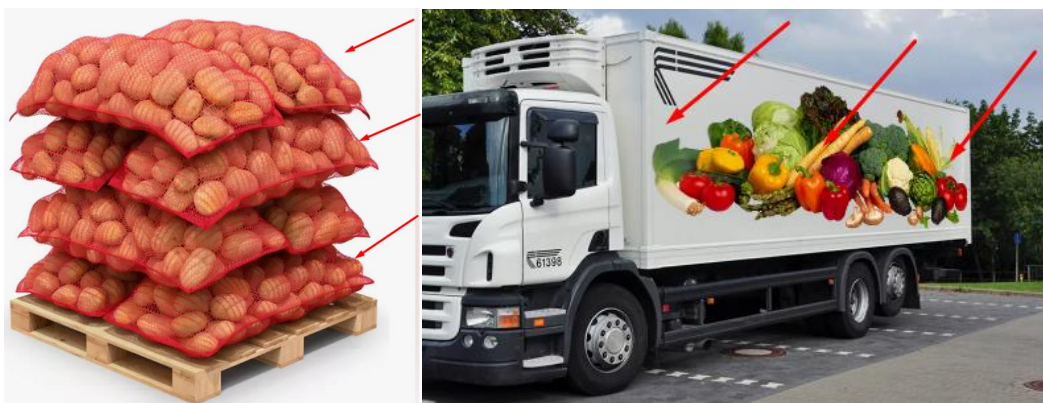
Выборку осуществляют из разных мест машины – начало, середина, конец.

Выборка по определению процента брака должна составлять **не менее 2% от партии.**

Борщевой набор: (капуста б/к, капуста молодая б/к, картофель, картофель импорт, лук репчатый, свекла, морковь) выборка должна составлять не менее 2% от партии, до 200 кг (без учета доп. выборки, которую в праве запросить Начальник отдела, Руководитель группы, Эксперт по ФРОВ ОКК и БТ, если возникли вопросы в качестве партии или сотрудники КД, если поставщик не согласен с оценкой качества) с 4 – 6 паллет в случае моно-фуры.

С паллета продукцию на качество также определяют из верхнего, среднего, и нижнего рядов.

Если партия товара неоднородна (разная тара, калибр, сорт, маркировка), то выборку осуществляют из каждого вида партии продукции.



3.5 Определение процента брака и качества товара:

- Отобрать товар для выбраковки (определяет специалист СККиБТ);
- Определить процент отхода и средний вес тары;
- Сделать фото партии (паллета, маркировки), фото паллета, отражающей его состояние.

Все недочеты (замятости и т.д.) должны быть на фото;

• Перебрать товар, выбранный для выбраковки, поместить в тару для продукции категории отход;

- Взвесить тару с отходом;
- Определить вес нетто продукции категории отход;
- Взвесить тару проверенного товара из партии;
- Рассчитать процент отхода. **Процент отхода** = Вес отхода на весах - (минус) вес тары / (делим) общий вес выборки * (умножаем) на 100%;

• Сделать фото товара категории отход, характеризующие все недостатки и отражающие массовость брака;

- Принять решение о приемке или возврате товара и оформить проверку в ТСД;
- При соответствии качества стандартам каталога всегда принимаем:

Бахча (дыня, арбуз) под 3 % на бой.

Капуста б/к под 3% на верхний лист.

Капуста б/к молодая под 5% на верхний лист.

Капуста пекинская молодая 5% на верхний лист

- При определении качества товара категории «прямой импорт» выявленный процент отхода согласовывается Категорийным менеджером с поставщиком

- Решение по приемке ФРОВ с отходом 8% и более принимается коллегиально КД, ДРС, ОКК (кроме собственного импорта)

Допустимый процент отхода при приемке для ТС Победа 5%, исключение нежный товар.

Для категории нежный товар установлен предел в 3.5% отхода.

Таблица 2

Категория «НЕЖНЫЙ ТОВАР»

Абрикос	Перец
Нектарин	Персик
Грибы	Слива
Виноград	Томаты
Огурец	Хурма
Манго	Черешня

Категория нежный товар может быть согласована к приемке до **4%** отхода Начальником отдела контроля качества и безопасности товара.

Борщевой набор (**капуста б/к, капуста молодая б/к, картофель, картофель импорт, лук репчатый, свекла, морковь**) может быть согласован к приемке до **6%** отхода Директором направления ФРОВ.

Директор направления ФРОВ имеет право принятия финального решения по % приемки брака/отхода собственного импорта ФРОВ.

В зависимости от сезонности **календарной** или **фактической** (определяется директором направления ФРОВ) **могут быть внесены поправки или утверждены отличный от установленного стандарта калибр на некоторыекупаемые позиции ФРОВ находящиеся в дефиците.** (Утверждается/устанавливается Директором направления ФРОВ один раз в неделю по пятницам)

При превышении процента брака поставщику выставляется претензия с указанием причины брака продукции.

Затем, делают заключение о качестве, где указывается количество стандартной продукции, нестандартной и отхода в процентах.

Стандарт - продукция, отвечающая всем требованиям. К ней относится бездефектная продукция, а также продукция, имеющая отклонения по качеству, но не превышающие допуски по стандарту.

Не стандарт - продукция с дефектами сверх установленных норм допускаемых отклонений.

Отход – продукция с дефектами, недопустимыми по стандарту.

Приемка прямого импорта осуществляется:

- согласно каталогу и по процессу приемки прямого импорта;
- % выявленного отхода согласовывается КМ с поставщиком;
- собственный импорт проходящий осмотр аккредитованных специалистов, принимается под процент отхода указанный в отчете сюрвейера

4 Маркировка

Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

Информация должна наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

По ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с изм. N 1) пункт 4.13.1 и по ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки маркировка должна содержать информацию:

- Наименование продукта (полностью списывается с декларации о соответствии, допускается вместе с оригинальным наименованием указывать фантазийное):
- состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- ГОСТ Р, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
- Страна происхождения:
- Наименование и адрес изготовителя:
- Заявитель (наименование и адрес) в ДС:
- Дата сбора урожая (дата изготовления):
- Дата упаковки:
- Условия хранения:
- Срок годности: допускается реализация при температуре до +25°С до потери продукцией органолептических свойств
- Поставщик (наименование и адрес)
- Декларация о соответствии: №
- Не содержит ГМО



— Петля Мебиуса: внутри знака ставится цифра или под знаком буквенное обозначение, обозначающее материал упаковки, согласно. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;



— Знак ЕАС (Евразийское соответствие) применяется для маркировки продукции, прошедшую определенную проверку на соответствие качества данной продукции требованиям и нормативным документам технического регламента Таможенного союза;



— Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке.

ПРИМЕР: Маркировка упакованной пищевой продукции:

<p>1. Маркировка упакованной пищевой продукции:</p>	<p>ПРИМЕР:</p>
<p>1) Наименование продукта: </p> <p>2) Торговое наименование:</p> <p>3) ГОСТ Р, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011</p>	<p>Апельсин вес </p> <p>Урожай 2023 год</p> <p>ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011</p> <p>Страна происхождения: Египет</p>

1. Маркировка упакованной пищевой продукции:	ПРИМЕР:
4) Страна происхождения: 5) Наименование и адрес изготовителя: 6) Заявитель (наименование и адрес) в ДС: 7) Дата сбора урожая или урожая 2015 год 8) Дата упаковки: 9) Условия хранения: 10) Срок хранения: допускается реализация при температуре до +25°C до потери продукцией органолептических свойств 11) Поставщик (наименование и адрес): 12) Декларация о соответствии: № 13) Не содержит ГМО	Наименование и адрес изготовителя: «ALMASOUD FRUIT FOR EXPORT», ЕГИПЕТ, Menoufia, Sadat City, Third Residential Area, Rehab Building, Commercial Plot No.53 First Floor Upper, Egypt. GLN 6224010640009 Заявитель: ООО "ТК ЛЕТО", 432045, РОССИЯ, Ульяновская Область, Г. Ульяновск, Ш. Московское, Д. 6, Литер М, Этаж 2 Помещение 3 Дата упаковывания: 29.03.2024 год Срок годности: 90 дней Поставщик: «ALMASOUD FRUIT FOR EXPORT», ЕГИПЕТ, Menoufia, Sadat City, Third Residential Area, Rehab Building, Commercial Plot No.53 First Floor Upper, Egypt. GLN 6224010640009 Условия хранения: Т от +2°C до +9 °С; относительная влажность воздуха 90-95 % Допускается реализация при Т до +25°C до потери органолептических свойств Декларация о соответствии: ЕАЭС N RU Д-EG.РА01. В.17500/24 Не содержит ГМО

5 Фрукты

5.1 Абрикосы

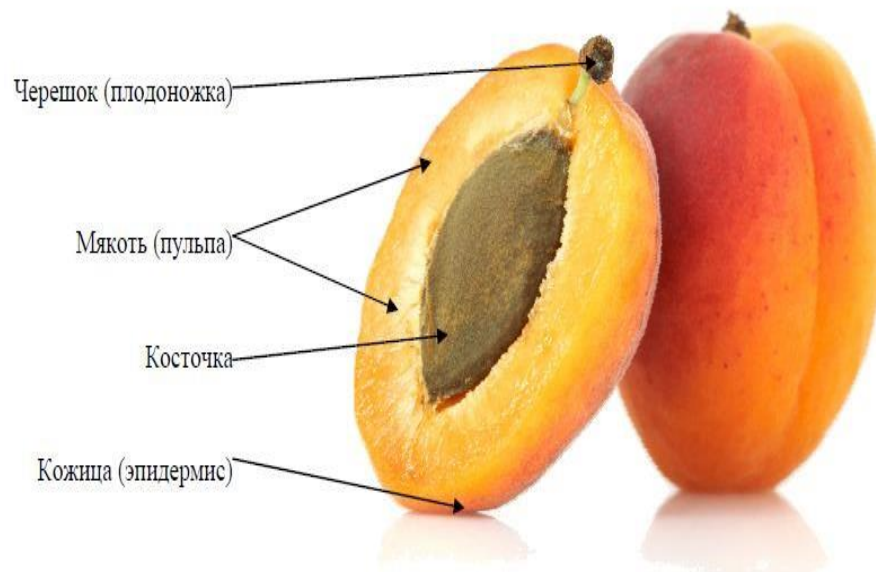
ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	108011	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Абрикосы вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Абрикосы вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта абрикосов	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон, дерево, пластик	40x60	пятислойный гофрокартон/дерево/поли мер
ТРАНСПОРТНАЯ УПА- КОВКА*	картонный короб/деревянный ящик/пластико- вый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПА- КОВКА		ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	в открытых пластиковых коррексах/навал	ОПАЛЕЧИВА- НИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное полле- тирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	10 кг.	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2°C до +6°C	
КАЛИБР*	диаметр 35+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2°C до +6°C	

ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только ягоды одного и того же происхождения, разновидности, качества и размера (в случае калибровки). Абрикосы высшего сорта должны иметь одинаковую окраску.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	с фальш - паллет в сезон: до +25°C,	
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,06°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Абрикосы всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Абрикосы должны быть хорошего качества, должны иметь характерные признаки своей разновидности с учетом специфики региона, в котором были выращены, отвечать минимальным требованиям, перечисленным выше. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:	
	• целые, неповрежденными;			• дефекты формы;
	• здоровыми, доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;			• дефекты развития, включая расщепленные косточки, при условии, что плод остается закрытым, а его мякоть доброкачественной и не изменившей цвет;
	• здоровыми, доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;			• дефекты кожицы, включая незначительные зарубцевавшиеся трещины, которые не должны превышать:
	• чистыми, практически без каких-либо видимых посторонних веществ (земли, пыли, др.);			• 2см в длину для дефектов продолговатой формы;
	• свежими на вид;			• не превышающие общей площадью 1кв.см для др.дефектов;
	• плотными, достаточно развившимися и вполне спелыми, однако не должно быть перезрева;			• 15% общей площади поверхности плода в случае шероховатого побурения;
	• практически без насекомых-вредителей;			• клястероспориоз не более 8 точек;
	• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;			• повреждения (ушибы, помятости), не превышающие общую площадью 1кв.см.
	• без чрезмерной поверхностной влажности;			
• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.				

<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Характерная для данной разновидности окраска. Слабосалатовая прозелень до 30% поверхности плода, при выполнении требований по содержанию сахара - допустима, но не более 10% от партии.</p>	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • зарубцевавшиеся механические повреждения;
<p>СОДЕРЖАНИЕ САХАРА*</p>	<p>По шкале brix не менее 10,5°</p>		<ul style="list-style-type: none"> • незарубцевавшиеся единичные трещины, трещины в области плодоножки;
<p>СТЕПЕНЬ ЗРЕЛОСТИ</p>	<p>Степень развития и зрелости абрикосов должны быть такими, которые бы позволили им продолжить процесс созревания и достичь удовлетворительной степени зрелости. Плоды Абрикоса должны быть однородные по степени зрелости.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • повреждения плода в области плодоножки;
<p>ПЛОТНОСТЬ МЯКОТИ*</p>	<p>Не измеряется</p>		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с повреждениями щитовкой, с градобойнами;
<p>ОТХОД (не более 3.5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ягоды пораженные с\х заболеваниями, с признаками гниения, пораженные плесенью; 		<ul style="list-style-type: none"> • выраженный ушиб более 1 кв.см площади плода;
	<ul style="list-style-type: none"> • с грубыми механическими повреждениями; с незарубцевавшимися механическими повреждениями (грубые проколы, многочисленные мелкие проколы и т.д); многочисленные растрескивания; 		<ul style="list-style-type: none"> • Усохшие и расколотые косточки при растрескивании в обл. плодоножки
	<ul style="list-style-type: none"> • зеленые, физиологически невызревшие плоды или перезревшие, забродившие плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • выраженный солнечный ожог;
	<ul style="list-style-type: none"> • увядшие, сморщенные, засохшие ягоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с прозеленью 30% поверхности плода при условии выполнения требований по содержанию сахара;
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками воздействия низких температур; запаренные; 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты кожицы более 1 кв.см по площади или более 2см в длину;
	<ul style="list-style-type: none"> • кластероспориоз в спорогрессивированной форме в виде язв; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды поврежденные кластероспориозом (более 8 точек);
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды, поврежденные насекомыми-вредителями и/или птицами, наличие насекомых-вредителей, продуктов их жизнедеятельности; • Плесень, гниль косточки при растрескивании в обл. плодоножки 	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками утраты свежести (с незначительным увяданием); • загрязненные плоды, с остатками химических веществ; 	

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



дефекты кожицы, которые не должны превышать 2см в длину для кожные дефекты не превышающие общую ушибы, не превышающие общую площадь 1кв.см дефектов продолговатой формы площадь 1кв.см



расщепленные косточки, при условии, что мякоть - доброкачественная, дефект формы, кластероспориоз не более 8 точек

НЕСТАНДАРТ



плоды поврежденные кластероспориозом, загрязненные плоды, с остатками химических веществ, незарубцевавшиеся единичные трещины, повреждения плода в области плодоножки



выраженный ушиб

расколотая косточка

с градобойнами

выраженный солнечный ожог



трещины в области плодоножки



плоды с признаками утраты свежести

ОТХОД



плоды с признаками воздействия низких температур - застуженные



плоды с признаками воздействия низких температур - подмороженные



плоды с признаками гниения ; плоды пораженные плесенью ; с грубыми механическими повреждениями; признаками гниения; зеленые, невызревшие плоды



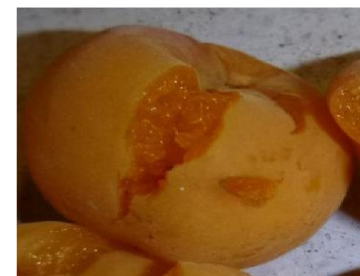
ягоды пораженные с\х заболеваниями (монилиоз); кластероспориоз прогрессирующей формы в виде язв; увядшие, сморщенные, засохшие ; плоды поврежденные насекомыми-вредителями и наличие продуктов их жизнедеятельности



повреждения с\х вредителями;



грубое механическое повреждение (прокол);



перезревшие, забродившие плоды



плоды пораженные с\х заболеваниями (вирус оспы или шарки)



плоды с признаком гниения, с плесенью



многочисленные растрескивания

многочисленные проколы

5.2 Авокадо

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код		Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Авокадо				
НАЗВАНИЕ SKU	Авокадо				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	30x40 40x50 40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонные короба, пластик, дерево	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	Вал / пакет без застежки (если это предусмотрено производителем)	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	-	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	По сезону	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +4°C до +10°C		
КАЛИБР*	масса плода 230 гр+	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +4°C до +10°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; упаковка должна содержать только авокадо одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	85-90%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Авокадо всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков должны быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Авокадо этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа		
	• неповрежденными		Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:		
	• доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению допускается		• незначительный дефект формы		
	• чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ		• незначительные дефекты окраски		
	• без насекомых-вредителей		• незначительные дефекты кожуры (опробковение, зарубцевавшиеся чечевички) и солнечные ожоги при отсутствии у них прогрессирующего характера; их общая максимальная площадь не должна превышать 4 см ² . Ни при каких обстоятельствах эти дефекты не должны затрагивать мякоть плодов		
	• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных на вредителями		• если имеется стебель, он может быть слегка поврежден		

	<ul style="list-style-type: none"> • без повреждений, вызванных низкой температурой • со стеблем длиной не более 10 мм, который должен быть аккуратно отрезан. Однако его отсутствие не рассматривается как дефект условия, что место соединения стебля с плодом является сухим и неповрежденным • без чрезмерной поверхностной влажности • без чрезмерной поверхностной влажности 	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • с длиной стебля более 10 мм
			<ul style="list-style-type: none"> • с механическими повреждениями, затрагивающими мякоть плодов
			<ul style="list-style-type: none"> • с выраженным солнечным ожогом
			<ul style="list-style-type: none"> • поврежденные насекомыми
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ*	<ul style="list-style-type: none"> • выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку • доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии 		<ul style="list-style-type: none"> • с выраженными дефектами формы • с удаленной плодоножкой с повреждением близлежащих тканей
ПЛОТНОСТЬ*	Твердость плода измеряется пенетрометром. Диаметр плунжера 6мм. Оптимальная плотность 1,5-6 кг/см ²		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты кожуры (опробковение, зарубцевавшиеся чечевички) и солнечные ожоги при отсутствии у них прогрессирующего характера более 4 см²
ОТХОД (не более 5% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • с сельхоз заболеваниями (антракноз, фузариоз, фитофтороз, ризопус, гниль плодоножки и др.) • перезревшие плоды, с пенетрацией 0-1,5 кг/см² 	<ul style="list-style-type: none"> • с плесенью на плодоножке • загрязненные • с признаками размягчения 	
	• плоды с грубыми механическими повреждениями		
	• загнившие		
	• подмороженные		
	• с плесенью на плоде		

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ШКАЛА СПЕЛОСТИ

оптимальный цвет плодов в зависимости от длительности последующей транспортировки должен быть от 3 до 5 по шкале спелости



Цвет 1. Плотность 11 кг

Цвет 2. Плотность 10 - 7 кг

Цвет 3. Плотность 6 - 5 кг

Цвет 4. Плотность 4 - 3 кг

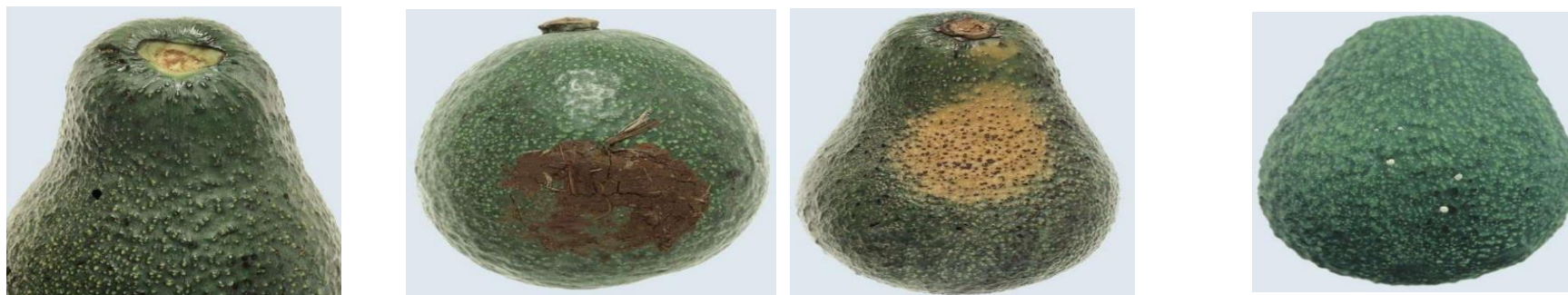
Цвет 5. Плотность 3 - 1 кг

ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ





НЕСТАНДАРТ



отрыв плодоножки;

загрязненный;

солнечный ожог;

повреждение насекомыми



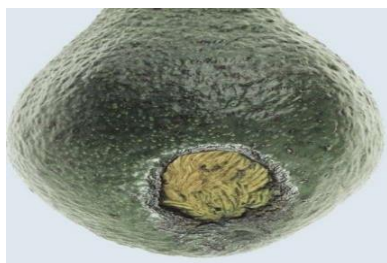
Механические повреждения

Дефекты кожуры



С плесенью на плодоножке

ОТХОД



повреждение сельхоз вредителями;



перезревшие плоды;



антракноз;



сильный ушиб;



Гниль плодоножки;



Фузариоз;



Поражение холодом;



Ризопус



Застуженность



С плесенью на плоде

5.3 Ананас

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

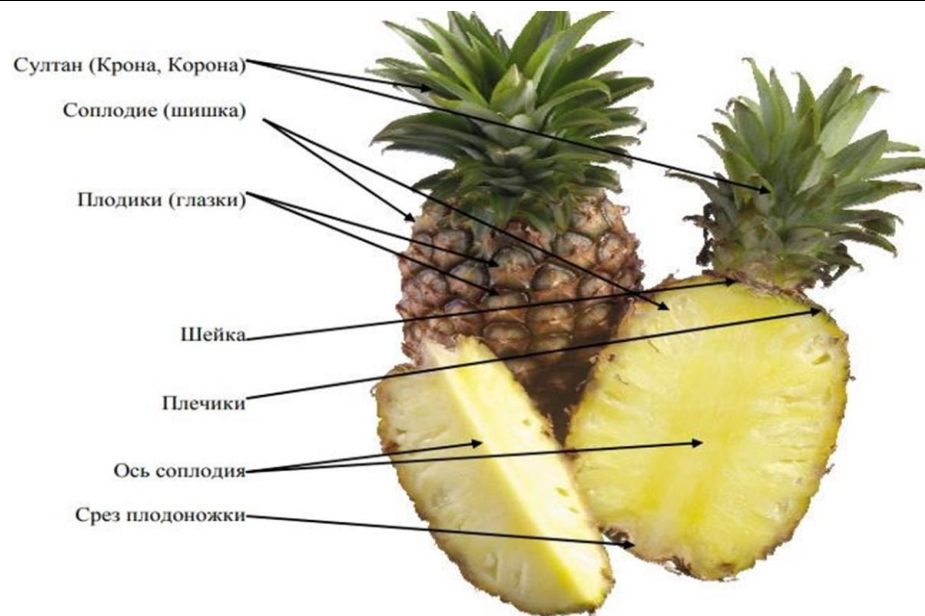
Локальный код	146521	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Ананас вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Ананас вес			
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия			

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта ананасов	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонные короба;	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	уложка однарядка	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	12 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +7°C до +9°C	
КАЛИБР*	вес 1,3+ кг	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +7°C до +9°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из ананасов с короной или без нее одного и того же происхождения, разновидности, качества и размера. Кроме того, ананасы первого сорта должны быть однородными по окраске и длине корон.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		85-90%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,7°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ			
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЕ	Свежие ананасы всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должна быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Ананасы этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа. Корона, должна быть единственной, без боковых отростков и не должна превышать 100% длины всего плода. Она может иметь:		

	<ul style="list-style-type: none"> целыми, неповрежденными, с короной; здоровыми, доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается; чистыми, без видимых посторонних веществ; свежими на вид, включая корону; без насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности; без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; без чрезмерной поверхностной влажности. 		<ul style="list-style-type: none"> наличие насекомых-вредителей, продуктов их жизнедеятельности; на поверхности плода не затрагивающие мякоть (едничный не массовый характер) незначительные повреждения; незначительные дефекты окраски; плесень на листьях короны, плесень на срезе плодоножки . <p>Мякоть должна быть абсолютно доброкачественной. При этом допускаются следующие незначительные дефекты, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество и сохраняемость продукта и его товарный вид в упаковке:</p> <ul style="list-style-type: none"> незначительные дефекты окраски, включая изменение цвета от солнца; незначительные дефекты формы; незначительные дефекты кожуры, затрагивающие не более 5% общей площади поверхности плода; легкие ушибы и помятости до 1/3 радиуса окружности плода.
<p>МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЕ К СТЕБЛЮ</p>	<ul style="list-style-type: none"> со стеблем или без него, однако, если имеется стебель, он должен быть длиной не более 2,5 см от плеча плода и иметь ровный и чистый поперечный срез. 		
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Цвет кожуры (от зеленого до оранжевого) и мякоти (от белой до оранжевой) плодов определяются их сортом и происхождением, и не всегда является объективным показателем спелости ананаса.</p>	<p>Не соответствующий требованиям приемки нестандарт (не более 10% от партии)</p>	<p>К нестандарту относятся ананасы, которые не могут быть отнесены к 1-й категории, но удовлетворяют вышеуказанным минимальным требованиям. Мякоть должна быть абсолютно доброкачественной. При этом допускаются следующие дефекты при условии, что ананасы сохраняют свои основные характеристики с точки зрения качества и сохранности и товарного вида в упаковке</p>
<p>ТРЕБОВАНИЯ К МЯКОТИ</p>	<p>Мякоть должна быть доброкачественной. Допускается физиологическая прозрачность мякоти (не выше степени 2) на площади не более 2/3 плода (без гниения, брожения и выделения излишней жидкости).</p>		<ul style="list-style-type: none"> увядшие, подсохшие, поврежденные листья короны, дефекты кожуры, затрагивающие более 10% общей площади поверхности плода;
<p>ФОРМА*</p>	<p>Форма ананасов может быть удлинненно - овальной, яйцевидной или округло-овальной.</p>		<ul style="list-style-type: none"> зарубцевавшиеся механические повреждения кожицы без проникновения в мякоть плода;
<p>Brix*</p>	<p>Не менее 12 по шкале Брикса</p>		<ul style="list-style-type: none"> нажимы, ушибы, помятости более 2/3 радиуса окружности плода;
<p>ОТХОД (допускается не более 5% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> плоды, поражённые болезнями, поражение плесенью тела плода 	<p>Не соответствующий требованиям</p>	<ul style="list-style-type: none"> наличие насекомых-вредителей, продуктов их жизнедеятельности; на поверхности плода не затрагивающие мякоть (массовый характер) Загнивание кроны

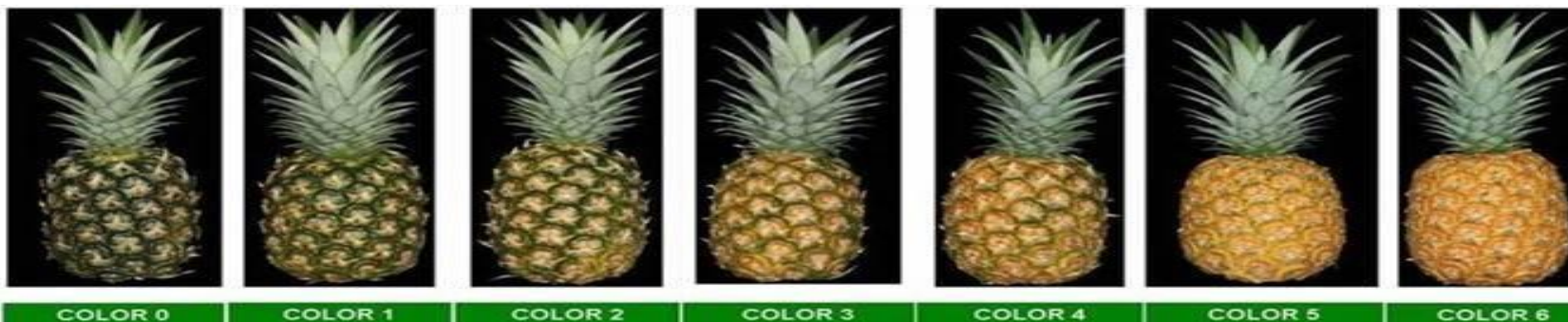
	<ul style="list-style-type: none"> • старые плоды, морщинистые плоды, плоды с вылетающими/осыпающимися листьями кроны. Для оценки листьев не требуется специальных усилий, данный дефект характеризуется произвольным осыпанием кроны; загнивание плода 	<p>приемки нестандарт (не более 10% от партии)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • застуженность - ширина обводнения по окружности плода более 1,5 см,
	<ul style="list-style-type: none"> • незарубцевавшиеся механические повреждения, трещины; 		<ul style="list-style-type: none"> • серьезный дефект формы (уродливые, с "выпуклыми глазами", кроме ананасов сорта Квин), включая двойную корону;
	<ul style="list-style-type: none"> • недозревшие (непрозрачные, без характерного запаха, с чрезмерно пористой мякотью) или перезревшие (чрезмерно прозрачные, забродившие) плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • серьезные солнечные ожоги (поражающие более 1/3 плода и проникающие в мякоть);
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды, поврежденные насекомыми-вредителями с проникновением в мякоть на глубину более 3 мм; 		<ul style="list-style-type: none"> • загрязнённые, наличие посторонних веществ (остатки химической обработки);
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками внутреннего разложения; 		<ul style="list-style-type: none"> • некорректно удалённый стебель (наличие стебля, длиной более 2,5 см от плеча плода; срез кривой или грязный; углубленный срез)
	<ul style="list-style-type: none"> • гниль, проникающая внутрь мякоти плода, более чем на 5мм. 		<ul style="list-style-type: none"> • обводнение плечиков глубиной более 1 см , • увядший, обветренный плод.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА





ОКРАС



У такого дефекта, как прозрачность существует несколько причин возникновения (часто совокупных):

- 1) Причины связанные с выращиванием: высокое содержание азота, крупные сильнорослые растения, обработка агентами для увеличения плодов, скорость орошения, густота посадки и другие факторы;
- 2) Причины, связанные с погодными условиями: в частности, со среднемесячной температурой воздуха за 2-3 месяца до сбора урожая, периодами высоких температур в процессе созревания;
- 3) Причины, связанные со временем сбора урожая: чаще всего прозрачность свидетельствует о зрелости плода, незрелые плоды имеют белесый оттенок мякоти.

Степень прозрачности ананаса

- 1-2 норма
- 3 нестандарт
- 4-5 отход

ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ



незначительные дефекты окраски, включая изменение цвета от незначительные дефекты кожицы, затрагивающие не более 5% общей площади поверхности плода



незначительные повреждения кроны и формы



Легкие ушибы и помятости до 1/3 радиуса окружности плода



Плесень на листьях кроны, Поверхностное поражение плесенью плодоножки (не затрагивающая поверхность донца и тела плода)



наличие на поверхности с/в без поражения плода (едичный не массовый характер)

НЕСТАНДАРТ



Загрязненные плоды; дефекты кожиры более 10% площади



Серьезные солнечные ожоги ; наличие стебля, длиной более 2,5 см от плеча плода



Серьезный дефект формы, включая двойную корону ;



зарубцевавшиеся механические повреждения плода



Нажимы, ушибы, помятости более 2/3 радиуса окружности плода;

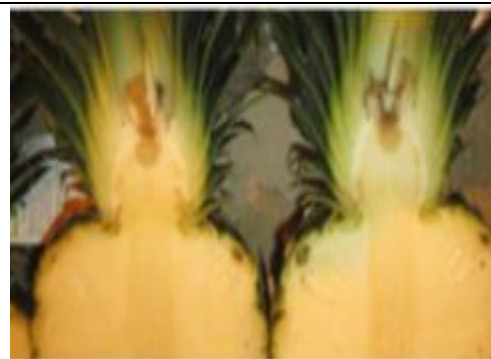


увядшие, подсохшие, поврежденные листья короны



Плоды, поврежденные насекомыми-вредителями с проникновением в мякоть на глубину 1-3мм ;

увядший, обветренный плод



Обводнение плечиков более 1 см

Загнивы короны

наличие на поверхности с/в (массовый характер)

засохшая крона

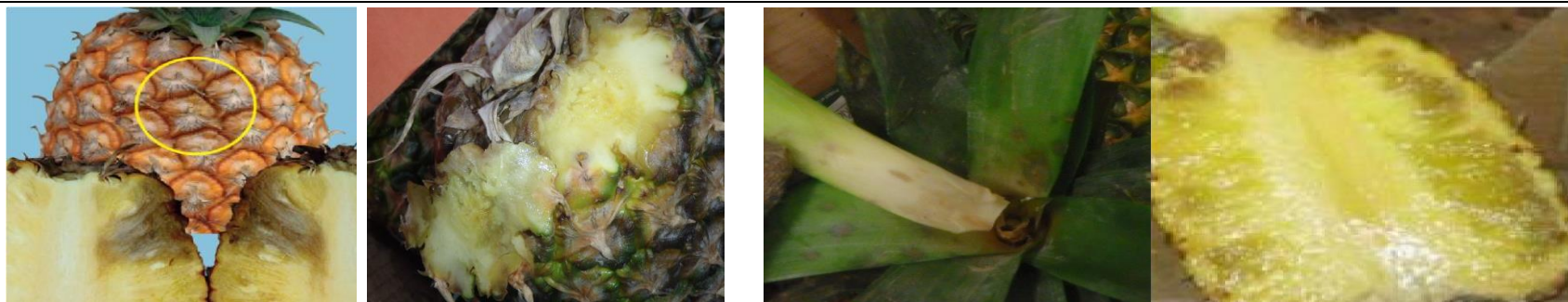


Плоды имеют тускло-коричневую окраску, под кожей по всему плоду образуется стекловидность, которая имеет более темный цвет по сравнению с остальной мякотью и прогрессирует к середине; застуженность так же может выражаться в виде потемнения сердцевины плода). Слабое изменение цвета мякоти на части плода при отсутствии других признаков повреждения низкими температурами к застуженности не относятся

ОТХОД



Плоды, поврежденные насекомыми-вредителями с проникновением в мякоть на глубину более 3мм



Побитость с сильным размягчением мякоти/загнивом

С сухими/вылетающими листьями кроны; с признаками внутреннего разложения



Гниль, сопровождающаяся брожением



Загнив проникающий внутрь плода более 5 мм



Незарубцевавшаяся механика ; незрелые (непрозрачные, без характерного запаха, с чрезмерно пористой мякотью); переспелые (чрезмерно прозрачные, забродившие) плоды



Плоды, поражённые болезнями (сердцевидная гниль, черная гниль) ; поражённые плесенью тело плода (без учета плесени на срезе плодоножки и кроне)

5.4 Апельсин

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	106065/71334	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Апельсин вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Апельсин вес			Дата обновления:
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется			

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	Материал	Размеры ,мм	ТИП
			картон	30/40;40/50;50/60	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	полимерная сетка	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	-	-	-
БРЕНД*	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
		ОПАЛЕЧИВАНИЕ	стрейч пленка	стрейч пленка	Уголок
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал		перетяжка на 3 уровнях паллета	"бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	13/15,5/17	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	до +25°C		
КАЛИБР*	70+мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2 до +9°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только цитрусовые одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера и степени зрелости.	ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1.28°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	85-90%		
		ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	НИЗКОЕ		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	СРЕДНЯЯ		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ			
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	• плоды должны быть свежими, чистыми, без посторонних веществ;	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Апельсин должен отвечать минимальным требованиям. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:		
	• без механических повреждений;		• незначительные дефекты кожуры (серебристо-белые или бурые пятна, градобоины, царапины, сетка, пробковые образования, следы щитовки), свойственные процессу формирования плода в период роста, не более 1/4 поверхности плода;		

	<ul style="list-style-type: none"> • без чрезмерной поверхностной влажности; • без дефектов, вызванных низкой температурой; • без постороннего запаха и привкуса; • без повреждений вредителями и болезнями; • плодоножка должна быть ровно срезана у основания плода, допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой; • без выраженных дефектов формы 	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефекты формы; • незначительные дефекты окраски, включая солнечные ожоги, прозелень, не более 1/4 поверхности плода; • незначительные, зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими как трение, удары при погрузке и разгрузке и пр., не более 1/4 поверхности плода; • незначительное выпадение эфирных масел (единичные пятна олеоцеллоза не более 1/4 поверхности плода); • незначительные признаки повреждения холодом - единичные однотонные с кожурой пятна.
<p>СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ</p>	<p>должны выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии</p>		<ul style="list-style-type: none"> • кризинг плодов; • вырванная плодоножка; • значительные дефекты кожуры (градобоины, следы щитовки, солнечные и химические ожоги), не более 1/2 поверхности плода;
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>От светло-оранжевой до оранжевой. Допускаются плоды со светло-зелёной окраской не более 1/4 поверхности плода, при условии, что содержание сока в норме. По шкале цветности от 1 до 5.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • грубый дефект формы (уродливые плоды), сильно деформированные вследствие давления близлежащих (соседних) плодов и тары (для апельсинов сорта NAVEL пупок к нестандарту не относиться);
<p>СОДЕРЖАНИЕ СОКА</p>	<p>апельсины Навел: 33% другие разновидности: 35%</p>		<ul style="list-style-type: none"> • не зарубцевавшиеся механические повреждения, не затрагивающие мякоть плодов; • с незначительными признаками старения и дегидратации;
<p>СОДЕРЖАНИЕ САХАРОВ</p>	<p>Минимальное содержание сахара 7,1 по шкале Brix</p>		<ul style="list-style-type: none"> • с плесенью на плодоножке;
<p>СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/КИСЛОТЫ</p>	<p>Минимальное содержание сахара/кислоты 6,5:1</p>		<ul style="list-style-type: none"> • загрязненные плоды, с остатками химических средств;
<p>ОТХОД (не более 5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • с признаками повреждения низкими температурами; с признаками переохлаждения (питинг) - пятна более 1/4 поверхности плода и/или с потемнением; 		<ul style="list-style-type: none"> • олеоцеллоз (выпадение эфирных масел) не более 1/3 поверхности плода.
	<ul style="list-style-type: none"> • загнившие, загрязнённые (обсемененные) спорами плесневых грибов; с плесенью на плоде; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды со светло-зелёной окраской (цветность 6-7);
	<ul style="list-style-type: none"> • повреждения сельско-хозяйственными вредителями, затрагивающими альbedo; 		<ul style="list-style-type: none"> • признаки повреждения холодом - однотонные с кожурой пятна (питинг) без потемнения до 1/4 поверхности плода.

	<ul style="list-style-type: none"> • грубые не зарубцевавшиеся механические повреждения, затрагивающие мякоть, не целые плоды; 	<ul style="list-style-type: none"> • с вдавленными коричневыми пятнами (чёрная пятнистость);
	<ul style="list-style-type: none"> • невызревшие плоды, с темно-зеленой окраской (цветность 8); 	<ul style="list-style-type: none"> • олеоцеллоз (выпадение эфирных масел) более 1/3 поверхности плода;
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками старения, утраты свежести (выраженная дегидратация, тусклая кожура, увядшие плоды с плохо отделяемой кожурой, с желто-коричневыми размытыми, потерявшими сок сегментами, без собственного аромата и вкуса); 	<ul style="list-style-type: none"> • прогрессирующие сельскохозяйственные заболевания.

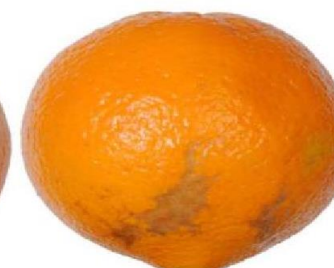
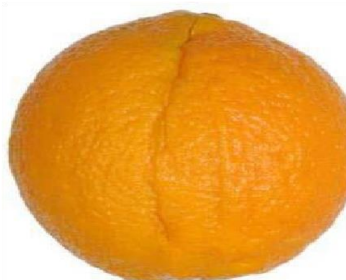
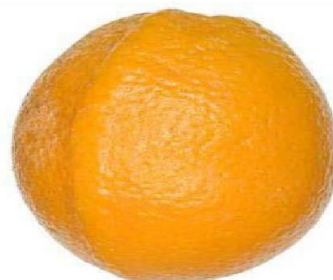
ШКАЛА ЦВЕТНОСТИ

	<p>Допустимы к приемке: 1-4 Нестандарт: цветность 5-7 Отход: цветность 8</p> <p>В одной партии могут быть апельсины только 3 смежных цветов.</p>
--	--

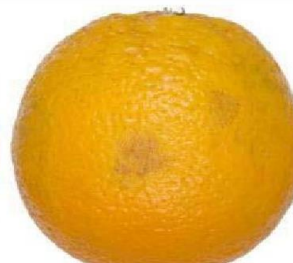
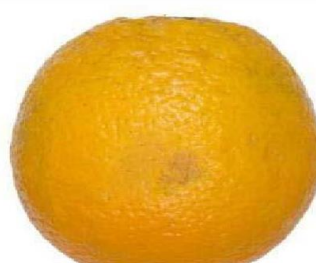
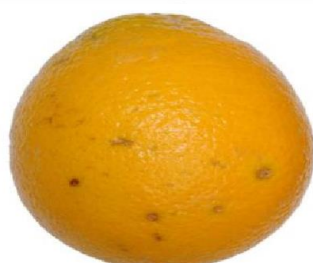
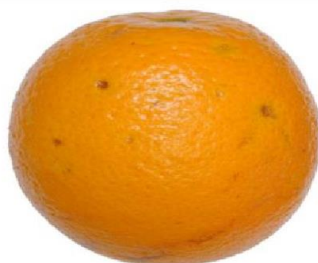
ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ

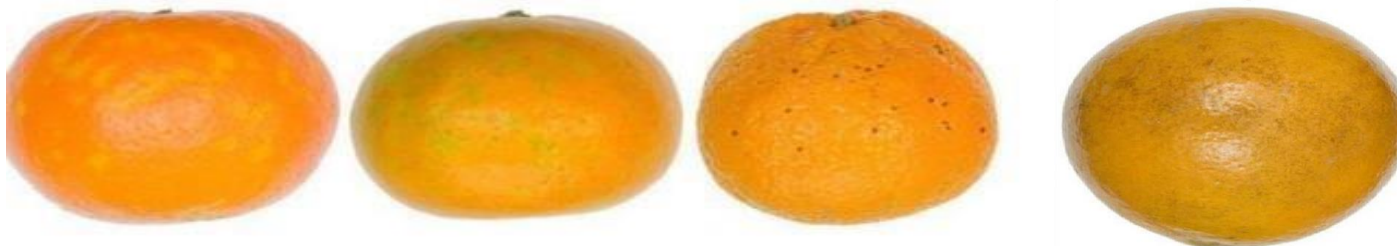


незначительные дефекты кожуры (серебристо-белые или бурые пятна), незначительные признаки повреждения холодом - выраженный дефект формы свойственные процессу формирования плода в период роста, единичные однотонные с кожурой пятна не более 1/4 поверхности плода

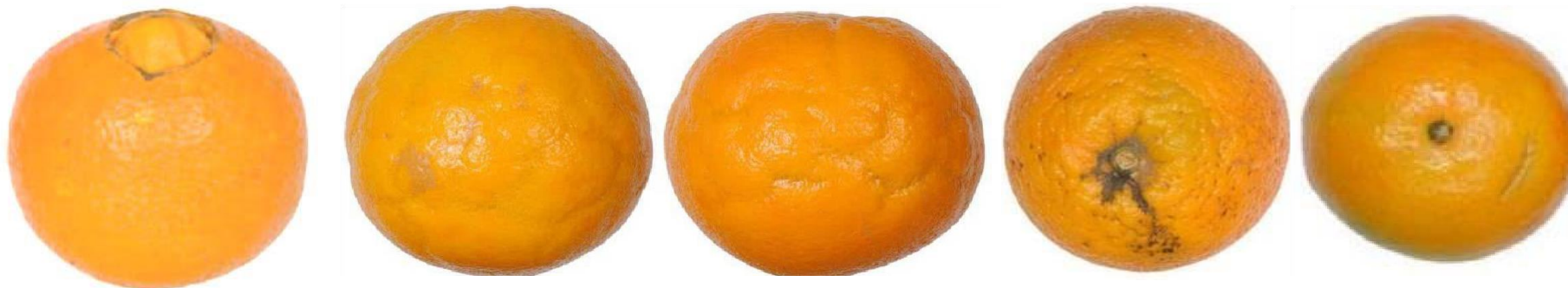


Незначительные дефекты кожуры (градобоины), незначительное выпадение эфирных масел (единичные пятна процессу формирования плода в период роста), солнечный ожог олеоцеллоза не более 1/4 поверхности плода.

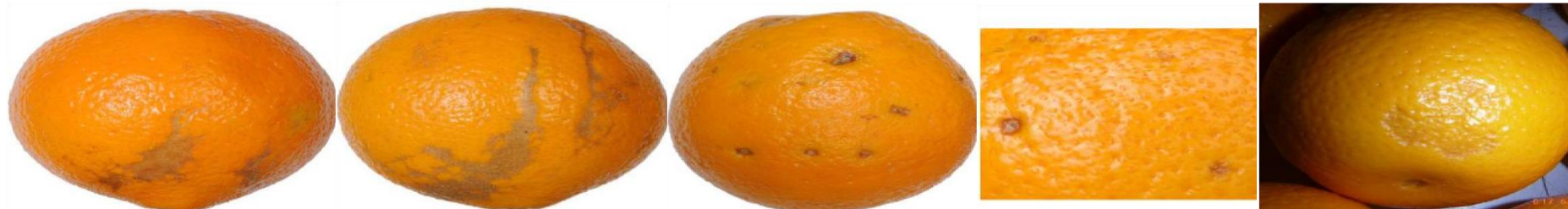
НЕСТАНДАРТ



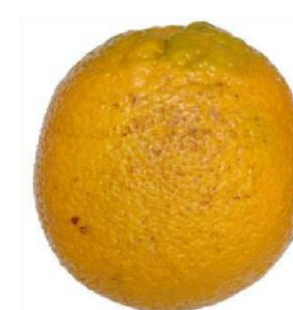
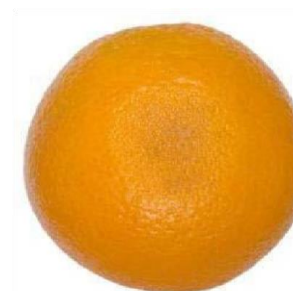
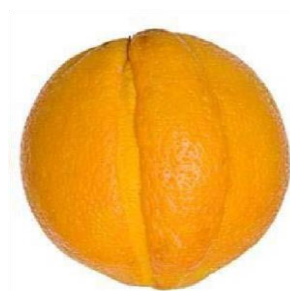
значительные дефекты кожуры (следы жизнедеятельности с\х вредителей)



грубый дефект формы (для апельсинов сорта NAVEL пупок , кривизна плодов, загрязненные плоды, не зарубцевавшиеся механические повреждения не затрагивающие мякоть относится к нестандарту.



значительные дефекты кожуры (градобины), признаки повреждения холодом -однотонные с кожей пятна (питтинг) без потемнения не более 1/2 поверхности плода.



сильно деформированные вследствие давления близлежащих (соседних) плодов и тары

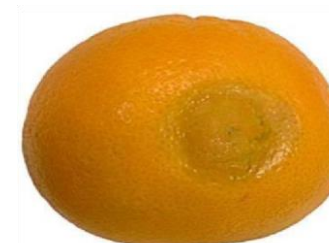
вырванная плодоножка (пампинг)

грубый дефект формы

олеоцеллоз (выпадение эфирных масел) не более 1/3 поверхности плода

значительный дефект кожуры (солнечный ожог)

ОТХОД



с признаками повреждения низкими температурами (подмороженность) грубые не зарубцевавшиеся механические повреждения с прогрессирующими с/х заболеваниями (голубая или оливковая гниль, кислая гниль), затрагивающие мякоть



повреждения с/х вредителями с прогрессирующими с/х заболеваниями, гниль стеблевого конца, серая гниль, с вдавленными коричневыми пятнами черная пятнистость, затрагивающими альbedo



с признаками переохлаждения (питинг) или с прогрессирующими с/х заболеваниями (антракноз) с потемнением не более 1/4 поверхности плода.



с плесенью на плоде, значительные дефекты кожуры (следы щитовки, парша) более 1/2 поверхности плода

РАЗНОВИДНОСТЬ

«ВАЛЕНСИЯ» - важнейший сорт среди апельсинов. Плоды ароматные, с малым количеством косточек. Этот сорт похож на Ovale, широко используется в кондитерском производстве.

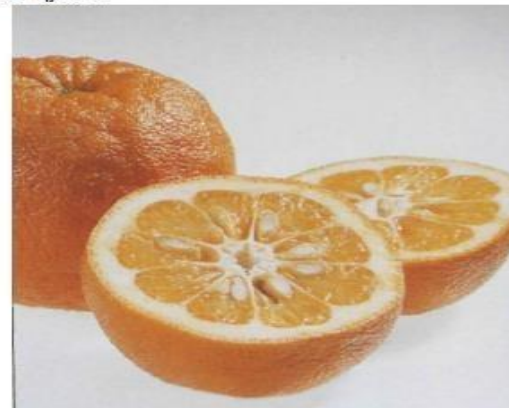


Плоды сорта **Thomson Navel**, выведенного в 1891 г. в Калифорнии и названного в честь своего создателя Томсона (H. S. Thomson), созревают несколько позднее **Navelina**, но на одну-две недели раньше **Washington Navel**, появляются на рынке в ноябре.

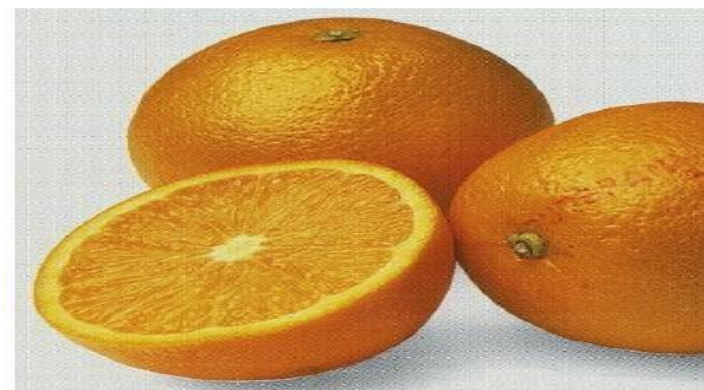
Плоды имеют средний размер (150-200 г). Форма их округлая или округло-овальная. Пупок небольшой. Кожура плодов тонкая, мелкопористая и более светлая, чем у **Washington Navel**. Однако по вкусовому качеству плоды несколько уступают **Washington Navel**: мякоть плодов менее сочная и более волокнистая. Недостатком сорта является и худшая сохраняемость плодов на дереве. Транспортабельность плодов хорошая.



ПОМЕРАНЕЦ, или **ГОРЬКИЙ АПЕЛЬСИН** не особенно вкусен в свежем виде. Из померанцев готовят горьковатый апельсиновый джем и ликеры, а из корки - цукаты



Плоды сорта **Clanog**, поставляемый преимущественно из ЮАР, имеют округлую или округло-овальную форму, и достигают средних размеров. Кожура их тонкая, гладкая, мелкопористая и плотная. Мякоть плодов чрезвычайно сочная и нежная, обладает приятным сладко-кислым вкусом. Следует отметить, что все сорта, поставляемые в Россию из ЮАР, характеризуются великолепной транспортабельностью и лежкоспособностью.

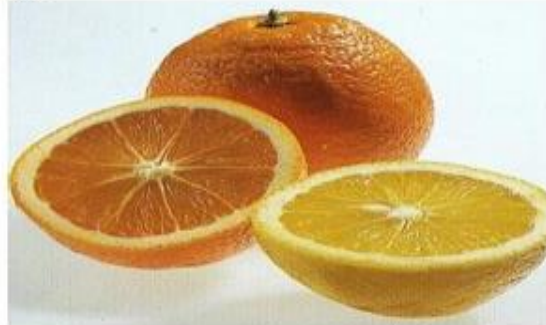


Salustiana является одним из важных сортов Испании, имеет значение также в Марокко.
Плоды ее имеют округло-овальную или слегка приплюснутую форму. Кожура тонкая, легко отделяющаяся. Мякоть плодов чрезвычайно сочная, нежная, «маслянистая», тает во рту.
Ее насыщенный изысканный сладкий вкус безусловно определяет ценность и популярность сорта. Как правило, семена в мякоти отсутствуют. Сорт характеризуется хорошей транспортабельностью и вполне удовлетворительной лежкостью.



Сорт **Shamouti**, называемый также **Jaffa**, обладает наибольшим значением в большинстве стран Средиземноморья (Турция, Израиль, Египет, Кипр, Тунис, Ливан).
Плоды его достигают средних размеров (150-200 г) и имеют овальную форму (на Кипре сорт называется также **Oval**).

Кожура средней толщины, может быть как гладкой, так и шероховатой. Мякоть плотная, сочная, гармонично сладко-кислая. Семена могут отсутствовать, или их мало (2—4).
Сорт характеризуется великолепной транспортабельностью и лежкостью. Основной период предложения в Средиземноморье приходится на январь-март.



Плоды сорта **Verna** (синоним - **Berna**, **Bernia**, **Vernia**, **Bedmar**) имеют овальную форму и достигают мелких и средних размеров. Мякоть их сладкая, практически бессемянная или малосемянная, однако волокнистая. Плоды издают характерный сладкий аромат.
Сорт поздний, но созревает раньше, чем **Valencia Late**.

В Испании различают три типа плодов: **Vernas Imperiales** (плоды склонны к пятнистой зеленоватой окраске), **Vernas Perets** (окраска плодов менее зеленая, но еще не типичная ярко-оранжевая) и **Vernas Albergolas** (плоды ярко-оранжевого цвета). Сорт возделывается преимущественно в Испании, однако из-за мелкоплодности имеет в настоящее время проблемы со сбытом на международном рынке.



Сорт **Washington Navel** (Вашингтон Навел) известен с 1650 г., однако возделываться в промышленных масштабах начал много позднее: с 1824 г. в Австралии, с 1835 г. во Флориде, с 1880 г. в Калифорнии и с 1930 г. — в Средиземноморье.

Это самый важный сорт апельсинов во всем мире. Плоды его среднеразмерных и крупных размеров (170-300 г), со средним, часто выпирающим пупком. Форма их круглая или округло-овальная. Кожура средней толщины, крупнопористая, легко отделяется от мякоти, и имеет насыщенный оранжевый цвет. Мякоть плодов плотная, сочная, ароматная, с гармоничным сладко-кислым вкусом, насыщенного оранжевого цвета.
Сорт характеризуется хорошей транспортабельностью и лежкостью.



5.5 Арбуз

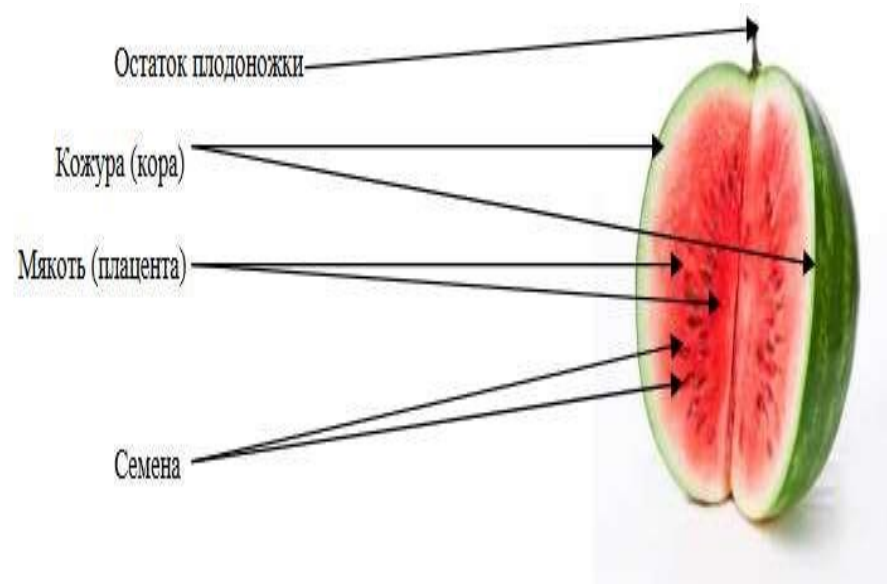
ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	77217	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Арбуз вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Арбуз вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	любая				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	любые разновидности красных арбузов	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	30X40 40X60 40X50	пятислойный или семислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонный короб	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		Полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	не нормируется	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	300	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +4 до +30°C		
КАЛИБР*	масса от 1 кг до 12 кг	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +4 до +30°C		

ОДНОРОДНОСТЬ*	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из арбузов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	До +25°C
		ВЛАЖНОСТЬ	90%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,4°C
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	Средняя
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Арбузы всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешаемых допусков должны быть:	Стандартные требования к качеству товара (при соответствии качества стандартам каталога принимаем под 3%)	Арбузы должны обладать характерными признаками своей разновидности от бледно розового до ярко красного цвета в разрезе
	• неповрежденными		Допускаются следующие дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:
	• доброкачественным; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается		• дефекты формы
	• чистыми, практически без видимых посторонних веществ		• дефекты окраски кожуры; бледная окраска той части арбуза, которая соприкасалась с почвой в период выращивания, дефектом не считается
	• практически без насекомых-вредителей		• дефекты кожуры, вызванные трением или погрузочно-разгрузочными операциями или повреждениями, нанесенными насекомыми-вредителями или болезнями, при условии, что общая площадь повреждений не превышает 1/8 части поверхности плода
	• практически без повреждений, вызванных насекомыми, вредителями		• зарубцевавшиеся поверхностные трещины
	• твердыми		• пораженные болезнями и вредителями на кожуре плода (без проникновения в мякоть)
	• без чрезмерной поверхностной влажности		• с не зарубцевавшимися поверхностными повреждениями кожуры, зарубцевавшимися повреждениями кожуры (пробковые образования, потертости, царапины) на площади более 1/8 поверхности плода
	• без постороннего запаха и/или привкуса		• незначительная деформация не приводящая к отслоению мякоти
	• степень развития и состояние арбузов должны быть такими, чтобы они могли: выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии		• с незначительным наличием пустот
• арбузы должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми: цвет и вкус мякоти должны свидетельствовать о достаточной спелости			
РАЗРУШАЮЩИЙ КОНТРОЛЬ	внутренние полости полностью отсутствуют		

ВНЕШНЯЯ ОКРАСКА	однотонные или полосатые светло- и темно-зеленые, при этом допускается обесцвечивание части коры, соприкасавшейся с землей при выращивании	Отход до 5%	• мягкие, перезревшие, с ушибами, с трещинами, раздавленные плоды
ВНУТРЕННЯЯ ОКРАСКА	от ярко-розовой до красной		• подмороженные, запаренные, загнившие плоды, недозрелые (бледно розовая мякоть, белые семена)
СОДЕРЖАНИЕ САХАРОВ	не менее 8°Brix		• с забродившим запахом и/или вкусом
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	60		

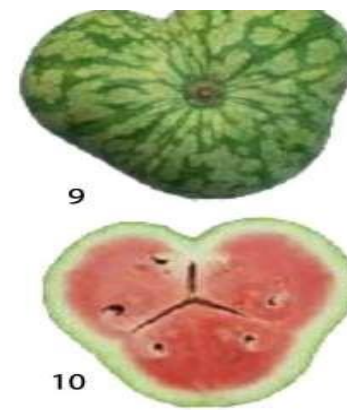
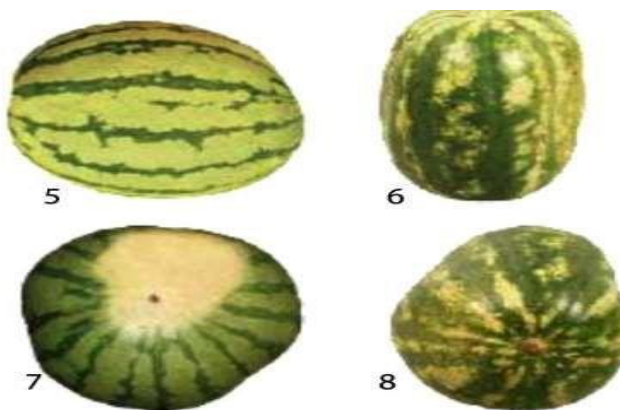
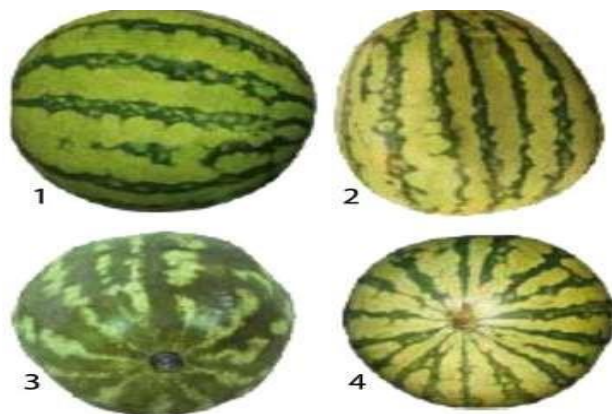
ФОТОГРАФИИ ТОВАРА





арбузы хорошего качества

ДЕФЕКТ ФОРМЫ



Стандартные требования к качеству товара

Не стандарт

ОКРАСКА



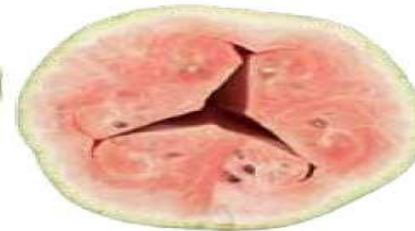
Бледная окраска той части арбуза, которая соприкасалась с почвой в период выращивания, дефектом не считается



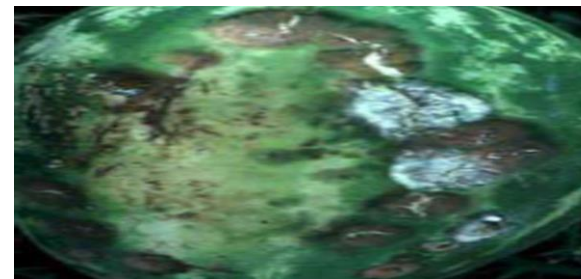
ДЕФЕКТЫ КОРЫ



ОТХОД



трещины не допускаются к приемке, плоды не вызревшие и / или имеющие внутренние полости



загнив и антракноз



бродившие



загнившие

КАКИЕ МОГУТ БЫТЬ ДЕФЕКТЫ И ЗАБОЛЕВАНИЯ



Альтернариоз - Четко очерченные и обычно слегка водянистые границы. На поверхности пятен образуется налет мицелия или конидиального спороношения гриба. Часто они чередуются, и тогда поверхность пятен состоит как бы из концентрических кругов более светлых, образованных мицелием, и темных, серовато-оливковых или почти черных, состоящих из конидиеносцев возбудителя.

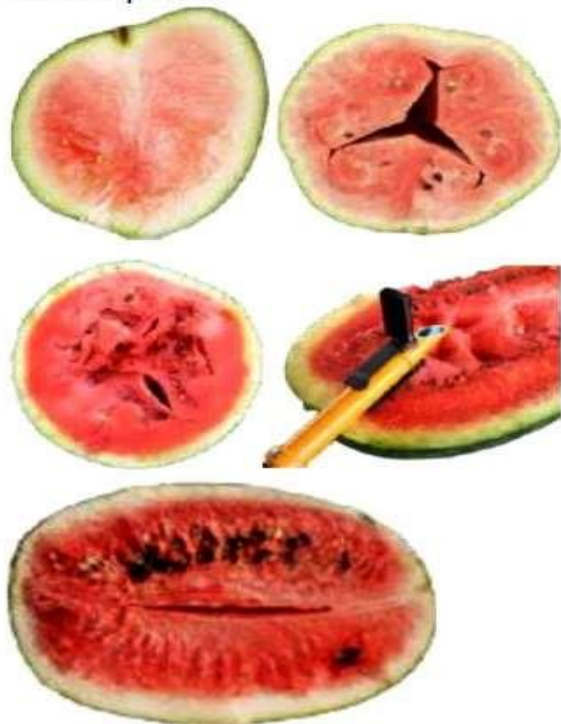


Фузариоз - Начальными признаками поражения могут быть разбросанные по всей поверхности или расположенные у места прикрепления к плодоножке пятна различной величины и формы. Пятна несколько углубляются и покрываются белым или розовато-белым налетом мицелия, а затем и спороношения гриба. Поражения могут быть как поверхностными, так и заходящими вглубь до семенной камеры.



Антракноз - Характерным признаком заболевания являются вдавленные гниющие пятна, покрытые желтовато-розовыми подушечками спороношения возбудителя. Пятна и язвы на пораженных плодах арбуза со временем становятся бурыми, а затем почти черными, особенно в центральной части, что связано с образованием на них псевдопикнид и мелких микросклероциев. Пятна часто растрескиваются, обнаруживая гниющую ткань или пустоту под ней.

Степень зрелости



Недозре́лый плод — поверхность плода матовая, ребристость у плодоножки выраженная, плодоножка сочная, усик не увядший. При ударе согнутым пальцем звук звонкий. Мякоть розового или бледно-розового цвета, граница между съедобной частью и корой еле заметна. Консистенция мякоти грубая, малосочная, невкусная. Семена белого цвета, невызревшие.

Зре́лые плоды - с ярко выраженным рисунком коры, поверхность блестящая, усик и плодоножка усохшие, мякоть красная различных оттенков, семена вызревшие, чёрного или коричневого цвета. Консистенция мякоти плодов сочная, нежная, без ослизнений, сладкая на вкус. При ударе ладонью зрелый арбуз вибрирует, при ударе согнутым пальцем издаёт умеренно глухой звук, при сжатии вдоль продольной оси - слабый хруст.

Цвет и вкус мякоти должны свидетельствовать о достаточной спелости. В этой связи рефрактометрический показатель мякоти, измеренный в средней точке мякоти плода в экваториальном сечении, должен превышать 10° по шкале Брикса.

Перезре́лый плод — рисунок и цвет коры более светлый, чем у зрелого плода. Блеск хорошо выражен, усик и плодоножка усохшие, грунтовое пятно желтого цвета. Звук при ударе согнутым пальцем глухой. Цвет мякоти изменен до оранжевого. Появляется ослизнение у семенных гнезд. Мякоть с пустотами. Консистенция мякоти рыхлая, волокнистая. Плод малосъедобен или не съедобен.

У плодов не должно быть внутренних повреждений и дефектов в окраски мякоти. Помятый плод — при разрезе плода мякоть потемневшая, отделившаяся от коры.

5.6 Бананы

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	76505	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Бананы вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Бананы вес			
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Эквадор			



БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
КЛАСС (ТОВАРНЫЙ СОРТ)	1		картонная коробка	500/400/250	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	короба с крышкой (телескоп)	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимерный паке		полиэтилен/ полипропилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	пакет	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	в пакете	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	19,4	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +13 до +18°C	
КАЛИБР*	Диаметр 3-4 см, длина 19см+	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +13 до +18°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		85-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,8°C	
		ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА		СРЕДНЯЯ	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		ВЫСОКАЯ	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ			
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Бананы всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	I сорт	Допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что это не отражается на общем внешнем виде связки и их качестве, сохранности и товарном виде:		

	<ul style="list-style-type: none"> • плоды в кистях ребристые или слаборебристые, здоровые, целые, твердые, без остатков цветка; 	II сорт	<ul style="list-style-type: none"> • незначительный дефект формы;
	<ul style="list-style-type: none"> • развившиеся, не уродливые, не сросшиеся, без искривления формы (не деформированные); 		<ul style="list-style-type: none"> • поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические и вызванные сельско-хозяйственными вредителями общей площадью не более 2 см²;
	<ul style="list-style-type: none"> • доброкачественными, не допускаются продукты, подверженные гниению или порче; 		<ul style="list-style-type: none"> • потёки латекса площадью более 10 см² не более 2% от партии, менее 10 см² не нормируются;
	<ul style="list-style-type: none"> • чистые, без видимых посторонних веществ; 		<ul style="list-style-type: none"> • количество плодов в кисти 4-9 шт.
	<ul style="list-style-type: none"> • с неповрежденными плодоножками, без изгибов, грибковой инфекции или сушки; 		<p>К этой категории относятся бананы, которые не могут быть отнесены к более высоким категориям, но отвечают минимальным требованиям. Допускаются следующие незначительные дефекты, при условии, что бананы сохраняют основные требования к качеству, сохранности или товарному виду:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • без излишней поверхностной влажности; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • без постороннего запаха и/или привкуса. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • без дефектов, вызванных низкой температурой; 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты формы;
	<ul style="list-style-type: none"> • кисть должна быть осторожно срезана, срез ровный, без следов выдергивания или фрагментов стебля. 		<ul style="list-style-type: none"> • поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические и вызванные сельско-хозяйственными вредителями общей площадью не более 4 см²;
	<ul style="list-style-type: none"> • допускается не более одного вырезанного плода в кисти. 		
ОКРАС	<p>Цветность на зимний период от 4 до 5 - 100%, при этом в каждой партии может содержаться до 10% плодов степеней зрелости 3 и/или 6. Цветность на летний период от 3+ до 4+ - 100%, при этом в каждой партии может содержаться до 10% плодов степеней зрелости 3 и/или 5</p>		<ul style="list-style-type: none"> • потёки латекса площадью более 10 см² не более 3% от партии, менее 10 см² не нормируются;

ТЕРМИНЫ

Крона (корона) - место срастания плодоножек, остаток цветочного стебля, тщательно обрезанный со всех сторон, высотой не более 1,5 см, удерживающий 3 и более плодов, **Плодоножка** - неотделимая твердая часть плода, которая связывает его с кроной; **Латекс** - млечный сок, выделяемый бананами с зеленой окраской кожуры при разрезании или изломе, который при соприкосновении с воздухом приобретает темно-коричневый или черный цвет; **Шейка** - суженная часть плода без мякоти, через которую он соединен с плодоножкой;

КЛАССИФИКАЦИЯ

ОТХОД до 5%	К отходу относят плоды:	(не стандарт) (НС+НК допуска- ется не более 10% от партии)	К нестандарту относят следующие дефекты:
	<ul style="list-style-type: none"> • загнившие (гребневая гниль, шейковая гниль, плодовая гниль); 		<ul style="list-style-type: none"> • количество плодов в кисти менее 3 шт и более 11 шт;

ОТХОД до 5%	<ul style="list-style-type: none"> поврежденные болезнями (антракноз, фузариоз, сигатока, церкоспороз, сажистый грибок и т.д.), с наличием плесени на кроне и/или плодах; 	Не соответствует требованиям приёмки (не стандарт) (НС+НК допускается не более 10% от партии)	<ul style="list-style-type: none"> с заломами у основания кисти без признаков гниения;
	<ul style="list-style-type: none"> степени зрелости 7 (крап); 		<ul style="list-style-type: none"> 2 и более отрезанных плодов в кисти;
	<ul style="list-style-type: none"> с грубыми механическими повреждениями (поломанные плоды, с надрывом кожуры у плодоножки, порезы и трещины затрагивающие мякоть, раздавленные, сильные нажимы); 		<ul style="list-style-type: none"> поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические и вызванные сельско-хозяйственными вредителями общей площадью более 4 см²;
	<ul style="list-style-type: none"> повреждения вызванные высокой температурой (более +18°C)/низкой температурой (менее +12°C); 		<ul style="list-style-type: none"> пересушенная крона;
	<ul style="list-style-type: none"> застуженность 3-4 степени; 		<ul style="list-style-type: none"> серьезные загрязнения латексом приводящей к потере товарного вида не более 3% от партии;
	<ul style="list-style-type: none"> с потемнением мякоти вдоль оси плода (почернение сердцевины); 		<ul style="list-style-type: none"> застуженность 1-2 степени;
	<ul style="list-style-type: none"> повреждённые сельско-хозяйственными вредителями (красные пятна гнездования трипсов и т.д.); 		<ul style="list-style-type: none"> загрязненные плоды.

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



СТЕПЕНИ ЗРЕЛОСТИ



2



3



4



5



6

Цвет 2 - Равномерно зеленые. Обычный цвет при получении судна.

Цвет 3 - Больше зеленые, чем желтые. Готовы к поставке оптом.

Цвет 4 - Больше желтые, чем зеленые. Рекомендуемый цвет для поставки в розничную торговую сеть.

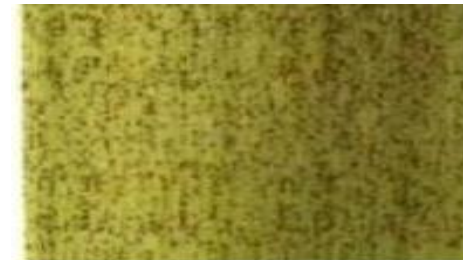
Цвет 5 - Желтые бананы с зелеными кончиками. Хороший цвет для продажи.

Цвет 6 - равномерно желтые плоды. Идеальный цвет для розничной торговли.

СТЕПЕНИ ЗАСТУЖЕННОСТИ

Застуженность бананов

Состояние плодов, когда они имеют тусклый, дымчато-зеленый, а после дозаривания — сероватожелтый цвет кожуры. В поверхностном слое клеток кожуры зеленого банана происходит разрушение сосудов и коагуляция латекса. Клетки погибают и становятся ржаво-коричневого цвета, хорошо заметны, если снять верхний слой кожуры. Признаки застуживания (почернение кожуры) проявляются у бананов при отеплении до +20 +23 °С. По количеству погибших клеток в поверхностном слое кожуры можно различить 4 степени застуженности.



1 — следы: Характеризуется гибелью единичных клеток, которые заметны как единичные вкрапления ржаво-коричневого цвета

3 — средняя: характеризуется гибелью клеток, особенно заметной в верхней части плода у плодоножки. Под снятым верхним слоем кожуры красновато-коричневые полосы и точки сливаются вместе

2 — легкая: характеризуется гибелью клеток, ведущей к появлению редких полос, вкраплений, точек оранжево-коричневого цвета

4 — сильная: при снятии верхнего слоя кожуры вся внутренняя поверхность имеет оранжево-коричневую окраску

1 СОРТ



поверхностные повреждения не более 2 см²

потёки латекса площадью более 10 см² не более 2% от партии

2 СОРТ



поверхностные повреждения не более 4 см²

потёки латекса площадью более 10 см² не более 3% от партии

НЕСТАНДАРТ

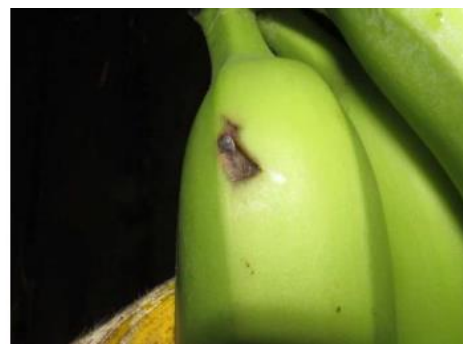


поверхностные повреждения более 4 см², заломы у основания без признаков гниения (лимит), серьезные загрязнения латексом приводящей к потере товарного вида не более 3%;

ОТХОД



степень зрелости 7 (крап)



загнив плода





сильный ушиб с повреждением мякоти



3-4 степень застуженности



шейковая гниль



растрескивание



грубые механические повреждения



плесень на кроне



плесень на плодах



загнив кончика

5.7 Виноград красный

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	130453	Автор:	Согласовано:	Дата создания:	
ТИП SKU	Виноград красный вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Виноград красный вес			Дата обновления:	
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта красного винограда		МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, ММ	ТИП
		ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	КАРТОН, ПЛАСТИК ДЕРЕВО	---	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	Картон, пластик, дерево	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	---	30x40/40x50	---
Потребительская упаковка*	Вал / пакет без застежки (если это предусмотрено производителем)	ПАЛЛЕТЫ	ТИП (МИНИМАЛЬНАЯ МАССА ПОДДОНА)	РАЗМЕРЫ, ММ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА



О качестве ФРОВ

МАССА НЕТТО потребительской *упаковки*	не нормируется			евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
БРЕНД*	не нормируется					
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	ВАЛ		ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА стяжка на трех уровнях паллета	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА "бабочка"	УГОЛОК Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ.КВАНТ*	8 кг		ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ НА РЦ*	от +0°C до +2°C		
КАЛИБР*	диаметр ягод	масса грозди	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	до +25°C		
	22+ мм	230+ гр				
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только грозди винограда одного и того же ампелографического и товарного сорта, качества и степени зрелости.		ВЛАЖНОСТЬ	85-95%		
			ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ*	-1,28°C		
			ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	НИЗКОЕ		
			ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	НИЗКОЕ		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ			
МИНИМАЛЬНЫЕ требования	• грозди целые, свежие, аккуратно собраны и уложены, с плотно примыкающими ягодами, характерные для ампелографического сорта;		СООТВЕТСТВУЕТ Требованиям приемки	Виноград должен иметь характерные признаки своей разновидности с учетом особенностей района, в котором он выращивается. Он должен отвечать всем минимальным требованиям, перечисленным выше. Ягоды должны быть достаточно твердыми и в достаточной степени приросшими, их поверхность должна быть по возможности покрыта восковидным налетом. Однако они могут быть менее равномерно расположенными на стебле, чем ягоды высшего сорта. Могут допускаться следующие дефекты при условии, что виноград сохраняет присущие ему характерные признаки качества, сохранности и товарного вида: • незначительный дефекты формы; • незначительный дефекты окраски; • незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только кожуру;		
	• ягоды здоровые, свежие, зрелые, нормально развитые, упругие, равномерно расположены на гребне, почти целиком покрыты восковидным налетом;					
	• чистыми, без посторонних веществ;					
	• без чрезмерной поверхностной влажности (конденсат от перепада температур дефектом не является);					
	• без следов повреждений, вызванных насекомыми вредителями, без насекомых-вредителей;					
	• безо постороннего запаха и/или привкуса;					
	• без повреждения болезнями;					
• без механических повреждений;						

	<ul style="list-style-type: none"> • допускается незначительная пигментация, вызванная воздействием солнца. 		<ul style="list-style-type: none"> • незначительная помятость, при условии что виноград сохраняет присущие ему признаки качества, сохраняемость и товарный вид; • незначительное увядание лозы; • незначительные дефекты кожицы.
Осыпь	К осыпавшимся ягодам относятся части гроздей, имеющие менее пяти ягод, а так же отдельные целые ягоды не более 5%, не суммируется с % отхода	Не соответствует требованиям приёмки (не стандарт) (НС+НК допускается не более 10% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • с сильными солнечными ожогами; • с остатками химических веществ; • сухая лоза; • загрязненные ягоды; • очень сильно разреженные кисти, а так же ягоды с тургором (потеря влаги)
ОКРАСКА*	Цвет ягод: От розового до бордового. Допускается присутствие других оттенков, при условии, что они не превышают 10% на одной грозди.		
КОНТРОЛЬ САХАРОВ*	не менее 16 °Brix		
СЕМЕНА*	Полное отсутствие или наличие рудиментов семян, практически не ощутимые при употреблении.		
ОТХОД до 3.5%	• треснувшие, раздавленные ягоды;		
	• загнившие, забродившие, гнездообразный загнив от 5 ягод;		
	• обсемененные спорами плесневых грибов;		
	• увядшие, сморщенные ягоды;		
	• загнившая лоза;		
	• с признаками ожога от сернистого ангидрида, а так же температурные ожоги;		
	• пораженные сельскохозяйственными заболеваниями (мучнистая роса, антракноз и другие);		
	• повреждения с/х вредителем;		
• повреждения, вызванные низкими температурами.			
Гнездовой загнив – это скопление контактирующих между собой ягод, более 5 шт. с повреждением плесневыми грибами. Ягоды с повреждениями с/х заболеваниями, увядшие или забродившие ягоды к гнездовому загниву в аналогичной ситуации не относятся.			

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА



Кримсон сидлис (Crimson Seedless - темно-красный бессемянный (англ.) - бессемянный сорт винограда, позднего срока созревания. Сорт допущен к промышленному возделыванию в 1989 году. Кусты очень сильнорослые. Грозди среднего размера, конические с плечом, средней плотности и плотные. Ягоды от ярко- до тёмно-красных, средние, овально-цилиндрические (по форме напоминают Киш-миш белый), высоких вкусовых достоинств с нейтральным ароматом. Кожица прочная, съедаямая.

ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



незначительный дефект окраски ,незначительный дефект формы кисти (разреженная кисть),незначительное увядание лозы, незначительные дефекты кожицы

НЕСТАНДАРТ



сильно разреженные кисти



сухая лоза



Загрязненные ягоды



с сильными солнечными ожогами

ОТХОД



треснувшие ягоды



увядшие,



сморщенные ягоды

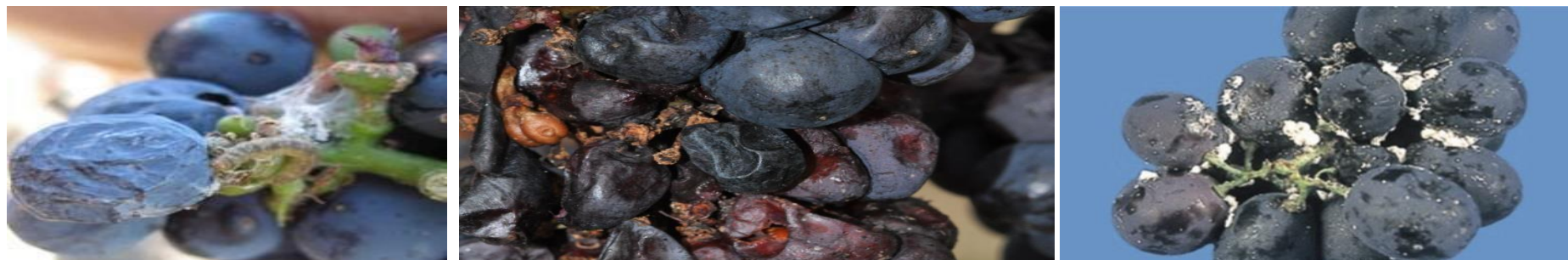


загнившие ягоды



повреждения, вызванные низкими температурами

с признаками ожога от сернистого ангидрида



повреждения с/х вредителями (повреждения слева направо - листовертки, осами, виноградного мучнистого червеца)



пораженные с/х заболеваниями (антракноз)



пораженные с/х заболеваниями серая головчатая плесень, ложная мучнистая роса (милдью)



пораженные с\х заболеваниями (серая гниль (ботритиоз)), пораженные с\х заболеваниями (черная плесневидная гниль (аспергиллез))



пораженные с\х заболеваниями розовая мучнистая роса (ондиум) , плесневидная гниль (трихотециоз)

5.8 Виноград Тайфи

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	177485	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Виноград Тайфи			
НАЗВАНИЕ SKU	Виноград Тайфи			Дата обновления:
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется			
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	не нормируется			

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
СОРТ*	Тайфи	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, ММ	ТИП		
			КАРТОН, ПЛАСТИК ДЕРЕВО	---	пятислойный гофрокартон		
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	короба, ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	---	30x40/40x50	---		
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	отсутствует/ в индивидуальной упаковке (пакет без застежки)	ПАЛЛЕТЫ	ТИП (МИНИМАЛЬНАЯ МАССА ПОДДОНА)	РАЗМЕРЫ, ММ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА		
МАССА НЕТТО потребительской *упаковки*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м		
БРЕНД*	не нормируется						
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	ВАЛ	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК		
			стяжка на трех уровнях паллета	"бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см		
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ				
МАКСИМ.КВАНТ*	10 кг		ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ НА РЦ*		от +2°C до +4°C		
КАЛИБР*	диаметр ягод	масса грозди	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		до +25°C		
	18+ мм	150+ гр					
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только грозди винограда одного и того же ампелографического и товарного сорта, качества и степени зрелости.		Влажность		85-95%		
			ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ*		-1,28°C		
			ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА		НИЗКОЕ		
			ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		НИЗКОЕ		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ				
МИНИМАЛЬНЫЕ требования	• грозди целые, свежие, аккуратно собраны и уложены, с плотно примыкающими ягодами, характерные для ампелографического сорта;		СООТВЕТСТВУЕТ Требованиям приемки	Виноград должен иметь характерные признаки своей разновидности с учетом особенностей района, в котором он выращивается. Он должен отвечать всем минимальным требованиям, перечисленным выше. Ягоды должны быть достаточно твердыми и в достаточной степени прирощены, их поверхность должна быть по возможности покрыта восковидным налетом.			
	• ягоды здоровые, свежие, зрелые, нормально развитые, упругие, равномерно расположены						

	<p>на гребне, почти целиком покрыты восковидным налетом;</p> <ul style="list-style-type: none"> • чистыми, без посторонних веществ; • без чрезмерной поверхностной влажности (конденсат от перепада температур дефектом не является); • без следов повреждений, вызванных насекомыми вредителями, без насекомых-вредителей; • безо постороннего запаха и/или привкуса; • без повреждения болезнями; • без механических повреждений; <p>• допускается незначительная пигментация, вызванная воздействием солнца.</p>		<p>Однако они могут быть менее равномерно расположенными на стебле, чем ягоды высшего сорта. Могут допускаться следующие дефекты при условии, что виноград сохраняет присущие ему характерные признаки качества, сохранности и товарного вида:</p> <ul style="list-style-type: none"> • незначительный дефекты формы; • незначительный дефекты окраски; • незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только кожицу; • незначительная помятость, при условии что виноград сохраняет присущие ему признаки качества, сохраняемость и товарный вид; • незначительное увядание лозы; • незначительные дефекты кожицы.
<p>Осыпь</p>	<p>К осыпавшимся ягодам относятся части гроздей, имеющие менее пяти ягод, а так же отдельные целые ягоды не более 5%, не суммируются с % отхода</p>	<p>Не соответствует требованиям приёмки (не стандарт) (НС+НК допускается не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • с сильными солнечными ожогами; • с остатками химических веществ; • сухая лоза; • загрязненные ягоды; • очень сильно разреженные кисти, а так же ягоды с тургором (потеря влаги)
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Ягоды розового тайфи: темно-розовые с фиолетовым оттенком, покрытые восковидным налетом и точками; Ягоды белого тайфи: светло-зеленые с густым восковидным налетом, придающим ягоде молочно-белый цвет. На солнечной стороне ягода приобретает слабый розовый окрас. Внутри ягоды у поверхности кожицы мякоть молочно-белая, в середине— сгущенно-зеленая, центральная часть заполнена белым сосудисто-волокнистым стержнем.</p>		
<p>КОНТРОЛЬ САХАРОВ*</p>	<p>не менее 16 °Brix</p>		
<p>ОТХОД до 3.5%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • треснувшие, раздавленные ягоды; • загнившие, забродившие, гнездообразный загнив от 5 ягод; • обсемененные спорами плесневых грибов; • увядшие, сморщенные ягоды; • загнившая лоза; • с признаками ожога от сернистого ангидрида, а так же температурные ожоги; • пораженные сельскохозяйственными заболеваниями (мучнистая роса, антракноз и другие); • повреждения с/х вредителем; 		

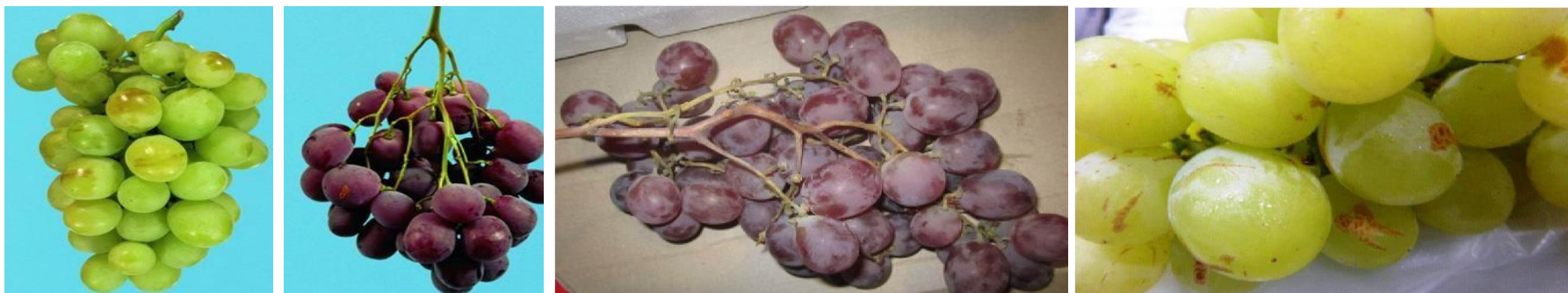
- повреждения, вызванные низкими температурами.

Гнездовой загнив – это скопление контактирующих между собой ягод, более 5 шт. с повреждением плесневыми грибами. Ягоды с повреждениями с/х заболеваниями, увядшие или забродившие ягоды к гроздевому загниву в аналогичной ситуации не относятся.

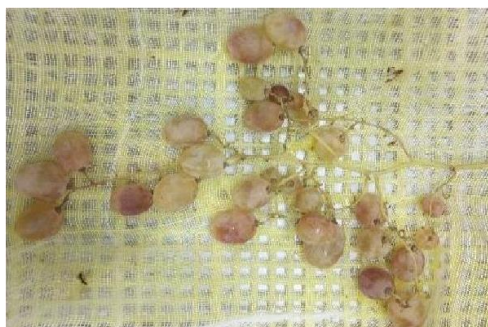
ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



НЕСТАНДАРТ



сильно разреженные кисти



сухая лоза



загрязненные ягоды



с сильными солнечными ожогами

ОТХОД



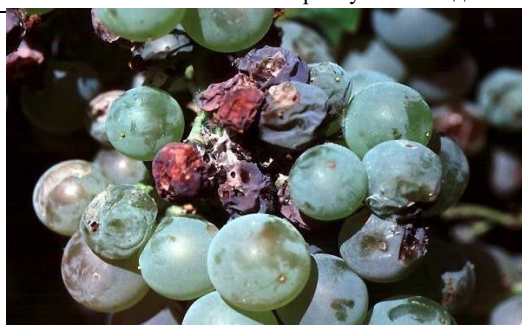
треснувшие ягоды



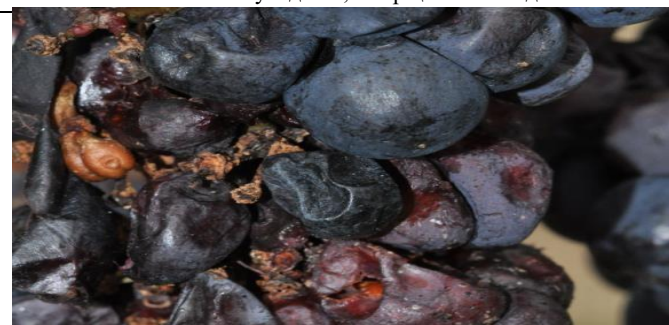
увядшие, сморщенные ягоды



загнившие ягоды



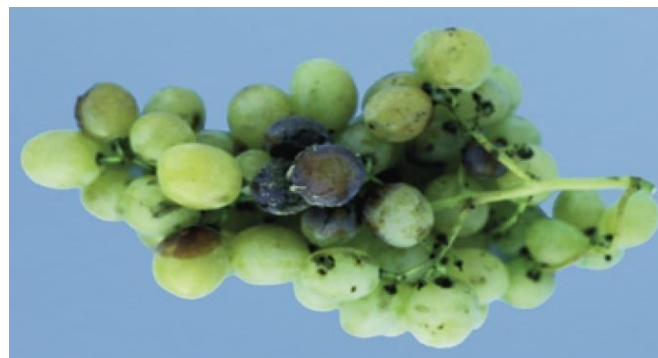
повреждения, вызванные низкими температурами



с признаками ожога от сернистого ангидрида



повреждения с/х вредителями (повреждения слева направо - листовертки, осами, виноградного мучнистого червца)



пораженные с/х заболеваниями (антракноз)



пораженные с/х заболеваниями серая головчатая плесень, ложная мучнистая роса (милдью)



пораженные с\х заболеваниями (серая гниль (ботритиоз)), пораженные с\х заболеваниями (черная плесневидная гниль (аспергиллез))



пораженные с\х заболеваниями розовая мучнистая роса (оидиум) , плесневидная гниль (трихотециоз)

5.9 Виноград

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

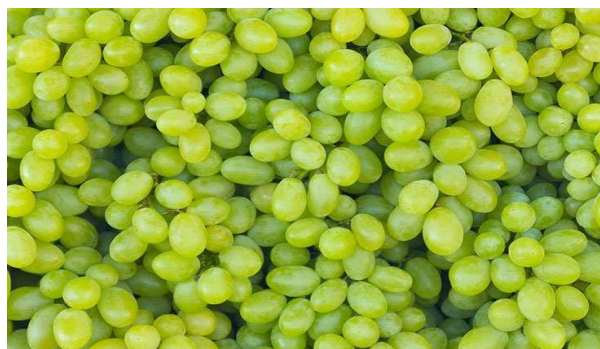
Локальный код	105140	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Виноград вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Виноград вес			
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется			

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Белый сорт	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	40x60	трехслойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	Картон, пластик, дерево	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	Вал / пакет без застежки (если это предусмотрено производителем)	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	вал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	9 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2°C до +2°C	
КАЛИБР*	с/к 18+ мм / 250+ гр	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*			
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только грозди винограда одного и того же ампелографического и товарного сорта, качества и степени зрелости.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		85-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-1,28°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя	

КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	<ul style="list-style-type: none"> • грозди целые, свежие, аккуратно собраны и уложены, с плотно примыкающими ягодами, характерные для 	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	<p>Ягоды должны быть достаточно твердыми и в достаточной степени прирощены, их поверхность должна быть по возможности покрыта налетом. Могут допускаться следующие дефекты при условии, что виноград сохраняет присущие ему характерные признаки качества, сохранности и товарного вида:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • ягоды здоровые, свежие, зрелые, нормально развитые, упругие, равномерно расположены на гребне, почти целиком покрыты восковидным налетом; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • чистыми, без посторонних веществ; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • без чрезмерной поверхностной влажности (конденсат от перепада температур дефектом не является); 		
	<ul style="list-style-type: none"> • без следов повреждений, вызванных насекомыми вредителями, без насекомых-вредителей; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • безо постороннего запаха и/или привкуса; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • без повреждения болезнями; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • допускается незначительная пигментация, вызванная воздействием солнца. 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты формы; • дефекты окраски; • незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только кожицу; • незначительная помятость, при условии что виноград сохраняет присущие ему признаки качества, сохраняемость и товарный вид; • незначительное увядание лозы; • незначительные дефекты кожицы.
ОСЫПЬ	<p>К осыпавшимся ягодам относятся части гроздей, имеющие менее пяти ягод, а так же отдельные целые ягоды не более 5%, не суммируется с % отхода</p>	Не соответствует требованиям приёмки (не стандарт) (НС+НК допускается не более 10% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • с сильными солнечными ожогами; • с остатками химических веществ; • сухая лоза; • загрязненные ягоды; • очень сильно разреженные кисти, а так же ягоды с тургором (потеря влаги)
ОКРАСКА*	от молочно-зеленоватого до янтарного		
КОНТРОЛЬ САХАРОВ*	не менее 16 °Brix		

<p>ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ</p>	<p>60</p>
<p>Отход* (не более 3.5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • наличие сельскохозяйственных вредителей и вызванных ими поражения. • пораженные сельскохозяйственными заболеваниями (мучнистая роса, антракноз и другие); • с признаками ожога от сернистого ангидрида, а так же температурные ожоги • загнившая лоза; • увядшие, сморщенные ягоды; • повреждения, вызванные низкими температурами; • треснувшие, раздавленные; • загнившие, забродившие, гнездообразный загнив от 5-7 ягод • обсемененные спорами плесневых грибов;

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА



Виноград хорошего качества

НЕ СТАНДАРТ



сильно разреженные кисти



солнечные ожоги

ОТХОД





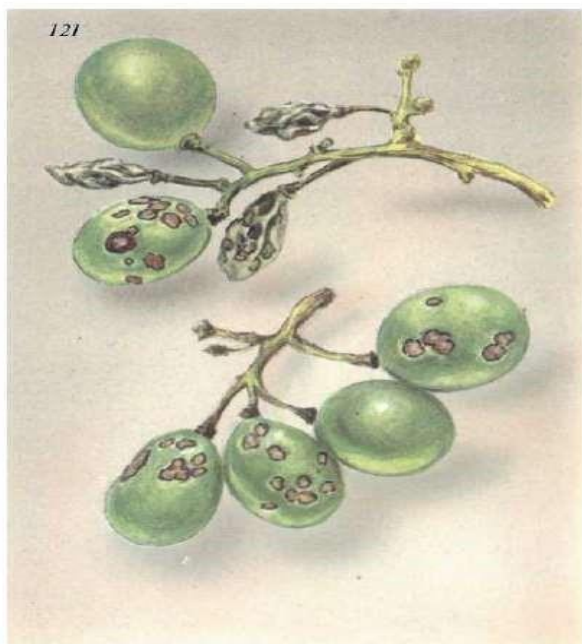
последствия обработки сернистым ангидридом



антракноз



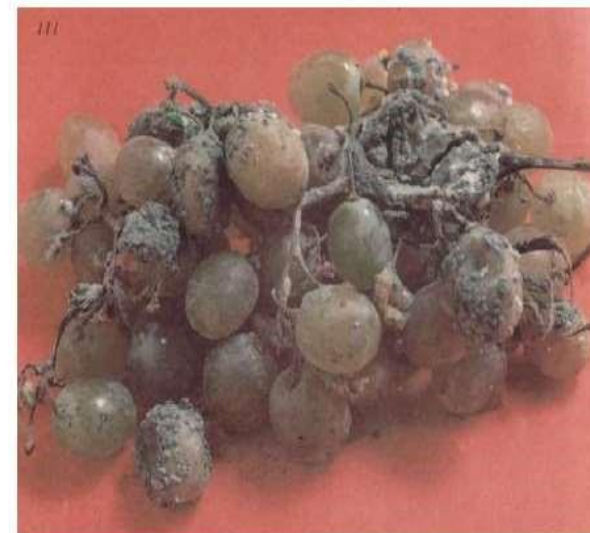
мучнистая роса



Антракноз



Черная пятнистость –фомопсис



**Сизая плесневидная гниль
(пенициллез)**

5.10 Гранат

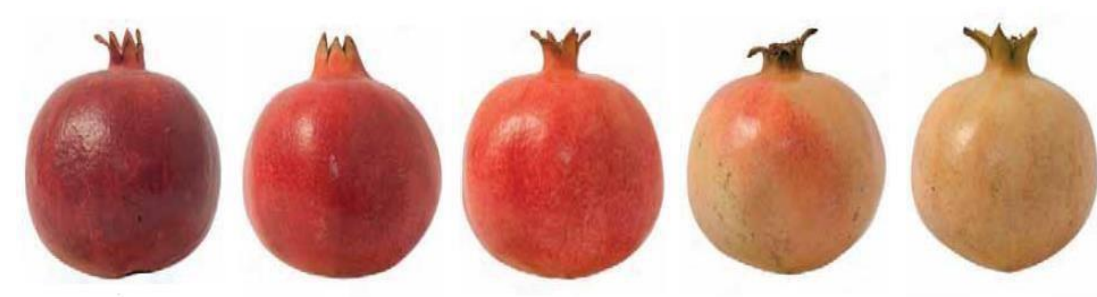
ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	96230	Автор:	Согласовано:	Дата создания:	
ТИП SKU	Гранат вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Гранат вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон/дерево/пластик	30x40 40x50 40x60	пятислойный гофрокартон/древесина мягких лиственных пород, березы, хвойных пород/полипропилен
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	коробка, ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навалом, однорядка	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	9 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2 до +4°C		
КАЛИБР*	диаметр 75+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2 до +4°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1°C		
		ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА			

Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Гранаты всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Плоды должны быть хорошего качества, с характерными признаками своей разновидности. Мякоть должна быть совершенно доброкачественной. Допускается наличие сухих пестиков в чашелистике. Могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:
	<ul style="list-style-type: none"> • доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается; • плоды свежие, целые, зрелые, здоровые, чистые, практически без каких-либо посторонних веществ; 		<ul style="list-style-type: none"> • побурение кожуры от солнечного ожога до 1/4 поверхности;
	<ul style="list-style-type: none"> • без насекомых-вредителей; 		<ul style="list-style-type: none"> • кожные дефекты такие как: потерость, царапины, трещины, без обнажения зерен, градобойны, пробковые образования до 1/4 поверхности плода;
	<ul style="list-style-type: none"> • без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; 		<ul style="list-style-type: none"> • отсутствующая или поврежденная чешечка;
	<ul style="list-style-type: none"> • без чрезмерной поверхностной влажности; 		<ul style="list-style-type: none"> • зарубцевавшиеся проколы в пределах кожуры;
	<ul style="list-style-type: none"> • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса; 		<ul style="list-style-type: none"> • сухая плесень в полости чашечки.
	<ul style="list-style-type: none"> • без повреждений, причинённых низкой температурой или морозом; 		<ul style="list-style-type: none"> • слабый налет плесени на механических повреждениях без признаков загнива;
	<ul style="list-style-type: none"> • с цветочной чашечкой или без нее и с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. 		<ul style="list-style-type: none"> • застуженность (покорищневение кожуры, и побурение пленки между ягод);
ОКРАСКА *	Типичная для помологического сорта формы и окраски (от светло розового, до тёмно бордового цвета).	Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • кожные дефекты такие как: потерость, проколы, царапины, трещины, без обнажения зерен, градобойны, пробковые образования более 1/4 поверхности плода;
ЦВЕТ МЯКОТИ*	Цвет мякоти зерен типичный для помологического сорта, варьирует от светло-розового до ярко-красного		<ul style="list-style-type: none"> • побурение кожуры от солнечного ожога более 1/4 поверхности плода; • загрязненные плоды;
КЛАССИФИКАЦИЯ			
ОТХОД (не более 5% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • пораженные сельскохозяйственными заболеваниями, загнившие, с наличием плесени на механических повреждениях и плоде; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • с грубыми механическими повреждениями, раздавленные; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • поврежденные сельхоз вредителями; 		

- увядшие, сморщенные плоды;
- подмороженные;
- трещины с обнажением мякоти.

ШКАЛА ЦВЕТНОСТИ



Плоды граната, являющиеся по строению гранатинами, имеют округлую форму, в верхней части плода имеются остатки чашечки. Кожура плода имеет остатки чашечки. Кожура плотная, кожистая, и достигает в толщину 2-5 мм. Цвет ее в зависимости от сорта может быть от зеленовато-белого, палево-желтого и желтовато-коричневого средиземноморские сорта) до пурпурно красного (афганские сорта).

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



побурение кожуры от солнечного ожога до 1/4 поверхности, кожные дефекты - трещины до 1/4 поверхности плода без обнажения зерен, сухая плесень в полости чашечки



кожные дефекты такие как: потертость, царапины до 1/4 поверхности плода отсутствующая или поврежденная чешечка зарубцевавшиеся проколы в пределах кожуры

НЕСТАНДАРТ



побурение кожуры от солнечного ожога до 1/4 поверхности, кожные дефекты - трещины до 1/4 поверхности плода без обнажения зерен, сухая плесень в полости чашечки



кожные дефекты такие как: потертость, царапины до 1/4 поверхности плода, отсутствующая или поврежденная чешечка, зарубцевавшиеся проколы в пределах кожуры

НЕСТАНДАРТ



солнечный ожог , кожные дефекты ,пробковые образования, трещины без обнажения зерен, загрязненные плоды не более 1/4 поверхности плода.



застуженность (покоричневение кожуры и побурение пленки между ягод),слабый налет плесени на механических повреждениях без признаков загнива

ОТХОД



грубые механические повреждения , проколы с проникновением трещины с обнажением мякоти , поврежденные сельхоз вредителями мякоть)



плоды пораженные сельско-хозяйственными заболеваниями (1,2 - сизая плесневидная гниль; 3,4 - серая гниль), загнившие, с наличием плесени на механических повреждениях .



увядшие, сморщенные плоды

5.11 Грейпфрут

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

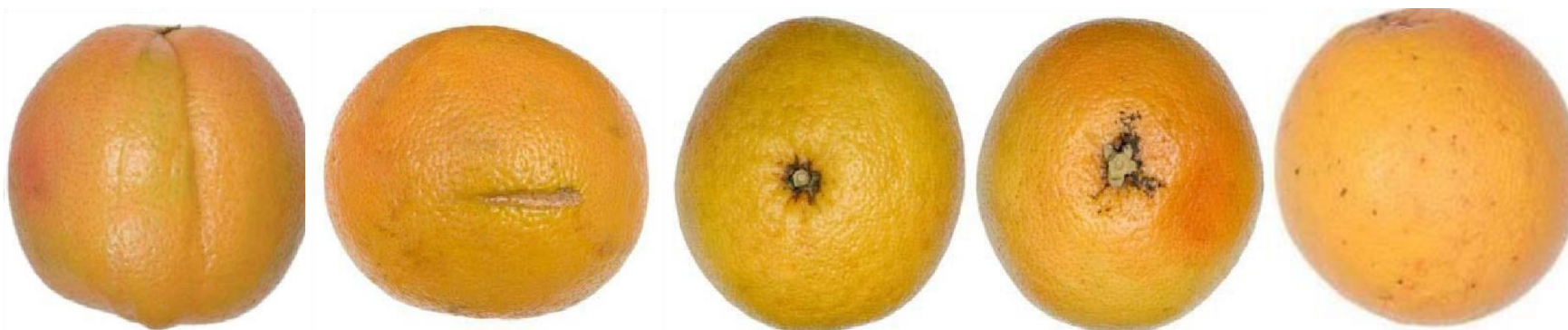
Локальный код	98057	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Грейпфрут весовой				
НАЗВАНИЕ SKU	Грейпфрут весовой				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Стар Руби, Руби Ред	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонная коробка	30x40/40x50/40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПА- КОВКА*	картонная коробка	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА*			

ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, ММ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	15кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2 до +4°C	
КАЛИБР*	диаметром 85+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2 до +4°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		85-100%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,72°C	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ			
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	• плоды свежие, целые, здоровые, спелые, типичные для помологического сорта формы и окраски;	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Грейпфрут должен отвечать минимальным требованиям. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:		
	• чистыми, без посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек);		• дефекты кожуры (серебристые и бурые пятна, градобоины, сетка, следы шитовки), свойственные процессу формирования плода в период роста, не более 1/4 поверхности плода;		
	• без механических повреждений (побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов);		• дефекты формы, в том числе от воздействия тары или близлежащих плодов;		
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		• незначительные дефекты окраски, включая солнечные ожоги не более 1/4 поверхности плода;		
	• без признаков увядания, сморщивания и обезжизивания;		• зарубцевавшиеся механические повреждения (потертости и т.д.), не более 1/4 поверхности плода;		
	• без дефектов, вызванных низкой температурой или морозом;		• незначительное выпадение эфирных масел (единичные пятна олеоцеллоза не более 1/4 поверхности плода);		
	• без насекомых вредителей и вызванными ими повреждениями		• незначительные загрязнения плода.		
	• без постороннего запаха и/или привкуса.		• олеоцеллоз (выпадение эфирных масел) не более 1/3 плода;		

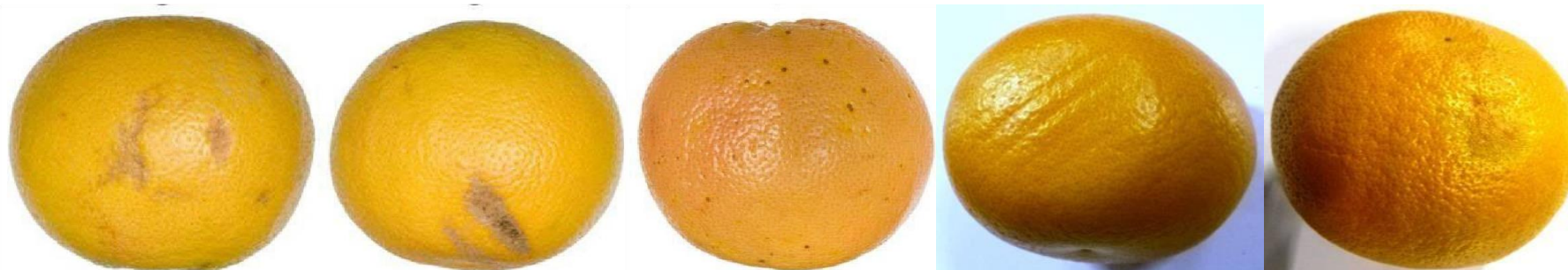
<p>СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ</p>	<p>должны выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии</p>	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • загрязненные плоды, с остатками химических средств; • явные зарубцевавшиеся /не зарубцевавшиеся повреждения кожуры(проколы, порезы, вырванная плодоножка, следы насекомых, градобоины и т.д.) не затрагивающие мякоть плода, более 1/4 поверхности плода;
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Желтая, желтая с румяными боками в соответствии со шкалой цветности. Допускаются плоды с зеленоватой окраской (зеленые в случае Оробланко) при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • сильно деформированные, в том числе вследствие давления близлежащих (соседних) плодов и тары;
<p>СОДЕРЖАНИЕ СОКА</p>	<p>не менее 35%</p>		<ul style="list-style-type: none"> • с незначительными признаками старения и дегидратации;
<p>СОДЕРЖАНИЕ САХАРА</p>	<p>не менее 9 по шкале Brix</p>		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты кожуры на поверхности более 1/4 плода (серебристые и бурые пятна, градобоины, сетка, следы щитовки, меланоз);
<p>ОТХОД (не более 5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • загнившие, загрязнённые (обсемененные) спорами плесневых грибов; 		<ul style="list-style-type: none"> • кризинг;
	<ul style="list-style-type: none"> • грубые зарубцевавшиеся / не зарубцевавшиеся механические повреждения, затрагивающие мякоть плодов; 		<ul style="list-style-type: none"> • химический ожог на площади не более 30% поверхности плода;
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками старения, утраты свежести (выраженная дегидратация, тусклая кожура, увядшие плоды, с потерявшими сок сегментами, без собственного аромата и вкуса); 	<ul style="list-style-type: none"> • незначительные следы плесени возле плодоножки. 	
	<ul style="list-style-type: none"> • с прогрессирующими сельскохозяйственными заболеваниями; 	<ul style="list-style-type: none"> • повреждения сельскохозяйственными вредителями, затрагивающие альbedo; 	
<ul style="list-style-type: none"> • с признаками воздействия низких температур; 	<ul style="list-style-type: none"> • химический ожог на площади более 30% плода; 		
<ul style="list-style-type: none"> • выраженный питинг; 	<ul style="list-style-type: none"> • калибр менее 55мм. 		

<p>СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ</p>	<p>должны выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии</p>	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> загрязненные плоды, с остатками химических средств; явные зарубцевавшиеся /не зарубцевавшиеся повреждения кожуры(проколы, порезы, вырванная плодоножка, следы насекомых, градобоины и т.д.) не затрагивающие мякоть плода, более 1/4 поверхности плода;
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Желтая, желтая с румяными боками в соответствии со шкалой цветности. Допускаются плоды с зеленоватой окраской (зеленые в случае Оробланко) при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока.</p>		<ul style="list-style-type: none"> сильно деформированные, в том числе вследствие давления близлежащих (соседних) плодов и тары;
<p>СОДЕРЖАНИЕ СОКА</p>	<p>не менее 35%</p>		<ul style="list-style-type: none"> с незначительными признаками старения и дегидратации;
<p>СОДЕРЖАНИЕ САХАРА</p>	<p>не менее 9 по шкале Brix</p>		<ul style="list-style-type: none"> дефекты кожуры на поверхности более 1/4 плода (серебристые и бурые пятна, градобоины, сетка, следы щитовки, меланоз);
<p>ОТХОД (не более 5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> загнившие, загрязнённые (обсемененные) спорами плесневых грибов; 		<ul style="list-style-type: none"> кризинг;
	<ul style="list-style-type: none"> грубые зарубцевавшиеся / не зарубцевавшиеся механические повреждения, затрагивающие мякоть плодов; 		<ul style="list-style-type: none"> химический ожог на площади не более 30% поверхности плода;
	<ul style="list-style-type: none"> плоды с признаками старения, утраты свежести (выраженная дегидратация, тусклая кожура, увядшие плоды, с потерявшими сок сегментами, без собственного аромата и вкуса); 	<ul style="list-style-type: none"> незначительные следы плесени возле плодоножки. 	
	<ul style="list-style-type: none"> с прогрессирующими сельскохозяйственными заболеваниями; 	<ul style="list-style-type: none"> повреждения сельскохозяйственными вредителями, затрагивающие альbedo; 	
<ul style="list-style-type: none"> с признаками воздействия низких температур; 	<ul style="list-style-type: none"> химический ожог на площади более 30% плода; 		
<ul style="list-style-type: none"> выраженный питинг; 	<ul style="list-style-type: none"> калибр менее 55мм. 		

ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



дефект формы, зарубцевавшиеся механические повреждения не более 1/4, незначительные загрязнения плода, солнечный ожог поверхности плода

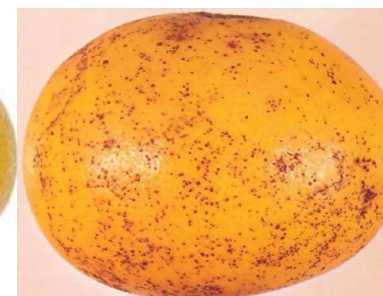


дефекты кожуры от воздействия тары, плода, единичные пятна олеоцеллоза, (серебристые короста, следы щитовки) не более 1/4 поверхности

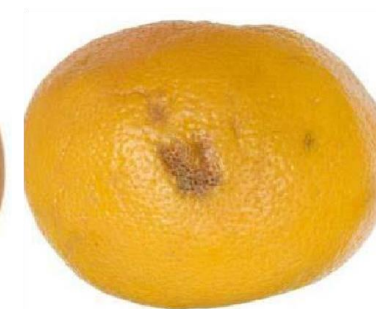
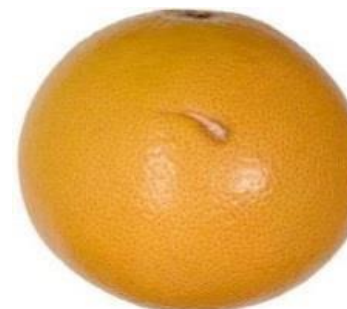
НЕСТАНДАРТ



давления близлежащих (соседних) ,загрязненные плоды, вырванная плодоножка (пампинг) ,сильно деформированные вследствие олеоцеллоз (выпадение эфирных масел) не) более 1/3 поверхности плода плодов и тары



дефекты кожуры, серебристые и бурые пятна, меланоз не более 1/4 поверхности плода



незначительные следы плесени возле плодоножки, с незначительными признаками старения и дегидратии, явные зарубцевавшиеся /не зарубцевавшиеся повреждения кожуры не более 1/4 поверхности плода

ОТХОД



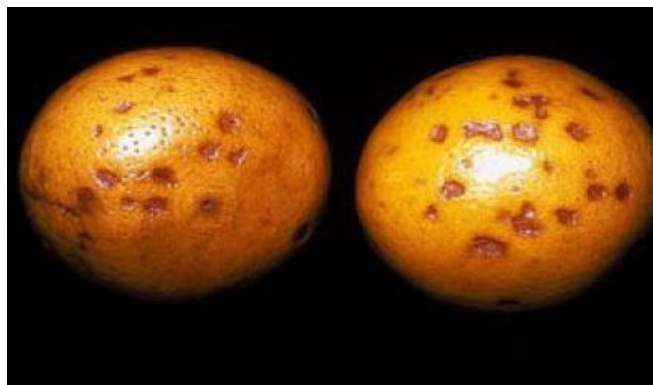
плоды с признаками старения, утраты свежести (выраженная дегидрация), с признаками повреждения низкими температурами (подмороженность)



загрязнённые (обсемененные) спорами плесневых грибов, повреждения сельскохозяйственными вредителями, затрагивающие альbedo



с прогрессирующими с/х заболеваниями (гниль стеблевого конца), с признаками воздействия низких температур (застуженность - выраженный питинг), химический ожог на площади более 30% плода, с прогрессирующими с/х заболеваниями (черная гниль)



с прогрессирующими с/х заболеваниями (антракноз),

с прогрессирующими с/х заболеваниями



с прогрессирующими с/х заболеваниями (голубая и оливковая гниль)

5.12 Груша

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	103083	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Груша вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Груша вес 1кг.			
НАЗВАНИЕ SKU	Все страны			

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта кроме Конференция	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон/дерево/пластик	30x40 40x50 40x60	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	коробка / дощатый ящик / пластиковый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	укладка плодов навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	14 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2°C до +4°C	
КАЛИБР*	от 60 до 90 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2°C до +4°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		от -0,6 до -1,56°C	
		ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА		высокое	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ		высокая	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ			
	Груши всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:		Груши должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и отвечать минимальным требованиям качества. Мякоть не должна иметь значительных дефектов. Могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:		

<p>МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается; • неповрежденными; • чистыми, практически без каких-либо посторонних веществ; • без насекомых-вредителей; • без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса; • без механических повреждений; • без повреждений, причинённых низкой температурой или морозом. 	<p>СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефект формы; • дефект развития плода; • дефект окраски; • незначительные дефекты кожуры, которые не должны превышать: • 4 см для продолговатых дефектов; • 2,5 см² общей площади поверхности для других дефектов, таких как царапины, потертости, градобоины, незначительные нажимы, солнечные ожоги, шероховатое побурение; • пятна парши, суммарная площадь которых не должна превышать 1 см² • легкая побитость не должна иметь площадь более 1 см²; • черешок может быть поврежден либо отсутствовать, при этом место отлома чистое, а область вокруг плодоножки не повреждена; • допускается легкая степень каменистости. Образования - не более 0,5 см в диаметре, в одном плоде не более 3 таких образований.
<p>ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ</p>	<p>60</p>		
<p>ПЕНЕТРАЦИЯ</p>			
<p>КЛАССИФИКАЦИЯ</p>			
<p>ОТХОД (не более 5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с внутренним некрозом, побурением или почернением мякоти; • плоды пораженные сельскохозяйственными заболеваниями, поврежденные гнилями; • подмороженные, запаренные плоды, с удущьем; • сильно увядшие, морщинистые плоды; • плоды с серьезными механическими повреждениями; • с пенетрацией менее 2 кг/кв. см; 	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с зарубцевавшимися механическими повреждениями (порезы, трещины с проникновением в мякоть); • побитость на площади более 1 кв. см; • плоды с ушибами и/или с побурением мякоти; • продолговатые дефекты кожицы более 4 см в длину; • поверхностные дефекты кожицы (кроме продольных) общей площадью более 2,5 см²; • пятна парши, суммарная площадь которых более 1 см²; • уродливой формы (очень изогнутые);

<p>ОТХОД (не более 5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • плоды поврежденные химическими веществами; 	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с пенетрацией менее 4 кг/кв. см;
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с плесенью/обсемененные спорами плесневых грибов. 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с не зарубцевавшимися механическими повреждениями, с вырванными плодоножками;
<ul style="list-style-type: none"> • плоды повреждённые сельскохозяйственными вредителями; 	<ul style="list-style-type: none"> • плоды загрязненные; с остатками химических веществ, с сажистым налетом; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • с незначительными признаками утраты свежести; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с серьезным грубым побурением; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с сильным повреждением градом; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • с плесенью в чашечке; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с каменистостью (образования более 0,5 см в диаметре или наличие более 3 образований в плоде). 		

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА

Груша, как правило, плод вытянутой формы с расширением в нижней части, но встречаются сорта с плодами шаровидной, сплюснутой, округло-укороченной, неправильно очерченной формой плода.

Мякоть может быть сочной, малосочной, маслянистой, грубой или тающей, с каменистыми клетками или без них.

Поверхность плода может быть гладкая, бугристая или шершавая (для сортов с характерным поверхностным побурением).

Семенные камеры закрытые, со средними темно-коричневыми семенами.



Груша сорта Комис имеет приземистую лампообразную форму с короткой, четко выраженной шеей. Черешок короткий и толстый. Окрас кожицы - желто-зеленый, может иметь красный румянец вследствие попадания солнечных лучей. Кожица очень хрупкая, поэтому на груше легко появляются ушибы. Груша имеет сладкий аромат, мякоть сочная, мягкая, сливочная, шелковистая, со сладким вкусом.



Груша сорта Лукас зеленые и отчетливо короткие, и округлые с длинными прочными черешками. Мякоть белого цвета, плотная, зернистая, довольно сочная, маслянистая и умеренно сладкая. Аромат сложный сладкий. Этот сорт груши собирают с начала октября до середины месяца.



Груши сорта Анжу - плоды среднего размера со слегка яйцевидным внешним видом (короткое, призматическое тело и почти полное отсутствие шеи). Цвет кожицы ярко-зеленый, часто с красно-розовым румянцем вследствие воздействия солнечного света. Мякоть - белая и плотная со слегка сладким вкусом с тонкими нотками цитрусовых, очень сочная (созревшая). Груши Анжу при созревании остаются зелеными, с небольшим изменением в окраске кожицы.



Груши сорт Девичи - сладкие, сочные, крупные плоды. Форма плода широко коническая, практически без шейки. Мякоть белоснежная, хрустящая, без грануляции обладает легким приятным ароматом. Сбор плодов конец октября.



Груши сорта Аббат длинные, бананообразной формы, цвет кожицы желтовато-зеленый с небольшим побурением, иногда розовым румянцем на той части груши, которая находилась под прямыми солнечными лучами. Мякоть - белая, имеет хрустящую текстуру и сладкий аромат с нотками меда. Вся груша съедобна, включая семенной слой.



Груши сорта Форель - мелкие плоды, симметричной колоколообразной формы, начинаются с небольшого круглого основания, которое равномерно сужается и переходит в короткую шею. Их стебель обычно длинный, прямой и узкий. Кожица - ярко-желтая, усеянная маленькими малиново-красными крапинками, сигнализирующими о зрелости груш. Недозревшие груши Форель - зеленого цвета до момента проявления красной окраски. Все вкусовые качества проявляются только в созревших грушах. Только спелые груши ароматные, крепкие, сочные, обладают ярким и сладким конфетным вкусом.



Груши сорта Санта Мария округлой удлиненной формы, не очень крупная. Плодовая поверхность гладкая, глянцевая, без изъянов. Плодоножка небольшой длины, немного закругленной формы. Очень тонкая поверхность кожицы плода отличается нежностью и небольшой маслянистостью. Цвет кожицы светло-желтый, с маленькими зелеными крапинками, иногда присутствует розовый румянец в месте прямого попадания солнечных лучей. Мякоть очень белая, мелкозернистая, ароматная, вкус сладковатый со сбалансированной кислотностью.



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



дефект формы, дефект развития плода, дефект окраски ,шероховатое побурение (расцетинг),незначительные дефекты кожуры не более 4см для продолговатой формы



Незначительные потертости площадью ,не более 2.5 см

Пятна парши общей площадью не более 2.5 см

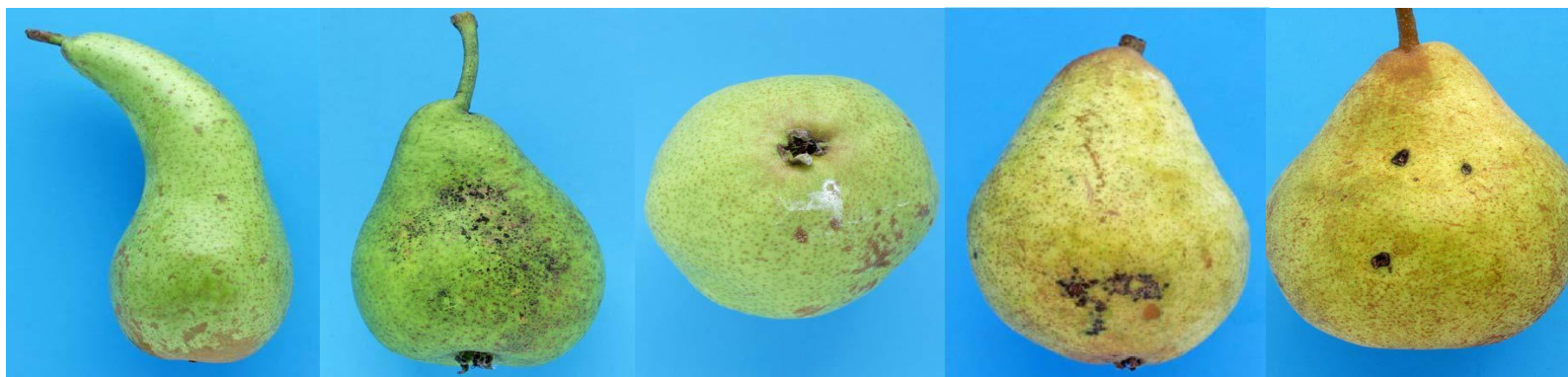
Плоды без плодоножек



легкая побитость не более 1 кв.см

каменистость (максимально допустимо) - мякоть доброкачественная

НЕСТАНДАРТ



уродливой формы, плоды с сажистым налетом, загрязненные плоды, пятна парши более 1 кв.см, плоды с сильным повреждением градом



плоды с каменностью (образования более 0,5 см в диаметре или шероховатое побурение (расцетинг) плод с ушибами с побурением мякоти наличие более 3 образований в плоде)

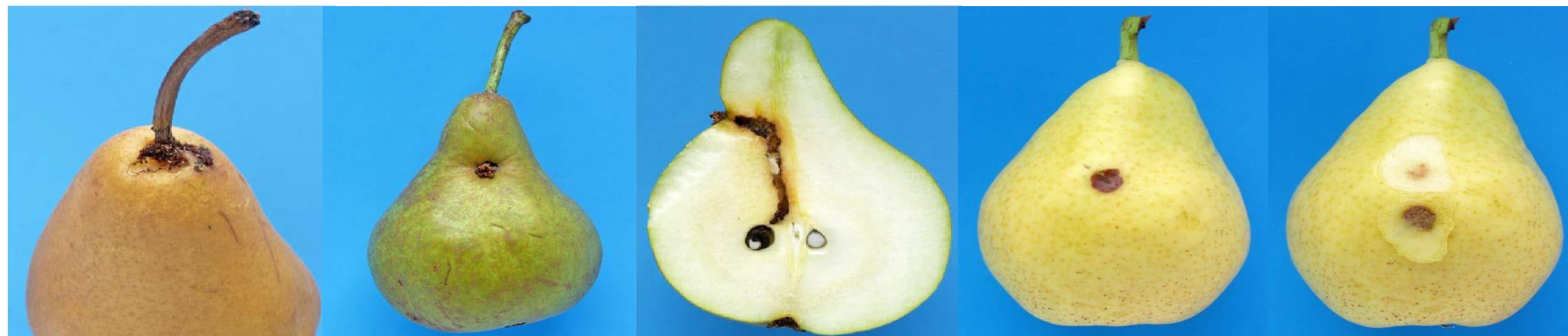


сильный солнечный ожог более 2,5кв.см, плоды с зарубцевавшимися более механическими повреждениями плоды с не зарубцевавшимися с вырванными плодоножками, 2,5кв.см (проколы) механическими повреждениями



растрескивание, с плесенью в чашечке, с незначительными признаками утраты свежести более 2,5 кв. см

ОТХОД



плоды повреждённые сельскохозяйственными вредителями, плод поврежденный гнилью



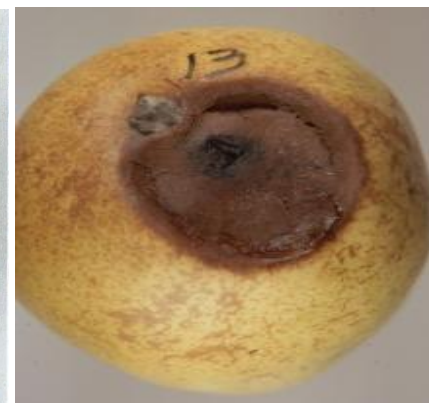
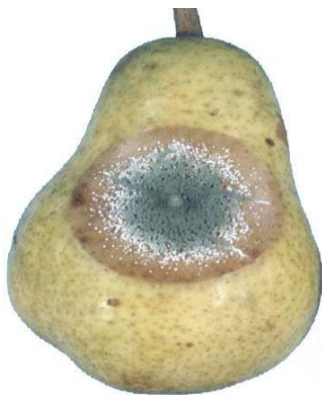
побурение мякоти, плоды с плесенью/обсемененные спорами плесневых грибов



сильно увядшие морщинистые плоды, удушье



плоды поврежденные химическими веществами, подмороженный плод, скальд (ожог), с/х заболеваниями ,плодовая гниль.



плоды пораженные с/х заболеваниями (сизая плесневидная гниль), плоды пораженные с/х заболеваниями (антракноз), плоды пораженные с/х заболеваниями (серая гниль), плоды пораженные с/х заболеваниями (альтернариоз)



плоды пораженные с/х заболеваниями (фацидиеллезная гниль), плоды пораженные с/х заболеваниями (боковая гниль), плоды пораженные с/х заболеваниями (кладоспориоз), плоды пораженные с/х заболеваниями (фитофтороз)

5.13 Груша Конференция

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	82866	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Груша Конференция вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Груша Конференция вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Все страны, кроме Китая				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Конференция	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон/дерево/пластик	30x40 40x50 40x60	пятислойный гофрокартон/древесина мягких лиственных пород, березы, хвойных пород/полипропилен
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	коробка / дощатый ящик / пластиковый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	укладка плодов навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	14 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2°C до +4°C	
КАЛИБР*	от 60 до 80 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2°C до +4°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		от -0,6 до -1,56°C	

		ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	высокое
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ	высокая
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Груши всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Груши должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и отвечать минимальным требованиям качества. Мякоть не должна иметь значительных дефектов. Могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:
	• доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается;		• дефект формы;
	• неповрежденными;		• дефект развития плода;
	• чистыми, практически без каких-либо посторонних веществ;		• дефект окраски;
	• без насекомых-вредителей;		• незначительные дефекты кожуры, которые не должны превышать:
	• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;		• 4 см для продолговатых дефектов;
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		• 2,5 см ² общей площади поверхности для других дефектов, таких как царапины, потертости, градобоины, незначительные нажимы, солнечные ожоги, шероховатое побурение;
	• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса;		• пятна парши, суммарная площадь которых не должна превышать 1 см ²
	• без механических повреждений;		• легкая побитость не должна иметь площадь более 1 см ² ;
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	60		• черешок может быть поврежден либо отсутствовать, при этом место отлома чистое, а область вокруг плодоножки не повреждена;
ПЕНЕТРАЦИЯ			• допускается легкая степень каменности. Образование - не более 0,5 см в диаметре, в одном плоде не более 3 таких образований.
КЛАССИФИКАЦИЯ			
ОТХОД (не более 5% от партии)*	• плоды с внутренним некрозом, побурением или почернением мякоти;	НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	• плоды с зарубцевавшимися механическими повреждениями (порезы, трещины с проникновением в мякоть);
	• плоды пораженные сельскохозяйственными заболеваниями, поврежденные гнилями;		• побитость на площади более 1 кв. см;
			• плоды с ушибами и/или с побурением мякоти;

<p>ОТХОД (не более 5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • подмороженные, запаренные плоды, с удушьем; 	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • продолговатые дефекты кожицы более 4 см в длину;
	<ul style="list-style-type: none"> • сильно увядшие, морщинистые плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • поверхностные дефекты кожицы (кроме продольных) общей площадью более 2,5 см²;
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с серьезными механическими повреждениями; 		<ul style="list-style-type: none"> • пятна парши, суммарная площадь которых более 1 см²;
	<ul style="list-style-type: none"> • с пенетрацией менее 2 кг/кв. см; 		<ul style="list-style-type: none"> • уродливой формы (очень изогнутые);
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды поврежденные химическими веществами; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с пенетрацией менее 4 кг/кв. см;
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с плесенью/обсемененные спорами плесневых грибов. 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с не зарубцевавшимися механическими повреждениями, с вырванными плодоножками;
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды повреждённые сельскохозяйственными вредителями; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды загрязненные; с остатками химических веществ, с сажистым налетом;
			<ul style="list-style-type: none"> • с незначительными признаками утраты свежести;
			<ul style="list-style-type: none"> • плоды с серьезным грубым побурением;
			<ul style="list-style-type: none"> • плоды с сильным повреждением градом;
			<ul style="list-style-type: none"> • с плесенью в чашечке;
			<ul style="list-style-type: none"> • плоды с каменистостью (образования более 0,5 см в диаметре или наличие более 3 образований в плоде).

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА

Груша, как правило, плод вытянутой формы с расширением в нижней части, но встречаются сорта с плодами шаровидной, сплюснутой, округло-укороченной, неправильно очерченной формой плода. Мякоть может быть сочной, малосочной, маслянистой, грубой или тающей, с каменистыми клетками или без них. Поверхность плода может быть гладкая, бугристая или шершавая (для сортов с характерным поверхностным побурением). Семенные камеры закрытые, со средними темно-коричневыми семенами.



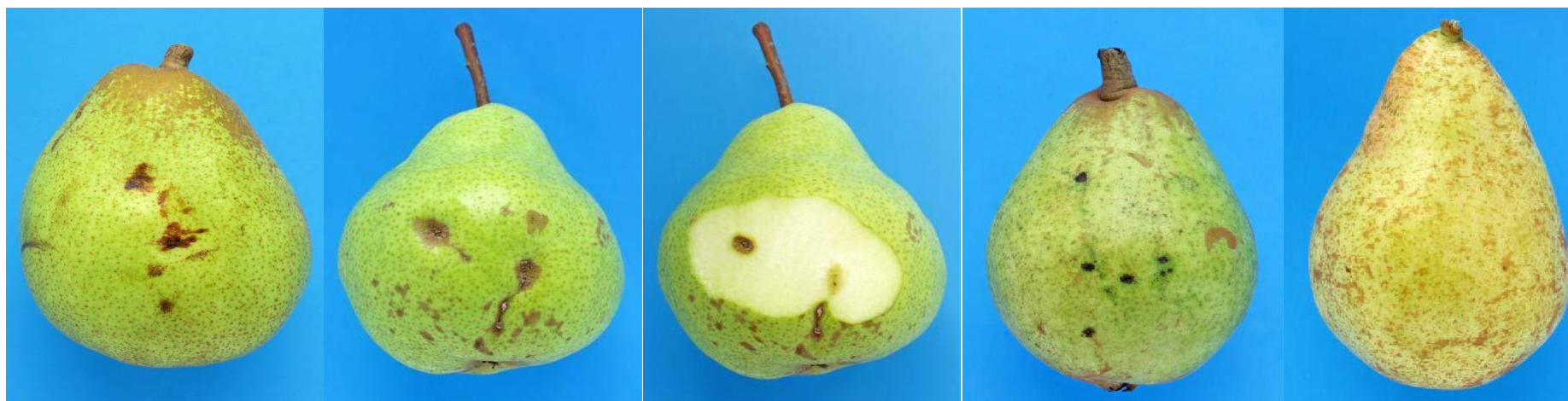
Груша сорта **Конференция** имеет длинную и тонкую форму, ярко-зеленую кожуру с побурением, идущим снизу-вверх. Мякоть гладкая, сочная, текстурированная, может иметь розоватый оттенок. Вкус сладкий.



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



дефект формы, дефект развития плода, дефект окраски, шероховатое побурение (расцетинг), незначительные дефекты кожуры не более 4см для продолговатой формы



Незначительные потертости площадью ,не более 2.5 см

Пятна парши общей площадью не более 2.5 см

Плоды без плодоножек



легкая побитость не более 1кв.см



каменистость (максимально допустимо) - мякоть доброкачественная



НЕСТАНДАРТ



уродливой формы, плоды с сажистым налетом, загрязненные плоды, пятна парши более 1 кв.см, плоды с сильным повреждением градом



плоды с каменностью (образования более 0,5 см в диаметре или шероховатое побурение (расцетинг) плод с ушибами с побурением мякоти наличие более 3 образований в плоде)

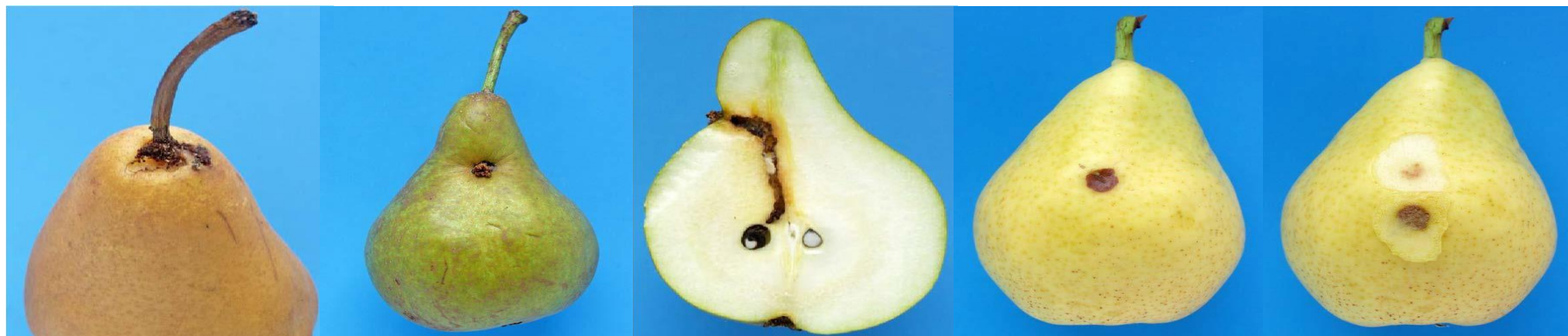


сильный солнечный ожог более 2,5кв.см, плоды с зарубцевавшимися более механическими повреждениями плоды с не зарубцевавшимися с вырванными плодоножками, 2,5кв.см (проколы) механическими повреждениями



растрескивание, с плесенью в чашечке, с незначительными признаками утраты свежести более 2,5кв.см

ОТХОД



плоды повреждённые сельскохозяйственными вредителями,

плод поврежденный гнилью



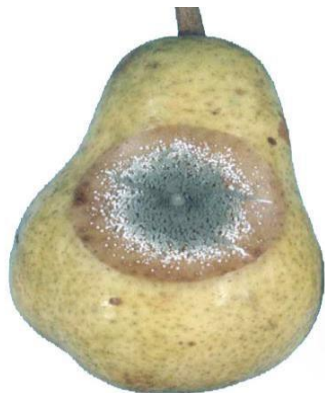
побурение мякоти, плоды с плесенью/обсемененные спорами плесневых грибов



сильно увядшие морщинистые плоды, удушье



плоды поврежденные химическими веществами, подмороженный плод, скальд (ожог), с/х заболеваниями ,плодовая гниль.



плоды пораженные с/х заболеваниями (сизая плесневидная гниль), плоды пораженные с/х заболеваниями (антракноз), плоды пораженные с/х заболеваниями (серая гниль), плоды пораженные с/х заболеваниями (альтернариоз)



плоды пораженные с/х заболеваниями (фацидиеллезная гниль), плоды пораженные с/х заболеваниями (боковая гниль), плоды пораженные с/х заболеваниями (кладоспориоз), плоды пораженные с/х заболеваниями (фитофтороз)

5.14 Дыня Колхозница

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

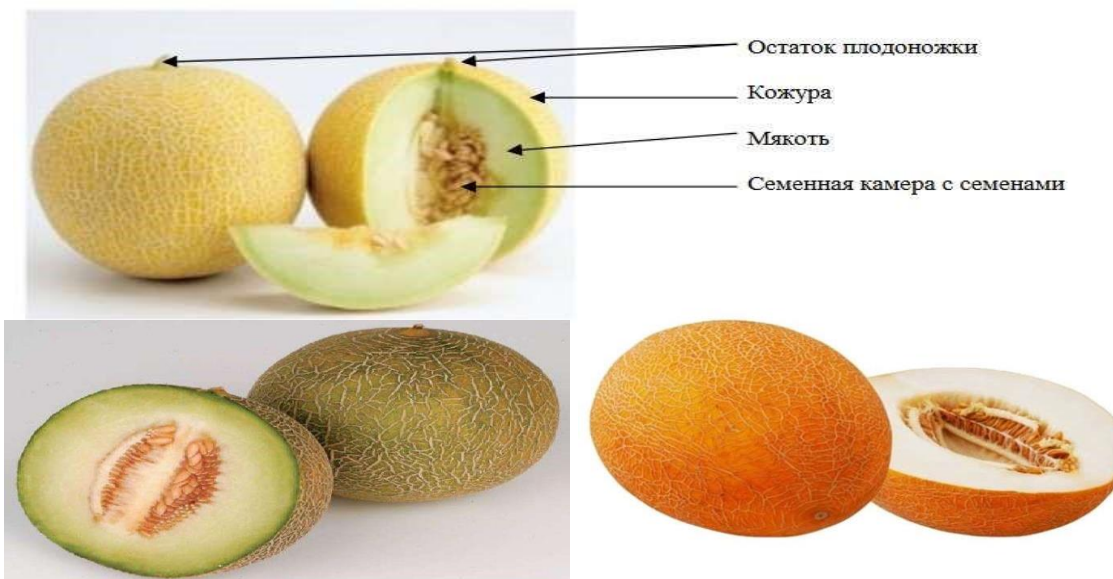
Локальный код	107780	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Дыня Колхозница вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Дыня Колхозница вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	России и СНГ				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все круглые сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонная коробка	30x40/40x50/40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонная коробка	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПА- КОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	22 кг.	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		От +4 дынядо +30	
КАЛИБР*	от 0,3 кг до 5 кг	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		не нормируются	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,8°C	

КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Дыни всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешаемых допусков должны быть:	Стандартные требования к качеству товара (при соответствии качества дыни стандартам каталога принимаем под 3%)	Дыни должны обладать характерными признаками своей разновидности
	<ul style="list-style-type: none"> • неповрежденными 		Допускаются следующие дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид:
	<ul style="list-style-type: none"> • доброкачественным; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты формы
	<ul style="list-style-type: none"> • чистыми, практически без видимых посторонних веществ 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты окраски кожуры; бледная окраска той части дыни, которая соприкасалась с почвой в период выращивания, дефектом не считается
	<ul style="list-style-type: none"> • практически без насекомых-вредителей 		<ul style="list-style-type: none"> • небольшие повреждения кожуры, вызванные трением или погрузочно-разгрузочными операциями
	<ul style="list-style-type: none"> • без затрагивающих мякоть повреждений вызванных насекомыми-вредителями 		<ul style="list-style-type: none"> • небольшие засохшие трещины или царапины, которые не затрагивают мякоти плода
	<ul style="list-style-type: none"> • свежими на вид 		<ul style="list-style-type: none"> • твердыми
	<ul style="list-style-type: none"> • без чрезмерной поверхностной влажности 		<ul style="list-style-type: none"> • без постороннего запаха и/или привкуса
	<ul style="list-style-type: none"> • степень развития и состояние дынь должны быть такими, чтобы они могли: выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии 		
<ul style="list-style-type: none"> • дыни должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми: цвет и вкус мякоти должны свидетельствовать о достаточной спелости 			
ВНУТРЕННЯЯ ОКРАСКА	от зеленоватого, до кремово-желтого, зеленая мякоть не допускается.		
СОДЕРЖАНИЕ САХАРОВ	не менее 10°Brix у дынь вида Charentais и не менее 8°Brix у дынь других сортов		
ДОПУСТИМОЕ СОДЕРЖАНИЕ НИТРАТОВ	90		

КЛАССИФИКАЦИЯ

ОТХОД ДО 5%	• мягкие, перезревшие, с трещинами, раздавленные плоды	Не соответствует требованиям приёмки (не стандарт) (НС+НК допускается не более 10% от партии)	• незначительные нажимы, ушибы, не причиняющие серьезных изменений в мякоти плода;
	• подмороженные, застуженные, запаренные, загнившие плоды.		• загрязненные
	• с забродившим запахом и/или вкусом		• с обширными ростовыми трещинами (зарубцевавшимися)
	• с признаками старения, увядшие плоды;		• серьезный дефект формы, уродливые плоды
	• с выраженными ушибами с разложением мякоти		• незрелые, содержание сахаров менее 8°Brix;

ФОТОГРАФИЯ ТОВАРА



Товар хорошего качества

ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ СОРТА ДЫНИ

Дыня Торпеда — среднеазиатский сорт, отличается прекрасным вкусом. Вес дыни иногда превышает 15 кг; форма овальная, кора светложелтая, мякоть белая, волокнистая. Созревает в конце августа – начале сентября



«Гуляби оранжевая» — среднеазиатский сорт, отличается прекрасным вкусом. Вес дыни иногда превышает 5 кг; форма яйцевидная, кора светложелтая, покрытая сеткой; мякоть белая, волокнистая, в аромате тонкий привкус ванили



Колхозница



гуляби зеленая



эфиопка



Гуляби (Чарждуйская)

НЕ СТАНДАРТ

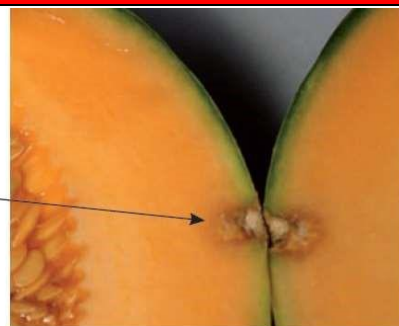


Трещины /дефекты кожуры

Загрязненная

Незначительные нажимы и ушибы

ОТХОД



Перезрев

повреждение с/х вредителями



загнив



застуженная



обмороженная



Повреждения мякоти вредителями



повреждения насекомыми с внешней стороны могут быть невидимыми (режем обязательно)

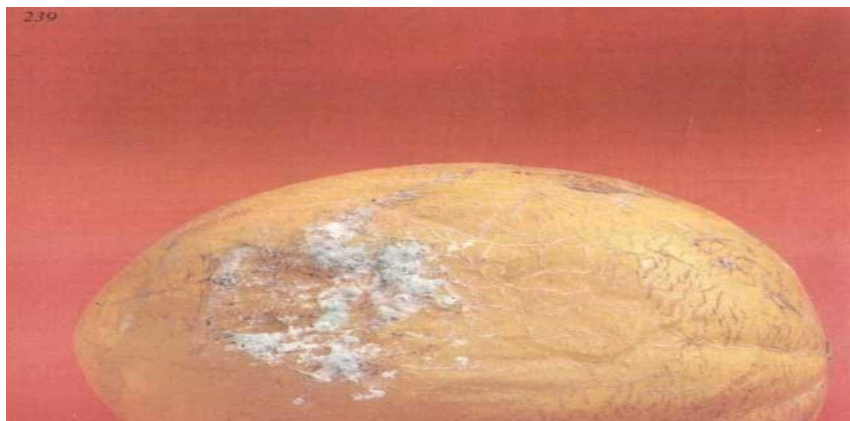
КАКИЕ МОГУТ БЫТЬ ДЕФЕКТЫ И ЗАБОЛЕВАНИЯ



Антракноз. - Характерным признаком заболевания являются вдавленные гниющие пятна, покрытые желтовато-розовыми подушечками спороношения возбудителя.

Пятна и язвы на пораженных плодах арбуза со временем становятся бурыми, а затем и почти черными особенно в центральной части что связано с образованием на них псевдопикнид и мелких микросклероциев.

Пятна часто растрескиваются обнаруживая гниющую ткань или пустоту под ней



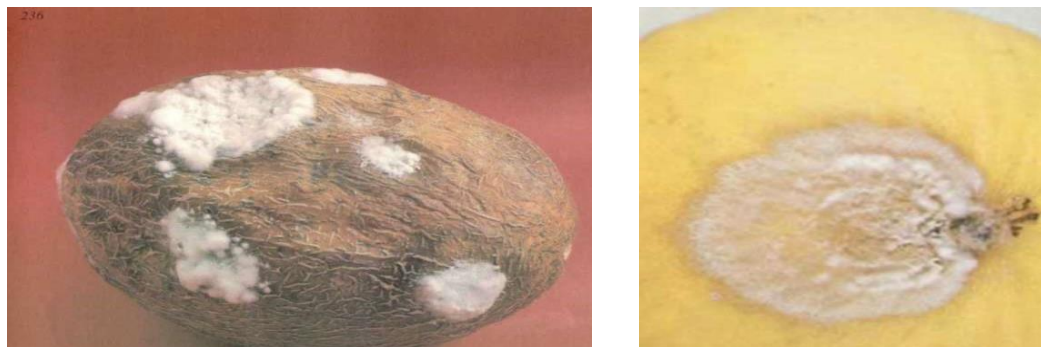
Сизая плесневидная гниль, пенициллез дынь.

Вызывается грибом *Penicillium expansum* Thorn, способным развиваться на многих видах фруктов и овощей. Пораженные участки дыни размягчены, на ощупь мокрые, с поверхности покрыты серо-зеленым или зеленовато-сизым плесневидным налетом спороношения. Конидиеносцы кистевидные, с мутовками на концах. Споры (конидии) зеленоватого цвета, почти шаровидные, мелкие (3,3.....3,4X2...3 мкм), образуются в цепочках. Загнившие участки имеют неприятный прокисший вкус и затхлый запах, который может передаваться и здоровой части плода. Заражению способствуют механические повреждения плодов. В условиях высокой влажности и повышенных температур гниль может развиваться очень быстро.



Альтернариоз. - Проявляется в виде округлых или овальных, вдавленных пятен от коричневого до черного цвета, имеющих четко очерченные и обычно слегка водянистые границы.

На поверхности пятен образуется налет мицелия или конидиального спороношение гриба. Часто они чередуются, и тогда поверхность пятен состоит как бы из концентрических кругов - более светлых, образованных мицелием, и темных, серовато-оливковых или почти черных, состоящих из конидиеносцев и конидий возбудителя. Чем старше пятна, тем они темнее.



Фузариоз - Начальными признаками поражения могут быть разбросанные по всей поверхности или расположенные у места прикрепления к плодоножке пятна различной величины и формы. Пятна несколько углубляются и покрываются белым или розовато-белым налетом мицелия, а затем и спороношения гриба. Поражения могут быть как поверхностными, так и заходящими вглубь до семенной камеры.



Розовая плесень, трихотециоз. В местах ушибов, царапин и других механических повреждений на дынях, как и на плодах других сельскохозяйственных культур, часто развивается розовый порошащий или плесневидный налет сапрофитного гриба *Trichothecium roseum* Lk.

5.15 Дыня Торпеда

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

ПАСПОРТ ПРОДУКТА					
Локальный код	107781	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Дыня Торпеда вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Дыня Торпеда вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	России и СНГ				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	Торпеда	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонная коробка	30x40/40x50/40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонная коробка	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

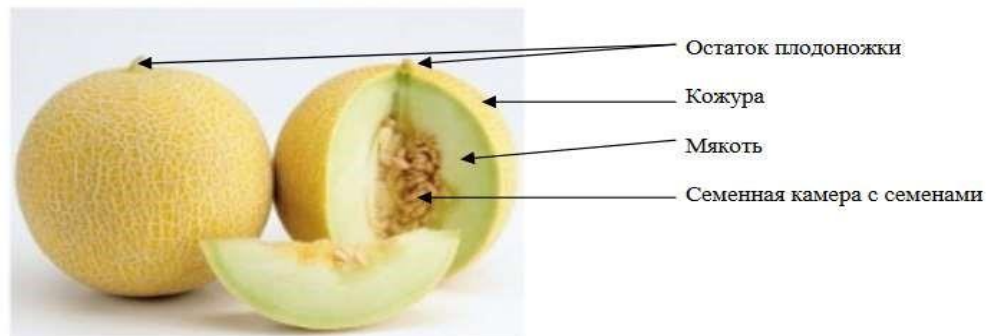
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	20 кг.	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +4 до +30°C		
КАЛИБР*	1,5кг до 6кг	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	не нормируется		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,8°C		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Дыни всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешаемых допусков должны быть:	Стандартные требования к качеству товара (при соответствии стандартам каталога принимаем под 3%)	Дыни должны обладать характерными признаками своей разновидности		
	• неповрежденными		Допускаются следующие дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид:		
	• доброкачественным; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается		• дефекты формы		
	• чистыми, практически без видимых посторонних веществ		• дефекты окраски кожуры; бледная окраска той части дыни, которая соприкасалась с почвой в период выращивания, дефектом не считается		
	• практически без насекомых-вредителей		• небольшие повреждения кожуры, вызванные трением или погрузочно-разгрузочными операциями		
	• без затрагивающих мякоть повреждений вызванных насекомыми-вредителями		• небольшие засохшие трещины или царапины, которые не затрагивают мякоти плода		
	• свежими на вид		• твердыми		
	• без чрезмерной поверхностной влажности		• без постороннего запаха и/или привкуса		
	• степень развития и состояние дынь должны быть такими, чтобы они могли: выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии				
	• дыни должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми: цвет и вкус мякоти должны свидетельствовать о достаточной спелости				
ВНУТРЕННЯЯ ОКРАСКА	от зеленоватого, до кремово-желтого, зеленая мякоть не допускается.				

СОДЕРЖАНИЕ САХАРОВ	не менее 10°Brix у дынь вида Charentais и не менее 8°Brix у дынь других сортов
ДОПУСТИМОЕ СОДЕРЖАНИЕ НИТРАТОВ	90

КЛАССИФИКАЦИЯ

ОТХОД ДО 5 %	• мягкие, перезревшие, с трещинами, раздавленные плоды	Не соответствует требованиям приёмки (не стандарт) (НС+НК допускается не более 10% от партии)	• незначительные нажимы, ушибы, не причиняющие серьезных изменений в мякоти плода;
	• подмороженные, застуженные, запаренные, загнившие плоды.		• загрязненные
	• с забродившим запахом и/или вкусом		• с обширными ростовыми трещинами (зарубцевавшимися)
	• с признаками старения, увядшие плоды;		• серьезный дефект формы, уродливые плоды
	• с выраженными ушибами с разложением мякоти		• незрелые, содержание сахаров менее 8°Brix;

ФОТОГРАФИЯ ТОВАРА



Товар хорошего качества

ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ СОРТА ДЫНИ

Дыня Торпеда — среднеазиатский сорт, отличается прекрасным вкусом. Вес дыни иногда превышает 15 кг, форма овальная, кора светложелтая, мякоть белая, волокнистая. Созревает в конце августа – начале сентября



«Гуляби оранжевая» — среднеазиатский сорт, отличается прекрасным вкусом. Вес дыни иногда превышает 5 кг; форма яйцевидная, кора светложелтая, покрытая сеткой; мякоть белая, волокнистая, в аромате тонкий привкус ванили



Колхозница



гуляби зеленая



эфюпка



Гуляби (Чарждуйская)

НЕ СТАНДАРТ

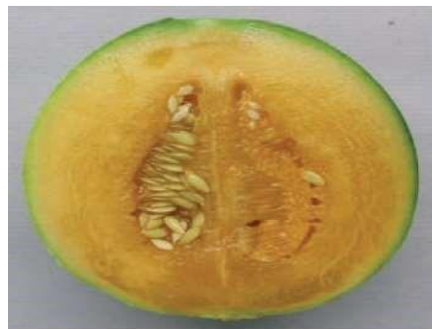


Трещины /дефекты кожиры

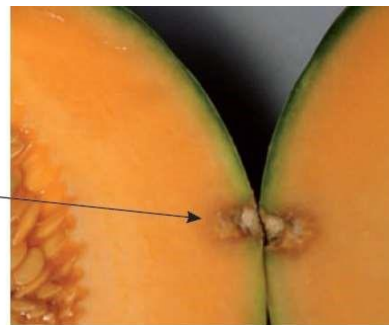
Загрязненная

Незначительные нажимы и ушибы

ОТХОД



Перезрев



повреждение с/х вредителями



загнив



застуженная



обмороженная



Повреждения мякоти вредителями



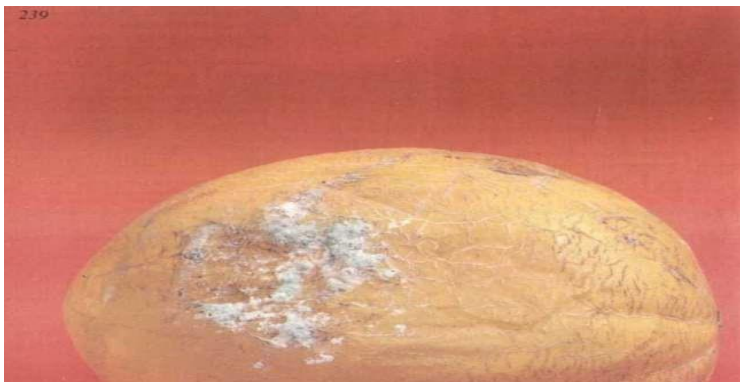
повреждения насекомыми с внешней стороны могут быть невидимыми (режем обязательно)



КАКИЕ МОГУТ БЫТЬ ДЕФЕКТЫ И ЗАБОЛЕВАНИЯ



Антракноз - Характерным признаком заболевания являются вдавленные гниющие пятна, покрытые желтовато-розовыми подушечками спороношения возбудителя. Пятна и язвы на пораженных плодах арбуза со временем становятся бурными, а затем и почти черными особенно в центральной части что связано с образованием на них псевдопикнид и мелких микросклеротиев. Пятна часто растрескиваются обнаруживая гниющую ткань или пустоту под ней



Сизая плесневидная гниль, пенициллез дынь.

Вызывается грибом *Penicillium expansum* Thom, способным развиваться на многих видах фруктов и овощей.

Пораженные участки дыни размягчены, на ощупь мокрые, с поверхности покрыты серо-зеленым или зеленовато-сизым плесневидным налетом спороношения. Конидиеносцы кистевидные, с мутовками на концах.

Споры (конидии) зеленоватого цвета, почти шаровидные, мелкие (3,3.....3,4X2....3 мкм), образуются в цепочках .

Загнившие участки имеют неприятный прокисший вкус и затхлый запах, который может передаваться и здоровой части плода. Заражению способствуют механические повреждения плодов. В условиях высокой влажности и повышенных температур гниль может развиваться очень быстро.

235



Альтернариоз - Проявляется в виде округлых или овальных, вдавленных пятен от коричневого до черного цвета, имеющих четко очерченные и обычно слегка водянистые границы.

На поверхности пятен образуется налет мицелия или конидиального спороношение гриба.

Часто они чередуются, и тогда поверхность пятен состоит как бы из концентрических кругов - более светлых, образованных мицелием, и темных, серовато-оливковых или почти черных, состоящих из конидиеносцев и конидий возбудителя. Чем старше пятна, тем они темнее.

236



Фузариоз- Начальными признаками поражения могут быть разбросанные по всей поверхности или расположенные у места прикрепления к плодоножке пятна различной величины и формы. Пятна несколько углубляются и покрываются белым или розовато-белым налетом мицелия, а затем и спороношения гриба. Поражения могут быть как поверхностными, так и заходящими вглубь до семенной камеры.



Розовая плесень, трихотециоз. В местах ушибов, царапин и других механических повреждений на дынях, как и на плодах других сельскохозяйственных культур, часто развивается розовый порошачий или плесневидный налет сапрофитного гриба *Trichothecium roseum* Lk.

5.16 Киви

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	69858	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Киви вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Киви вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	Все сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон, пластик	30x40 40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	короб/ ящик/ пластик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	11,1кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от 2 до +4°C		
КАЛИБР*	масса 70+ гр	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от 2 до +4°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	от -0,9°C до -1,6°C		
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ			
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Киви всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ*	Киви должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности. Они должны быть твердыми, а их мякоть совершенно доброкачественной. Могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке:		
	• доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		• незначительный дефект формы (но без наростов и деформаций);		
	• неповрежденными, но без стебля;		• допускаются плоские плоды;		
	• чистыми, без видимых посторонних веществ;		• незначительный дефект окраски;		
	• твердыми, не мягкими, не увядшими или водянистыми;		• с более выраженными продольными линиями «Hayward mark», с небольшой бороздкой;		
	• свежими и зрелыми на вид;		• дефекты кожицы, такие как незначительные зарубцевавшиеся трещины или поцарапанная ткань, при условии, что общая площадь дефекта не превышает 1 см ² ;		
	• хорошо сформировавшимися, типичной для ботанического сорта формы; фрукт в виде двух или более сросшихся плодов не допускается;		• незначительные ушибы (лимит на фото), помятости;		
	• практически без насекомых-вредителей;		• пенетрация 2,5+ кг/см ² при замере пенетрометром FT327 с плунжером 1,1.		
• практически без повреждений, вызванных насекомыми вредителями и болезнями;					

	<ul style="list-style-type: none"> • без поверхностных дефектов кожицы в виде вмятин, небольших бугорков; зарубцевавшихся трещин; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 	Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • плоды со следами щитовки;
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ*	выдерживать перевозку погрузку и разгрузку и доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с коричневыми контрастирующими пятнами (в результате контакта с водой); • с поверхностными повреждениями кожицы более 1 см²;
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА*	не менее 6,2° Brix		<ul style="list-style-type: none"> • с легкими нажимами, ушибами (лимит на фото); • с 2-3мя выраженными рубцами;
ВНУТРЕННЕЕ СТРОЕНИЕ	Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений		<ul style="list-style-type: none"> • незначительно размягченные плоды с плотностью 1,6-2,4 кг/см² при замере пенетрометром FT327 с плунжером 1,1;
СТЕПЕНЬ ЗРЕЛОСТИ*	Однородная, не допускаются плоды неоднородной степени зрелости и перезревшие		<ul style="list-style-type: none"> • киви бабочка (диплоидные и триплоидные плоды); • плоды со стеблем;
ПЛОТНОСТЬ МЯКОТИ*	Оптимальная плотность 2,5+ кг/см ² в период с марта по сентябрь. Замеры производим пенетрометром FT327 с плунжером 1,1.		<ul style="list-style-type: none"> • с остатками химических веществ, загрязненные; • с ярко выраженными солнечными ожогами в виде коричневых пятен на поверхности плода;
ОТХОД (не более 5% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • плоды поврежденные сельскохозяйственными болезнями, загнившие, пораженные плесенью; • с наличием личинок насекомых, а так же повреждённые сельхоз вредителями; • поврежденные низкими температурами, подмороженные; • забродившие; • увядшие (морщинистые) плоды; • физиологически не вызревшие плоды с Brix менее 6,2°; • перезревшие плоды, с пенетрацией менее 1,5 кг/см² при замере пенетрометром FT327 с плунжером 1,1; • грубые и/или свежие механические повреждения, раздавленные плоды. 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с механическими повреждениями без истечения сока (срывы кожицы, оголяющие мякоть; проколы, порезы; поврежденные градом).

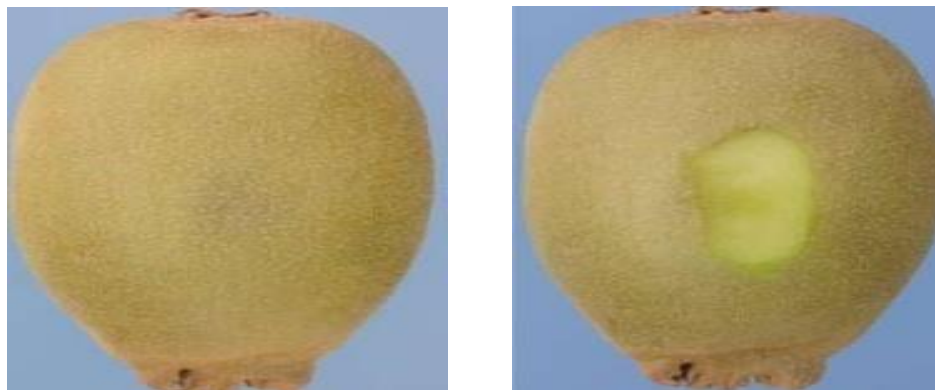
ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ



дефекты кожицы, такие как не зарубцевавшиеся плоды с небольшой бороздкой «Nauward mark» незначительный дефект окраски, трещины или поцарапанная ткань, при условии что общая площадь дефекта не превышает 1 см²



незначительные ушибы

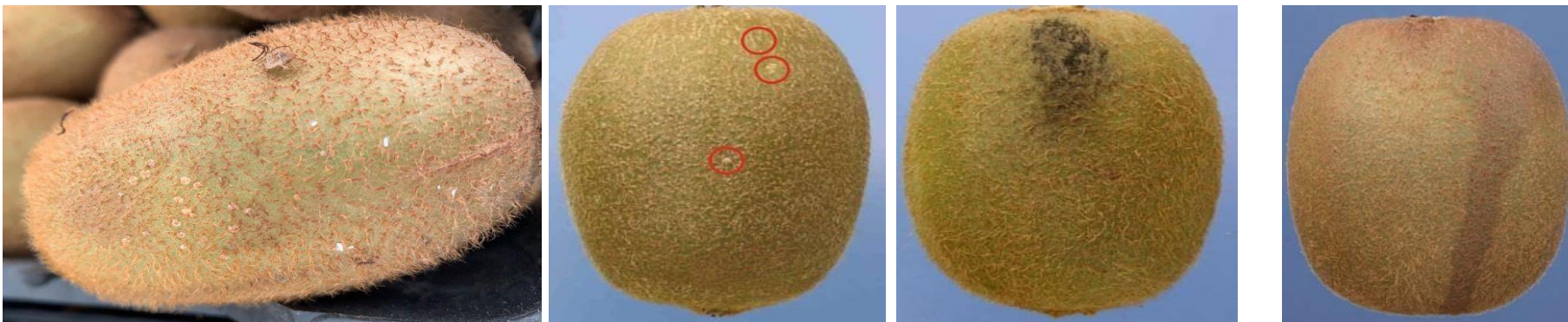
НЕСТАНДАРТ



плоды с механическими повреждениями без истечения сока (срывы кожицы, оголяющие мякоть; проколы, порезы; поврежденные градом)



диплоидные плоды, ушибы, с ярко выраженными солнечными ожогами, плоды со стеблем



плоды со следами щитовки, загрязненные плоды, плоды с коричневыми контрастирующими пятнами (в результате контакта с водой)

ОТХОД



загнившие, пораженные плесенью плоды, а также с грубыми механические повреждения,



поврежденные низкими температурами, подмороженные

увядшие (морщинистые) плоды

5.17 Лимон

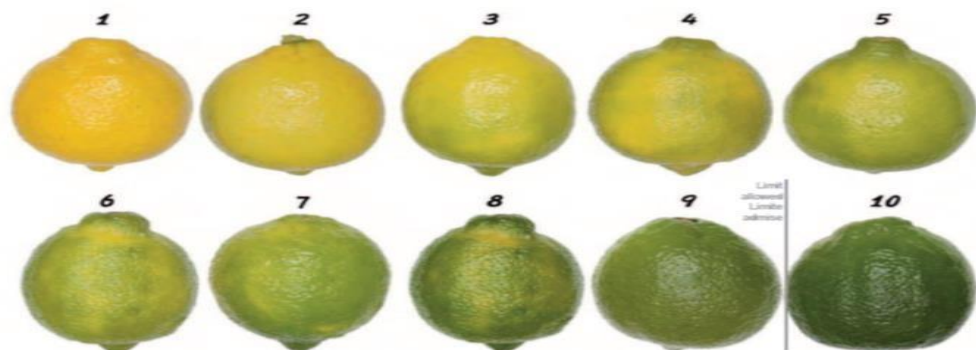
ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	88600	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Лимон вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Лимон вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта нектарина	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	60x40 40x30 40x50	пятислойный гофрокартон/дерево/ полимер
ТРАНСПОРТНАЯ УПА- КОВКА*	картонный короб/деревянный ящик/пластико- вый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПА- КОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	от 12 до 18 кг.	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +6°C до +12°C		
КАЛИБР*	диаметром 55+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +6°C до +12°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только плоды одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и степени зрелости.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	85-90%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,4°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	• плоды должны быть свежими, чистыми, без посторонних веществ;	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Лимон должен отвечать минимальным требованиям. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:		
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		• дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристый налет и бурые пятна, сетка, пробковые образования, повреждения, причинённые насекомыми-вредителями, не более 1/4 поверхности плода;		
	• без постороннего запаха и привкуса;		• выраженные дефекты формы в том числе от воздействия тары или близлежащих плодов;		
	• без механических повреждений;		• усыхание тканей пестичного кончика;		
	• без повреждений вредителями и болезнями;		• незначительное выпадение эфирных масел (единичные пятна олеоцеллоза не более 1/4 поверхности плода);		
	• правильной формы;	• зарубцевавшиеся механические повреждения (потертости, царапины и т.д.) не более 1/4 поверхности плода.			
	• плодоножка должна быть ровно срезана у основания плода, допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой	НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	• олеоцеллоз (выпадение эфирных масел) не более 1/3 поверхности плода;		
		• плоды со светло-зелёной окраской, в соответствии со Шкалой цветности окрас от 6 до 8;			

<p>СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ</p>	<p>Должны выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку Тонкошкурые сорта мягкие (практически без альbedo) не допускаются к приемке</p> <p>Доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии</p>	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • не зарубцевавшиеся механические повреждения, не затрагивающие мякоть плодов, вырванная плодоножка;
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Должна быть от светло-зеленой до желтой или оранжевой (по шкале цвета от 1 до 5)</p>		<ul style="list-style-type: none"> • с незначительными признаками старения и дегидратации; • значительные дефекты кожуры (коричневая пятнистость, градобоины, следы щитовки) не более 1/2 поверхности плода;
<p>СОДЕРЖАНИЕ СОКА</p>	<p>не менее 20%</p>		<ul style="list-style-type: none"> • загрязненные плоды, с остатками химических веществ;
<p>ОТХОД (не более 5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • с повреждениями, вызванными действием низких температур; 		<ul style="list-style-type: none"> • септориоз (вдавленные зеленые пятна с потемнением в центре на кожуре);
	<ul style="list-style-type: none"> • глубокая ямчатость (петека) - более 1/8 поверхности плода или более 2х единичных пятен; 		<ul style="list-style-type: none"> • значительное усыхание тканей пестичного кончика;
	<ul style="list-style-type: none"> • загнившие, загрязнённые (обсемененные) спорами плесневых грибов, с плесенью на плоде; 		<ul style="list-style-type: none"> • выраженные дефекты формы: уродливые плоды, сильно деформированные вследствие давления близлежащих (соседних) плодов и тары;
	<ul style="list-style-type: none"> • прогрессирующие сельско-хозяйственные заболевания; 		<ul style="list-style-type: none"> • с плесенью на плодоножке;
	<ul style="list-style-type: none"> • мембраноз (внутреннее поражение кожуры оболочки долек и/или мякоти плода, выражается коричневыми, темными пятнами); 		<ul style="list-style-type: none"> • петека до 1/8 поверхности плода или не более 2х единичных пятен;
	<ul style="list-style-type: none"> • повреждения сельско-хозяйственными вредителями, затрагивающими альbedo; 		<ul style="list-style-type: none"> • кризис плода;
	<ul style="list-style-type: none"> • грубые не зарубцевавшиеся механические повреждения, затрагивающие мякоть, не целые плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с химическим ожогом до 1/4 поверхности плода.
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с темно-зеленой окраской, в соответствии со Шкалой цветности окрас от 9 до 10; 		
	<ul style="list-style-type: none"> с признаками переохлаждения (питинг); 		
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками старения, утраты свежести (выраженная дегидратация, тусклая кожура, увядшие плоды с плохо отделяемой кожурой, с желто-коричневыми размытыми, потерявшими сок сегментами, без свойственного аромата и вкуса); 		
<ul style="list-style-type: none"> • олеоцеллоз (выпадение эфирных масел) более 1/3 поверхности плода; • плоды с химическим ожогом более 1/4 поверхности плода. • калибр менее 35 мм. 			

ШКАЛА ЦВЕТНОСТИ

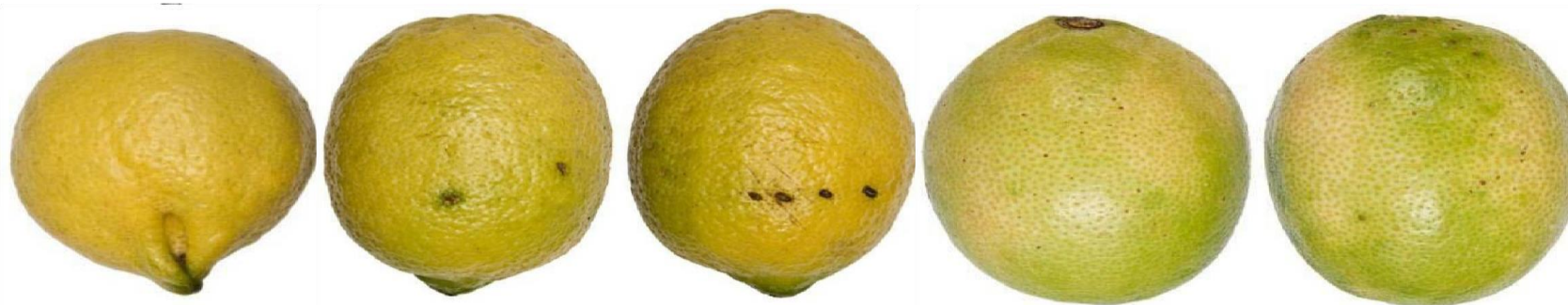


Допустимы к приемке: цветность 1-5
Нестандарт: цветность 6-8
Отход: цветность 9-10

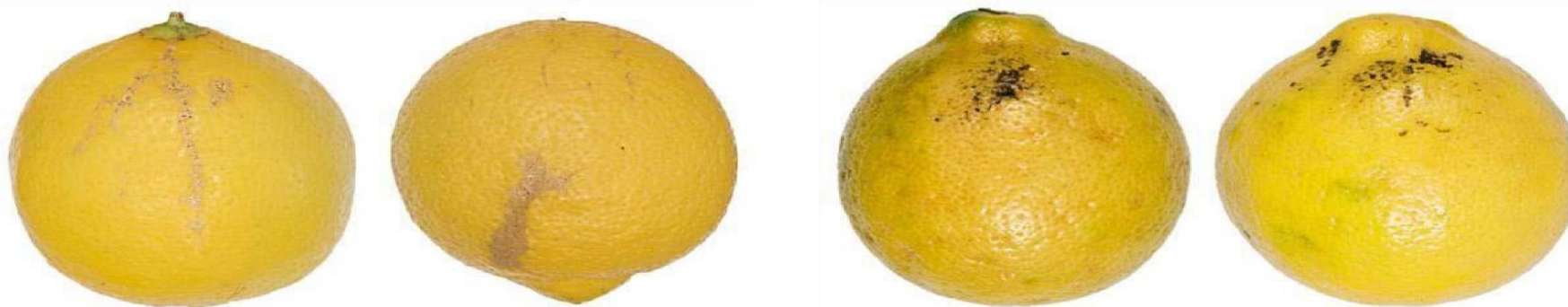
ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



выраженный дефект формы, зарубцевавшиеся механические повреждения причинённые насекомыми-вредителями (щитовка), не более 1/4 поверхности плода



дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода (серебристый налет, сетка) не более незначительные загрязнения 1/4 поверхности плода



усыхание тканей пестичного кончика

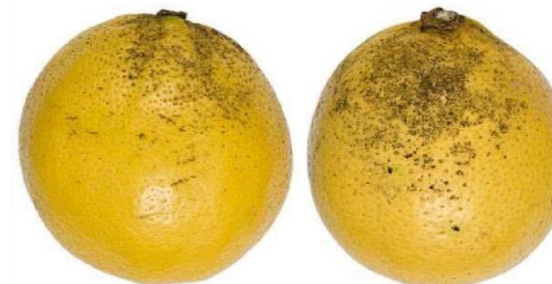
НЕСТАНДАРТ



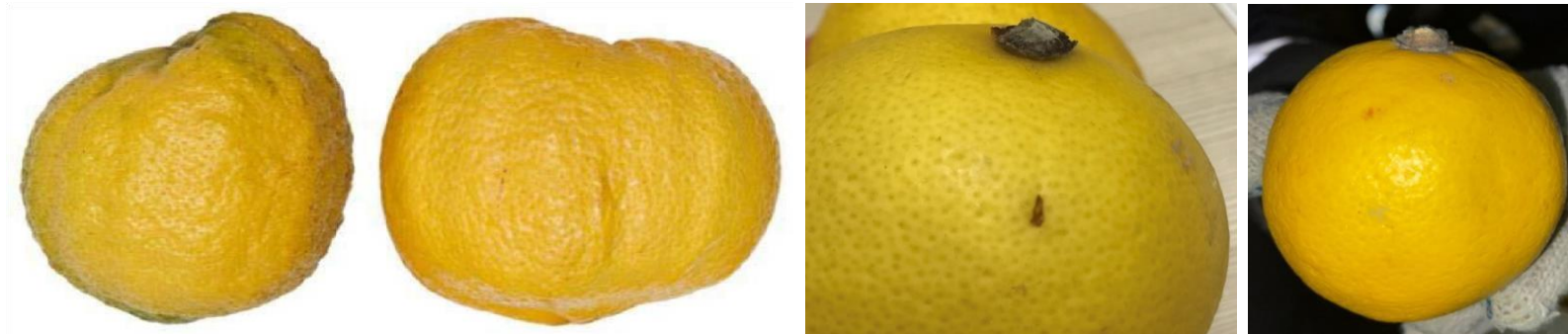
олеоцеллоз не более 1/3 поверхности плода



петека до 1/8 поверхности плода или не более 2х единичных пятен



загрязненные плоды

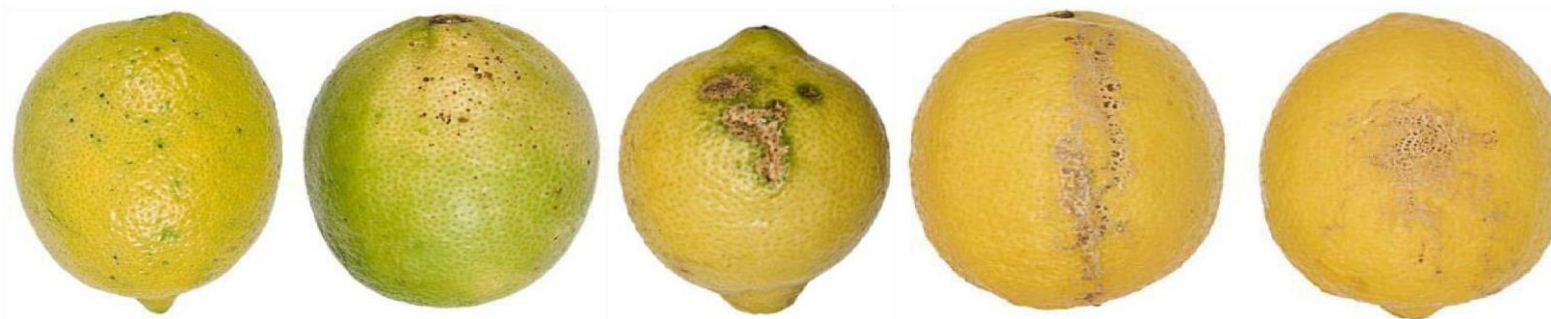


выраженные дефекты формы: уродливые плоды

с плесенью на плодonoжке

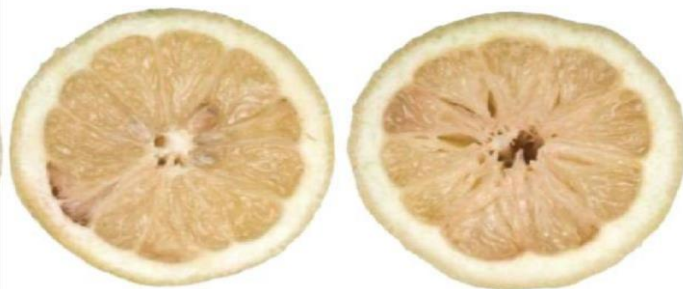


значительное усыхание тканей пестичного кончика



значительные дефекты кожуры: следы щитовки не более 1/2 поверхности плода

ОТХОД



плоды с признаками старения загрязнённые (обсемененные) спорами плесневых грибов, с плесенью на плоде



с повреждениями, вызванными действием низких температур



мембраноз



с признаками переохлаждения (питинг)





плоды с химическим ожогом более 1/4 поверхности плода



глубокая ямчатость (петека) - более 1/8 поверхности плода или более 2х единичных пятен



черная ямчатость



голубая и оливковая гниль, кислая гниль

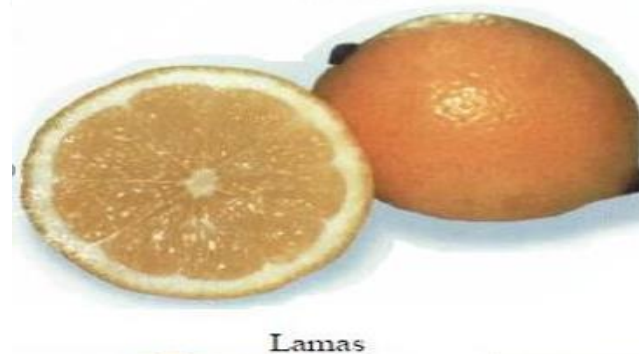
РАЗНОВИДНОСТЬ



Eureka Allen



Лимон мейера



Lamas



Наиболее распространенными и дающими плоды высокого качества являются сорта Verna, Feminello, Interdonato, Eureka, Lisbon, Genova или Genua, а также Villa Franca. Каждая страна имеет свою палитру сортов: Испания - Verna, Primofiori и Real; Италия - Feminello, Feminello Santa Teresa, Monachello, Interdonato, Lunario; Турция - Interdonato и Lamas; ЮАР, Аргентина, Уругвай и Чили - Eureka и Genova; Кипр - Eureka и Lisbon и т. д. Признаком сорта является размер и форма плодов, толщина и структуры кожуры, сочность и аромат.

5.18 Манго

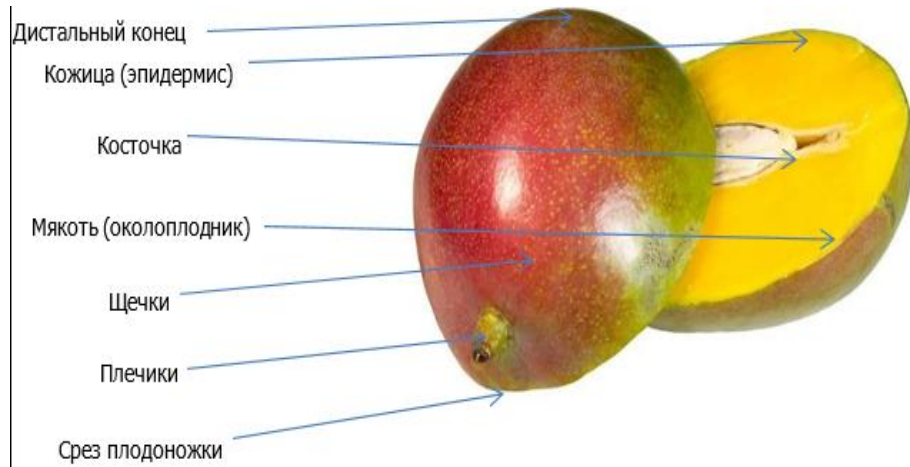
ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	193593	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Манго вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Манго вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	все страны				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			гофрокартон/ пластик/дерев	30x40 40x50 40x60	пятислойный гофрокартон/пластик/ дерев
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картон/пластик/дерев	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА		ПАЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное полле- тирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	6 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2°C до +10°C	
КАЛИБР*	200+ гр	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2°C до +10°C	

ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать лишь манго одного и того же происхождения, разновидности, качества и калибра.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	до +25°C
		ВЛАЖНОСТЬ	85-90%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,9°C
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Манго всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков должны быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Манго должно иметь характерные признаки своей разновидности. Также должно отвечать минимальным требованиям. Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта: • незначительный дефект формы и окраски; • дефекты кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, опробковевших пятен от истечения камеди (в том числе вытянутых полос), не превышающих соответственно 5, 6, 7, 8 см 2 для калибровочных групп А,В,С,Д; • незначительная помятость; • присутствие отдельных "чечевичек" ржавого цвета; • с остатками незначительного пылевого/воскового налета (лимит на фото); • пожелтение разновидностей зеленой окраски, вызванное прямым воздействием солнечного света, не превышающее 40% поверхности плода, за исключением некротических пятен; • начальная стадия Антракноза не проникающая внутрь, расположенная в области плодоножки (только для Манго после газации) - лимит на фото.
	• неповрежденными;		
	• доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		
	• чистыми, практически без каких - либо заметных посторонних веществ;		
	• свежими на вид;		
	• без насекомых - вредителей;		
	• без повреждений мякоти, вызванных насекомыми вредителями;		
	• без черных пятен или полос, проникающих под кожуру;		
	• без повреждений, вызванных переохлаждением;		
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		
• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.			
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	Манго должно быть физиологически зрелым, должно выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.		• выраженные дефекты формы;
			• механические повреждения незначительно затрагивающие мякоть; плоды с видимыми ушибами; солнечный ожог;

БРИКС*	для Манго сырье - не измеряется	Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	• загрязненные, плоды с остатками химической обработки;
	для Манго после газации - не менее 15° по шкале Brix		• дефекты кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, опробковевших пятен от истечения камеди (в том числе вытянутых полос), превышающих соответственно 5, 6, 7, 8 см 2 для калибровочных групп А,В,С,Д;
ПЛОТНОСТЬ МЯКОТИ*	для Манго сырье -Оптимальная плотность мякоти не ниже 3 кг/см2:		• с чрезмерным выделением сока;
	• твердость/зрелость определяется пенетрометром FT327;		• со следами укусов насекомых (на кожице, без проникновения);
	• замер производится плунжером, с ударной площадью 0,5 см2 диаметр 8мм		• с легкими признаками увядания;
	для Манго после газации - Оптимальная плотность мякоти 1-3,5 кг/см 2		• плоды с плесенью на плодоножке.
	• твердость/зрелость определяется пенетрометром FT011;		• плоды пораженные сельхоз заболеваниями; плесень на плоде;
	• замер производится плунжером, с ударной площадью 1 см2 диаметр 11мм		• перезревшие плоды, с пенетрацией менее 1 кг/ см2 при замере плунжером, с ударной площадью 1 см2 (диаметр 11мм):
ОКРАСКА*	Окраска должна быть от зеленой до красно-оранжевой. Около 75% мякоти на продольном срезе должны иметь жёлтый цвет.	ОТХОД (не более 3,5% от партии)*	• плоды с грубыми механическими повреждениями;
			• поврежденные сельхоз вредителями;
			• увядшие плоды;
			• загнившие, подмороженные, запаренные плоды, застуженные, плоды с признаками удушья.
КАТЕГОРИИ КАЛИБРОВ	А - 100-350гр		
	В - 351-550гр		
	С - 551-800гр		
	D - >800гр		

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ВНЕШНИЙ ВИД МАНГО (ЕГИПЕТ) ПОСЛЕ ГАЗАЦИИ



Манго до/после газации, страна Египет.

Сорт Keitt. Окраска от тёмной до умеренно зелёной, иногда с розовым бочком. Остают зелёными, даже когда созреют. Плоды крупные, овальной формы, обладают сладким фруктовым вкусом, текстура мякоти плотная с ограниченной волокнистостью.

Сорт Kent. Окраска тёмно зелёная, часто с тёмно красным бочком. При созревании появляются жёлтые полутона или пятна покрывающие большую часть плода. Плоды крупные, овальной формы, обладают богатым сладким вкусом, текстура мякоти сочная, нежная с ограниченной волокнистостью.

ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



дефекты кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, опробковевших пятен от истечения камеди (в том числе вытянутых незначительный дефекты формы полос)



дефекты кожуры (незначительный зарубцевавшийся ушиб) присутствие отдельных "чечевичек" ржавого цвета (лимит) пожелтение сортов зеленой окраски, вызванное прямым воздействием солнечного света, не превышающее 40% поверхности плода; с остатками пылевого/воскового налета (лимит на фото)



поражение с/х заболеванием - начальная стадия Антракноза не проникающая внутрь, расположенная в области плодоножки - допустимо ТОЛЬКО для Манго после газации

НЕСТАНДАРТ



выраженные дефекты формы;

плоды с солнечным ожогом загрязненные;

плоды с остатками химической обработки



механические повреждения незначительно затрагивающие мякоть; со следами укусов насекомых (на кожицебез, проникновения); плоды с видимыми ушибами; дефект кожуры; с легкими признаками увядания

ОТХОД



плоды с грубыми механическими загнившие плоды, пораженные с\х заболеваниями повреждениями



поврежденные сельхоз вредителями

увядший плод



недоразвитый плод незрелый плод удущье (развивается из-за нарушения условий хранения или перевозки)



плоды с признаками внутреннего гниения (поражение развивается от косточки)

плоды с признаками воздействия низкими температурами (застуженность)



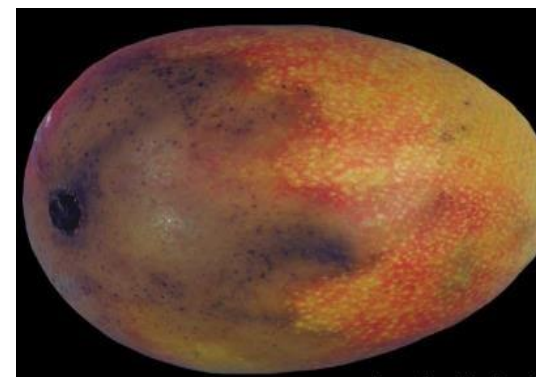
пораженные с\х заболеваниями (антракноз)

ОСНОВНЫЕ СХ ЗАБОЛЕВАНИЯ МАНГО

АНТРАКНОЗ- Вызывается грибом *Colletotrichum gloeosporioides*, является одной из самых серьезных и наиболее частых причин потерь при созревании плодов. Заболевание сопровождается появлением на поверхности созревающих плодов многочисленных поверхностных пятен и/или полосок. По мере прогрессирования антракноза пятна становятся вдавленными, а при высокой относительной влажности на поверхности пораженных тканей появляются розово-оранжевые или коричневые споры гриба. Со временем гриб проникает глубже в мякоть, под пораженные участки, и развивается далее, как мягкая гниль. Критичная температура $>10,0^{\circ}\text{C}$



ДИПЛОДИОЗ - Серьезное заболевание, вызывается грибом *Botryodiplodia theobromae*. На поверхности плодов появляются участки с четкой границей, цвет которых меняется от темно-коричневого до черного. Может возникнуть на любом месте, в том числе и рядом с плодоножкой. Пораженные ткани размягчаются, обводняются, и в дальнейшем появляются на них отдельные мелкие черные пикниды, придающие их поверхности «прыщеватый» вид. Гриб проникает в мякоть только через механические повреждения или через срез плодоножки при сборе. Критичная температура $>10,0^{\circ}\text{C}$



ГНИЛЬ СО СТОРОНЫ ПЛОДОНОЖКИ, ИЛИ ГНИЛЬ ОСНОВАНИЯ - Вызывается рядом грибов: *Botryodiplodia theobromae*, *Phomopsis citri*, *Colletotrichum gloeosporioides*, *Dothiorella dominicana*, другими *Dothiorella* sp. и т. д. Типичный признак - поражение ткани около плодоножки. Инфицированные ткани темнеют, становятся мягкими. Дальнейшие симптомы определяются грибом-возбудителем. Критичная температура $>10,0^{\circ}\text{C}$



ЧЕРНАЯ ГНИЛЬ (АСПЕРГИЛЛЕЗ) - Вызывается грибом *Aspergillus niger*. Инфицирование плодов происходит еще в саду (через срез плодоножки), но может иметь место и позднее. Первые признаки появляются после начала. Симптомами являются сероватые или палевые пятна в любом месте на поверхности. Размер пораженного участка увеличивается, ткани его приобретают темно-коричневый и черный цвет, становятся мягкими и вдавленными, а позднее покрываются характерными для гриба черными спорами. Критичная температура >10,0°C



ЧЕРНАЯ ПЯТНИСТОСТЬ (АЛЬТЕРНАРИОЗ) - Возбудителем является гриб *Alternaria alternata*. Наибольшую проблему заболевание представляет собой в Израиле, где оно встречается чаще, чем антракноз. Гриб проникает в мякоть неспелых плодов, однако первые признаки инфицирования начинают обнаруживаться позднее - при созревании. Заболевание начинается с появления на поверхности плодов многочисленных мелких черных точек с «чечевичками» в центре. По мере развития заболевания растет как количество точечных поражений, так и площадь каждого из них, при этом границы между пораженными и здоровыми тканями нечетко очерчены, размыты. Критичная температура >10,0°C



5.19 Мандарин

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

ПАСПОРТ ПРОДУКТА				
Локальный код	84719	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Мандарин вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Мандарин вес			
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	все страны			



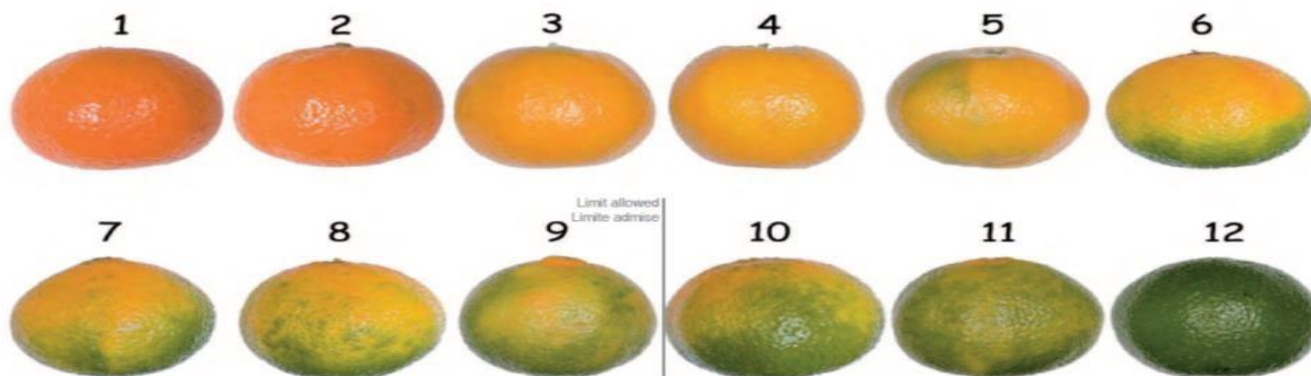
О качестве ФРОВ

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон\пластик	60x40 40x30 40x50	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	коробка/ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, ММ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	10кг./15кг.	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2°C до +4°C		
КАЛИБР*	45мм – 70мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2°C до +4°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только цитрусовые одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера, степени зрелости	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	85-90%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1.28°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		

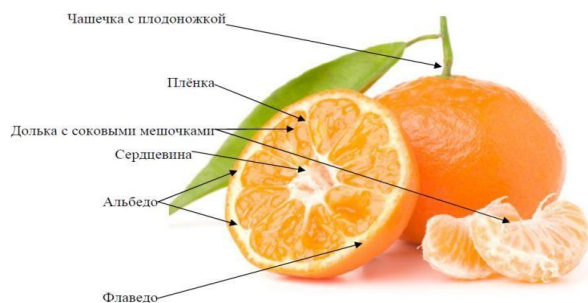
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	• плоды должны быть свежими, чистыми, без посторонних веществ;	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Мандарин должен отвечать минимальным требованиям. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:	
	• без механических повреждений;		• дефекты формы, возникшие в процессе формирования плода; а так же возникшие в процессе воздействия с тарой или близлежащими плодами;	
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		• дефекты окраски (цветность 1-7), включая солнечные ожоги;	
	• без постороннего запаха и привкуса;		• дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристые и бурые пятна или повреждения, причинённые насекомыми вредителями, в том числе щитовкой, не более 1/3 поверхности плода;	
	• без дефектов, вызванных низкой температурой;		• незначительные зарубцевавшиеся механические повреждения, не более 1/5 поверхности плода.	
	• без повреждений вредителями и болезнями;		• зарубцевавшиеся механические повреждения (потертости, удары и т.д.), не более 1/3 поверхности плода;	
	• допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой.		• незначительное выпадение эфирных масел (единичные пятна олеоцеллоза не более 1/4 поверхности плода);	
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	Должны выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку	Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	• внутреннее усыхание (грануляция) до 35%.	
	Доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии		• загрязненные плоды, с остатками химических средств;	
ОКРАСКА*	От светло-оранжевой до оранжевой Цветность от 1 до 7		• воздушная камера, плоды с выраженным отделением кожуры;	
			• олеоцеллоз (выпадение эфирных масел) сверх допустимого, но не более 1/3 плода;	
СОДЕРЖАНИЕ СОКА	33%		• плоды со светло-зелёной окраской более 1/3 поверхности плода (Цветность от 8 до 10);	
КОНТРОЛЬ СОДЕРЖАНИЯ САХАРА*	не менее 9° Brix		• кризинг;	
			• выраженные дефекты формы и кожуры, вызванные в процессе формирования плода (солнечные ожоги, потертости, поражения паршой), а также дефекты причинённые насекомыми вредителями, в том числе щитовкой, более 1/3 поверхности плода;	
ОТХОД (не более 5% от партии)*	• загнившие, загрязнённые (обсемененные) спорами плесневых грибов;			
	• грубые механические повреждения, затрагивающие или открывающие мякоть плодов;			
	• с признаками воздействия низких температур;			
	• плоды с признаками старения, утраты свежести (дегидратация, тусклая кожура, увядшие плоды с плохо отделяемой кожурой, с жёлто-коричневыми размытыми, потерявшими сок сегментами, вкусом и запахом старения, без свойственного аромата и вкуса);			

	<ul style="list-style-type: none"> • с прогрессирующими сельскохозяйственными заболеваниями; 		<ul style="list-style-type: none"> • дегидратация кожуры в начальной стадии; 		
<p>ОТХОД (не более 5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • повреждённые сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими альbedo; 		<ul style="list-style-type: none"> • альтернариозная пятнистость; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • невызревшие плоды, с темно-зеленой окраской (Цветность от 11 до 12); 		<ul style="list-style-type: none"> • не зарубцевавшиеся механические повреждения, не затрагивающие мякоть плодов, вырванная плодоножка; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • с признаками переохлаждения (питинг), застуженность; 		<ul style="list-style-type: none"> • с плесенью на плодоножке; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с химическим ожогом более 1/4 поверхности плода; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с химическим ожогом до 1/4 поверхности плода; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • с плесенью на плоде; 		<ul style="list-style-type: none"> • внутреннее усыхание (грануляция) от 35 до 55%. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • олеоцеллоз (выпадение эфирных масел) более 1/3 поверхности плода; 				
	<ul style="list-style-type: none"> • с запахом и вкусом брожения; 				
	<ul style="list-style-type: none"> • внутреннее усыхание (грануляция) более 55%. 				
	<ul style="list-style-type: none"> • калибр менее 35 мм. 				

ШКАЛА ЦВЕТНОСТИ



Допустимы к приемке: цветность 1-7
Нестандарт: цветность 7-10
Отход: цветность 11-12

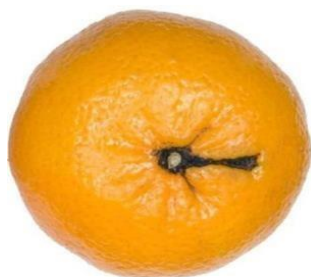


ВНУТРЕННЕЕ УСЫХАНИЕ (ГРАНУЛЯЦИЯ)



Грануляция соковых камер - это физиологическое нарушение, которое приводит к снижению концентрации растворимых твердых веществ, общего сахара и титруемой кислотности цитрусовых, как следствие снижению вкусовых качеств товара грануляция до 35% - допустимо к грануляция от 35 до 55% - нестандарт грануляция более 55% - отход

НЕСТАНДАРТ



загрязнение



олеоцеллоз (выпадение эфирных масел)



дефект формы



крининг (солнечный ожог)



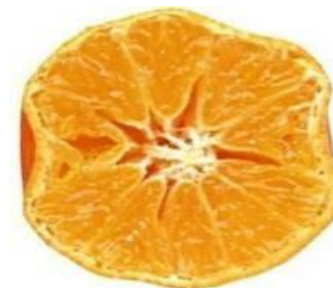
повреждение паршой



потертости



повреждения насекомыми вредителями, в том числе щитовкой, более 1/3 поверхности плода



воздушная камера, с выраженным отделением кожуры от мякоти



альтернариозная пятнистость



плесень на плодоножке





не зарубцевавшиеся механические повреждения, не затрагивающие мякоть плодов, вырванная плодоножка (пампинг)

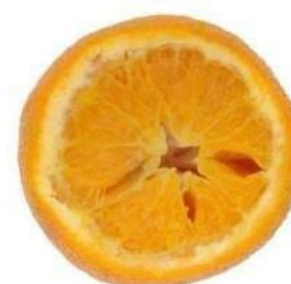
дегидрация в начальной стадии

ОТХОД



Признаки старения, дегидрация

Загнив



С признаками переохлаждения (питинг)

Застуженность, Воздействие низких температур (Повреждение морозом)



Повреждения с/х вредителями/Повреждение мякоти насекомыми

Плоды с химическим ожогом более 1/4 поверхности плода

Невызревшие плоды



плесень на плоде

грубые механические повреждения открывающие мякоть плода

ЗАБОЛЕВАНИЯ



Гниль (отход)



Кислая гниль (отход)

На начальной стадии заболевание можно не заметить, особенно если качество оценивается визуально. Первые симптомы кислой гнили – появление обводненных участков, цвет которых остается таким же, как и у здоровых тканей. Пораженная партия требует перемещения в хранилище с более низкими температурами



Фитофтороз (отход)

При контакте происходит перезаражение. Первыми симптомами фитофтороза являются появление на плодах сероватых или коричневатых пятен и характерного резкого неприятного запаха. Пораженные участки остаются кожистыми и плотными на протяжении всего заболевания.



Черная гниль (отход)



Гниль стеблевого конца - диплоидоз (отход)



Антракноз (отход)

На начальных стадиях заболевания вызывает в основном ухудшение внешнего вида плодов из-за появления вдавленных коричневых пятен.



Фузариоз (отход)

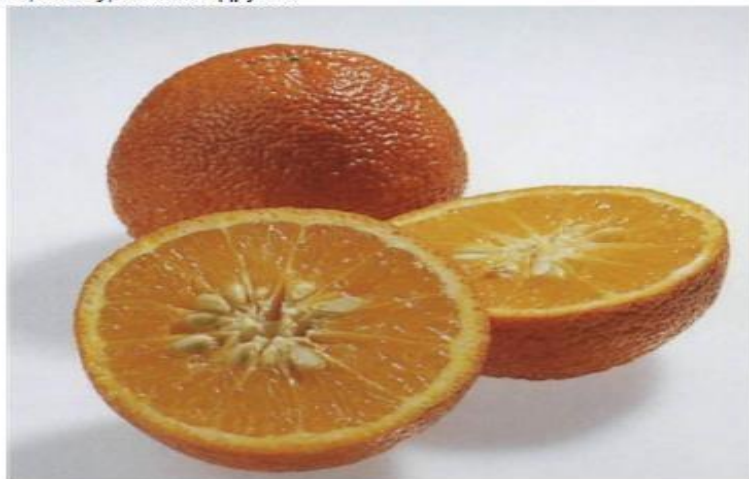


Черная пятнистость (отход)



Меланоз (отход)

Тангоры (Tangors) - наименование группы плодов, полученных в результате скрещивания апельсинов и танжерин. Плоды крупные (10-15 см в диаметре). Форма плодов приплюснутая, как и у танжерин. Кожа очень толстая, крупнопористая, красно-оранжевого цвета. Отделяемость ее от плодов такая же как у апельсинов. Мякоть сочная, ароматная, по вкусу скорее напоминает апельсин. Основными представителями группы являются Temple, Dweet, Mency, Tankan и другие.



Эллендале (мандарин x танжерин x апельсин) представляют собой плоды от среднего до крупного размера. Кожа тонкая, легко очищаемая, яркого оранжево-красного цвета. Мякоть очень сочная, с изысканным вкусом и ароматом, бессемянная.



Муркотт называемый также муркоттовым медовым апельсином, медовым танжерин, или Смит танжерин (Murcott, Murcott Honey Orange, Smith Tangerine, Honey Tangerine) был выведен в США (Флорида) фермером Чарльзом Муркоттом Смитом (Charles Murcott Smith) также в результате скрещивания танжерина и апельсина. С 1957 г. плоды муркотта поставляются на международный рынок.

Муркотты внешне похожи на крупные мандарины. Также, как и танжерин, они имеют тонкую кожу насыщенного оранжевого цвета. Мякоть их сочная, сладкая, ароматная, красно-оранжевого цвета, сок плодов - от оранжево-красного до насыщенного красного цвета. В мякоти плодов, поступающих из Флориды, Бразилии и Кипра, содержится до 20 семян. Израиль поставляет на международный рынок бессемянные муркотты.

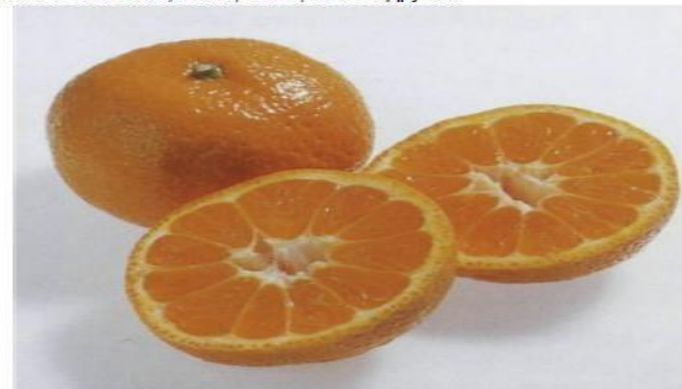


Ортаник (Ortanique) представляет собой результат скрещивания апельсина с танжеринном. Название Ortanique запатентовано Ямайкой; Tambor-ЮАР; Toraz - Израилем; Cubanique - Кубой; Urunique - Уругваем. Поставки на международный рынок начались в 1957 г. с Ямайки.

Плоды крупные достигают в диаметре 10-15 см. Форма плодов, как и у танжериннов, слегка приплюснутая. Кожура - тонкая, легко очищающаяся. Мякоть очень сочная с великолепным выраженным фруктовым вкусом содержит от 1-2 до 10 очень крупных семян.



Сатсумы (Citrus deliciosa var. Unshiu, или Citrus reticulata var. Unshiu), называемые также мандарином уншиу, имеют яркую оранжевую окраску, часто с прозеленью. Среднекрупные, форма приплюснутая. Кожура тонкая, кожистая. Мякоть нежная, сочная, с небольшой кислотностью, иногда с пресным вкусом, как правило, без семян или с небольшим количеством (до 4). Сатсумы являются самым ранними мандаринами, поступающими на европейский и российский рынок. Сатсумы грузинского происхождения включают сорта Грузинский бессемянный, а также Грузинский широколиственный и Грузинский узколиственный. Наиболее важными сортами дальнего зарубежья являются Clauseline, Owari, Wase, Zairai и другие.



5.20 Нектарин

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

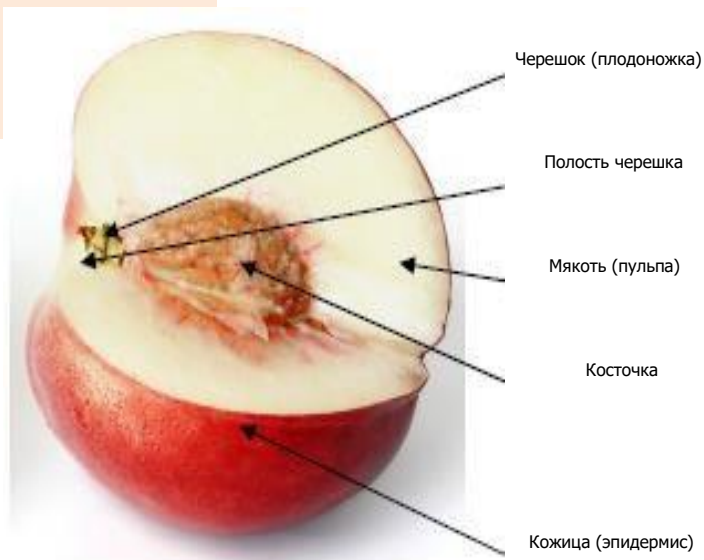
Локальный код	106670	Автор:	Согласовано:	Дата создания:	
ТИП SKU	Нектарин вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Нектарин вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта нектарина	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	60x40 40x30 40x50	пятислойный гофрокартон/дерево/полимер

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонный короб/деревянный ящик/пластиковый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, ММ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	в открытых пластиковых коррексах/навал/уложка в ячейки	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	9 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2°C до +6°C	
КАЛИБР*	диаметр 55+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2°C до +6°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только плоды одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и степени зрелости.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		85-90%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,9°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Нектарины всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Нектарины должны быть хорошего качества, должны иметь характерные признаки своей разновидности, отвечать минимальным требованиям, перечисленным выше. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта: • дефекты развития, включая расщепленные косточки (без присутствия плесени), при условии, что плод остается закрытым, а его мякоть - доброкачественной;		
	• целые, неповрежденными;				
	• чистыми, без видимых посторонних веществ;				
• здоровыми, доброкачественными; мякоть должна быть абсолютно доброкачественной; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;					

	<ul style="list-style-type: none"> • без трещины у основания черешков; • плотными, достаточно развившимися и вполне спелыми, однако не должно быть перезрева; • свежими на вид; • без насекомых-вредителей; • без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты кожицы, которые не должны превышать: * до 2,5см в длину для дефектов продолговатой формы и в ширину не более 2мм; * не превышающие общей площадью 2кв.см для др.дефектов; • дефекты формы; • помятости/ушибы без изменения или с незначительным изменением цвета мякоти, не превышающие 2кв.см общей площади поверхности.
ОКРАСКА*	Характерная для данной разновидности окраска. Допускается слабо-салатовая прозелень, на площади не превышающей 10% площади плода, при выполнении требования по содержанию сахаров	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)</p> <p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • с выраженным дефектом формы; • дефекты кожицы: * от 2,5см в длину для дефектов продолговатой формы и в ширину не более 4мм; * от 2кв.см общей площади поверхности для др.дефектов, но не более 4кв.см;
СТЕПЕНЬ ЗРЕЛОСТИ	Степень развития и состояние нектаринов должны быть такими, чтобы продукт мог выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии. Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие, плоды должны быть достаточно развившимися и обладать удовлетворительной спелостью.		<ul style="list-style-type: none"> • с пенетрацией 1,6-2,5кг/кв.см; • плоды с повреждениями щитовкой, с градобойнами; • помятости/ушиб с незначительным изменением цвета, более 2кв.см общей площади поверхности, но не более 4кв.см;
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА*	По шкале brix не менее 8°		• плоды с наличием плесени в косточке;
ПЛОТНОСТЬ МЯКОТИ*	Оптимальная плотность 2,6+ кг/см ² . Замеры производим пенетрометром FT327 с плунжером 1,1. Замер плотности нельзя производить в месте ушиба/помятости.		• выраженный солнечный ожег;
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	60		• с трещинами у основания черешка;
ОТХОД (не более 3.5% от партии)*	• плоды пораженные с\х заболеваниями, с признаками гниения, пораженные плесенью;		• плоды с истечением камеди;
			• загрязненные плоды, с остатками химических веществ;
			• с незарубцевавшимися механическими повреждениями (проколы, порезы, со срывом кожицы в месте крепления плодоножки и т.п.)

	<ul style="list-style-type: none"> • с грубыми механическими повреждениями, раздавленные плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками утраты свежести (с незначительным увяданием) .
	<ul style="list-style-type: none"> • зеленые, физиологически невызревшие плоды или перезревшие (с пенетрацией 0-1,5кг/см²), забродившие плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • помятости изменение цвета, более 4кв.см общей площади поверхности; сильный ушиб с побурением мякоти;
	<ul style="list-style-type: none"> • увядшие, сморщенные плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками воздействия низких температур (застуженные, подмороженные);
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды, поврежденные насекомыми-вредителями и/или птицами, наличие насекомых-вредителей, продуктов их жизнедеятельности. 		

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА





ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



дефекты кожицы

ушибы не превышающие 2кв.см общей площади поверхности, без изменения цвета мякоти



дефекты формы, дефекты развития, включая расщепленные косточки (без присутствия плесени), при условии, что плод остается закрытым, а его мякоть доброкачественной

НЕСТАНДАРТ



плоды с градобойнами

дефект кожуры от 2,5см в длину для дефектов продолговатой формы и в ширину не более 4мм

плоды с истечением камеди



трещинами у основания черешка

выраженный солнечный ожог

плоды с повреждением щитовки



загрязненные плоды

с выраженным дефектом формы

плоды с наличием плесени в косточке



со срывом кожицы в месте крепления плодоножки

с незарубцевавшимися механическими повреждениями

прокол



помятости с незначительным изменением цвета, плоды с признаками утраты свежести, незначительным увяданием на более 2 кв. см общей площади поверхности плода

ОТХОД



увядшие, сморщенные плоды

плоды, поврежденные насекомыми-вредителями



плоды пораженные с\х заболеваниями,

с признаками гниения, пораженные плесенью



плоды с признаками воздействия низких температур (застуженные, подмороженные)



зеленые, физиологически невызревшие плоды (мякоть имеет зеленоватый оттенок, косточка не отделяется от мякоти) или перезревшие (с пенетрацией 0-1,5кг/см²), забродившие плоды



сильный ушиб с побурением мякоти

5.21 Персик

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

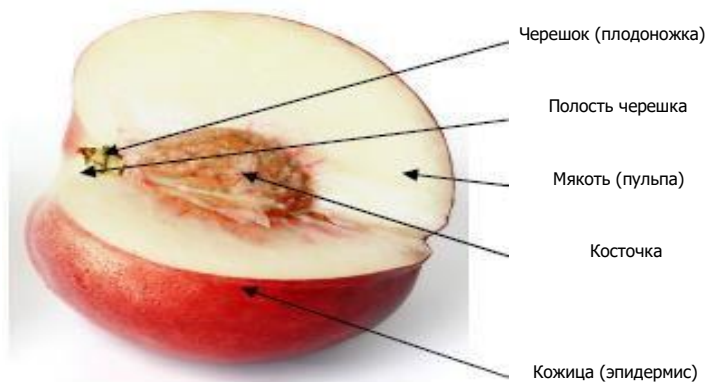
Локальный код	139641	Автор:	Согласовано:	Дата создания:	
ТИП SKU	Персик вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Персик вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта персика	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	60x40 40x30 40x50	пятислойный гофрокартон/дерево/полимер
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонный короб/деревянный ящик/пластиковый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	в открытых пластиковых коррексах/навал/уложка в ячейки	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	10 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2°C до +6°C		
КАЛИБР*	диаметр 55+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2°C до +6°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только плоды одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и степени зрелости.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	85-90%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,9°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Персики всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Персики должны быть хорошего качества, должны иметь характерные признаки своей разновидности, отвечать минимальным требованиям, перечисленным выше. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:		
	• целые, неповрежденными;		• дефекты развития, включая расщепленные косточки (без присутствия плесени), при условии, что плод остается закрытым, а его мякоть - доброкачественной;		
	• чистыми, без видимых посторонних веществ;		• дефекты кожицы, которые не должны превышать:		
	• здоровыми, доброкачественными; мякоть должна быть абсолютно доброкачественной; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		* до 2,5см в длину для дефектов продолговатой формы и в ширину не более 2мм;		
	• без трещины у основания черешков;		* не превышающие общей площадью 2кв.см для др.дефектов;		
	• плотными, достаточно развившимися и вполне спелыми, однако не должно быть перезрева;		• дефекты формы;		
	• свежими на вид;				
	• без насекомых-вредителей;				

	<ul style="list-style-type: none"> • без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 		<ul style="list-style-type: none"> • помятости/ушибы без изменения или с незначительным изменением цвета мякоти, не превышающие 2кв.см общей площади повехности. • с выраженным дефектом формы;
ОКРАСКА*	Характерная для данной разновидности окраска. Допускается слабо-салатовая прозелень, на площади не превышающей 10% площади плода, при выполнении требования по содержанию сахаров	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефекты кожицы: * от 2,5см в длину для дефектов продолговатой формы и в ширину не более 4мм; * от 2кв.см общей площади поверхности для др.дефектов, но не более 4кв.см;
СТЕПЕНЬ ЗРЕЛОСТИ	Степень развития и состояние персиков должны быть такими, чтобы продукт мог выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии. Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие, плоды должны быть достаточно развившимися и обладать удовлетворительной спелостью.		<ul style="list-style-type: none"> • с пенетрацией 1,6-3кг/кв.см; • плоды с повреждениями щитовкой, с градобойнами;
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА*	По шкале brix не менее 8°		<ul style="list-style-type: none"> • помятости/ушибы с незначительным изменением цвета, более 2кв.см общей площади повехности, но не более 4кв.см;
ПЛОТНОСТЬ МЯКОТИ*	Оптимальная плотность 3,1+ кг/см ² . Замеры производим пенетрометром FT327 с плунжером 1,1. Замер плотности нельзя производить в месте ушиба/помятости.		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с наличием плесени в косточке;
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	60		<ul style="list-style-type: none"> • выраженный солнечный ожег; • с трещинами у основания черешка;
ОТХОД (не более 3.5% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • плоды пораженные с\х заболеваниями, с признаками гниения, пораженные плесенью; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с истечением камеди; • загрязненные плоды, с остатками химических веществ;
	<ul style="list-style-type: none"> • с грубыми механическими повреждениями, раздавленные плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • с незарубцевавшимися механическими повреждениями (проколы, порезы, со срывом кожицы в месте крепления плодоножки и т.п).
	<ul style="list-style-type: none"> • зеленые, физиологически невызревшие плоды или перезревшие (с пенетрацией 0-1,5кг/см²), забродившие плоды; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • помятости с незначительным изменением цвета, более 4кв.см общей площади повехности; сильный ушиб с побурением мякоти; • увядшие, сморщенные плоды; 		

- плоды с признаками воздействия низких температур (застуженные, подмороженные);
- плоды, поврежденные насекомыми-вредителями и/или птицами, наличие насекомых-вредителей, продуктов их жизнедеятельности

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



дефекты кожицы

ушибы не превышающие 2 кв. см общей площади поверхности, без изменения цвета мякоти

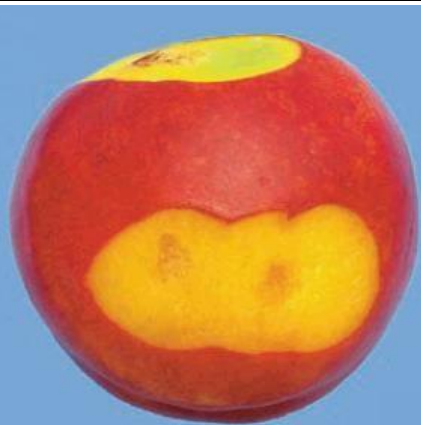


дефекты формы, дефекты развития, включая расщепленные косточки (без присутствия плесени), при условии, что плод остается закрытым, а его мякоть доброкачественной

НЕСТАНДАРТ



плоды с градобойнами



дефект кожуры от 2,5см в длину для дефектов продолговатой формы и в ширину не более 4мм



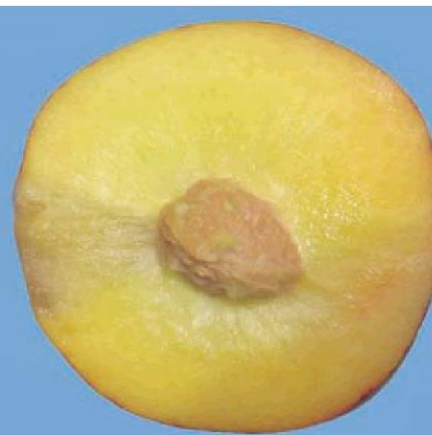
плоды с истечением камеди



трещинами у основания черешка



выраженный солнечный ожог



плоды с повреждением щитовки



загрязненные плоды

с выраженным дефектом формы

плоды с наличием плесени в косточке



со срывом кожицы в месте крепления плодоножки

с незарубцевавшимися механическими повреждениями

прокол



помятости с незначительным изменением цвета, более 2 кв. см общей площади поверхности, но не более 4 кв. см;

ОТХОД



увядшие, сморщенные плоды

плоды, поврежденные насекомыми-вредителями



плоды пораженные с\х заболеваниями, с признаками гниения, пораженные плесенью



плоды с признаками воздействия низких температур (застуженные, подмороженные)



зеленые, физиологически невызревшие плоды (мякоть имеет зеленоватый оттенок, косточка не отделяется от мякоти) или перезревшие (с пенетрацией 0-1,5кг/см²), забродившие плоды



сильный ушиб с побурением мякоти

5.22 Помело

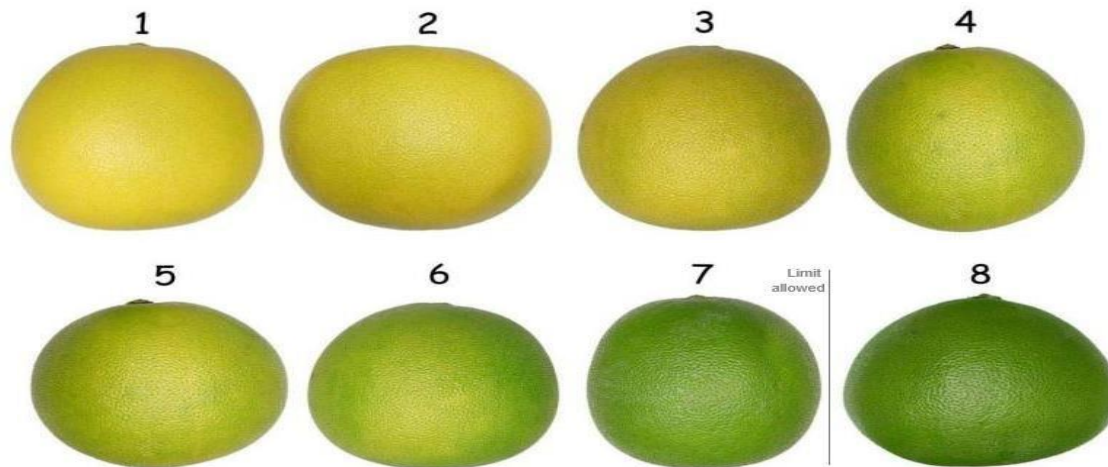
ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	98100	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Помело весовой				
НАЗВАНИЕ SKU	Помело весовой				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон/пластик	60x40 40x30 40x50	
ТРАНСПОРТНАЯ УПА- КОВКА*	коробка	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА*	плёнка/сетка		
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПА- КОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное полле- тирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	15 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2 до +10°C	
КАЛИБР*	от 130+ до 180 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2 до +10°C	

ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только цитрусовые одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера и степени зрелости	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C
		ВЛАЖНОСТЬ		85-90%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-1°C
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	• плоды свежие, целые, здоровые, спелые, типичные для помологического сорта формы и окраски;	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Плоды помело должны отвечать минимальным требованиям. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:	
	• чистыми, без посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек);		• незначительный дефекты формы, в том числе от воздействия тары или близлежащих плодов;	
	• без механических повреждений (побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов);		• дефекты окраски, включая солнечные ожоги, светло-зеленый цвет, не более 1/4 поверхности плода;	
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		• незначительное выпадение эфирных масел (единичные пятна олеоцеллоза не более 1/4 поверхности плода);	
	• без признаков увядания, сморщивания и обезвоживания;		• дефекты кожуры (серебристые и бурые пятна, градобоины, сетка, следы щитовки), свойственные процессу формирования плода в период роста, не более 1/4 поверхности плода;	
	• без дефектов, вызванных низкой температурой или морозом;		• зарубцевавшиеся механические повреждения (потертости и т.д.), не более 1/4 поверхности плода.	
	• без насекомых вредителей и вызванными ими повреждениями		Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	• олеоцеллоз (выделение эфирных масел) сверх допустимого, но не более 1/3 плода;
	• без постороннего запаха и/или привкуса.	• загрязненные плоды, с остатками химических средств;		
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	должны выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку		• химический ожог на площади не более 30% поверхности плода;	
	доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии		• незначительные следы плесени возле плодоножки;	
ОКРАСКА*	типичная для этой разновидности цитруса, от желтой до светлосалатовой (1-7 по шкале цветности ниже).		• явные зарубцевавшиеся /не зарубцевавшиеся повреждения кожуры (проколы, порезы, вырванная плодоножка, следы насекомых, градобоины и т.д.) более 1/4 поверхности плода, не затрагивающие мякоть плода;	

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не менее 8° по шкале Brix	Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	• плоды физиологически вызревшие, но полностью зеленого цвета (8 по шкале цветности ниже);
ОТХОД (не более 5% от партии)*	• грубые зарубцевавшиеся или не зарубцевавшиеся механические повреждения, затрагивающие мякоть плодов;		• с незначительными признаками старения и дегидратации;
	• загнившие, загрязнённые (обсемененные) спорами плесневых грибов;		• кривизна;
	• плоды с признаками старения, утраты свежести (выраженная дегидратация, тусклая кожура, увядшие плоды, с потерявшими сок сегментами, потемневшим альбедо, без свойственного аромата и вкуса);		• грубый дефект формы, в том числе сильно деформированные плоды вследствие давления близлежащих (соседних) плодов и тары;
	• с прогрессирующими сельскохозяйственными заболеваниями;		• дефекты кожуры на поверхности более 1/4 плода (серебристые и бурые пятна, градобойны, сетка, следы щитовки, меланоз).
	• повреждения сельскохозяйственными вредителями, затрагивающие альбедо;		
	• с признаками воздействия низких температур (выраженный питинг);		
	• плоды невызревшие (органолептические свойства не соответствуют характерным для продукта - горькие, полностью зелёные плоды, соковые камеры, не добравшие сок, дольки не отсоединяются друг от друга);		
	• калибр менее 80 мм, более 220 мм. Зеленые не вызревшие плоды цветность 7-8		

ШКАЛА ЦВЕТНОСТИ



Допустимы к приемке: цветность 1-4
 Нестандарт: цветность 5-6
 Отход: цветность 7-8

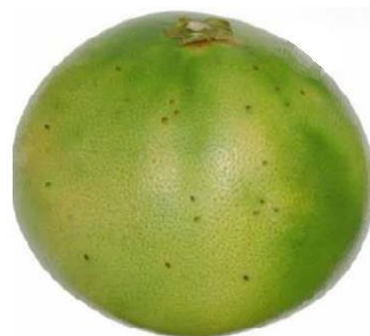


ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



незначительный дефект формы

повреждение насекомыми не более 1/4 плода



дефект окраски

допустимый предел повреждения щитовками

дефект кожи не затрагивающий альbedo



солнечный ожог не более 1/4 плода олеоцеллоз (допустимый предел)



незначительные зарубцевавшиеся незначительные дефекты кожуры, возникающие в пробковые образования (серебристые и бурые пятна) не более 1/4 плода механические повреждения процессе формирования плода

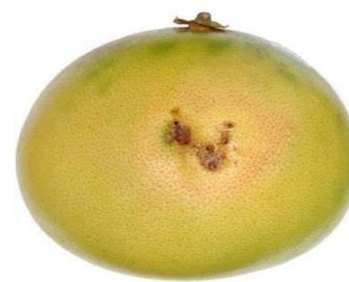
НЕСТАНДАРТ



сильно деформированные вследствие давления близлежащих (соседних) плодов и тары ; грубый дефект формы ; солнечный ожог более 1/4 поверхности плода



серебристая сетка и бурые пятна более 1/4 поверхности плода



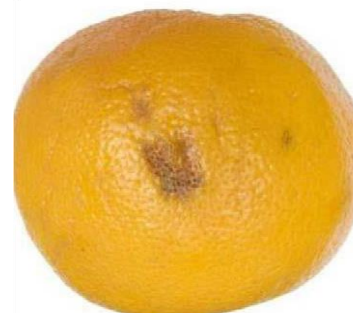
повреждения насекомыми, не затрагивающими мякоть



серебристая короста;



дефект кожуры более 1/4 плода ;



явные зарубцевавшиеся/незарубцевавшиеся повреждения кожуры более 1/4 поверхности плода

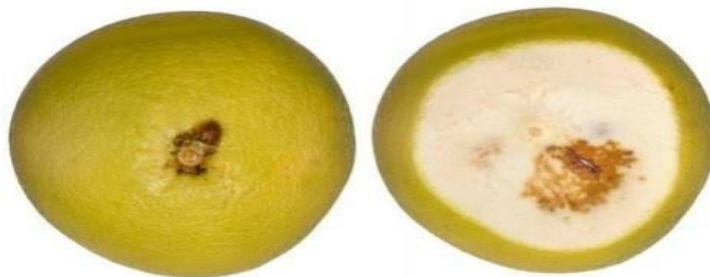


плоды физиологически вызревшие, но зеленого цвета (6 по шкале цветности) ; загрязненный плод; с незначительными признаками старения и дегидратации



незначительные следы плесени возле плодоножки; олеоцеллоз (выпадение эфирных масел) не более 1/3 поверхности

ОТХОД



повреждение сельхоз вредителями потемнение альbedo,



признаки старения; плоды с признаками старения, утраты свежести (выраженная дегидратация)



голубая и оливковая гниль;

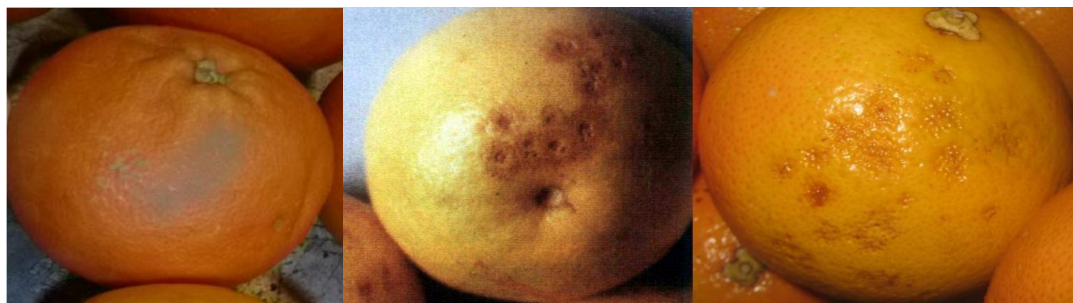


фитофтороз (коричневая гниль);



антракноз





загрязнённые спорами плесневых

застуживание

г



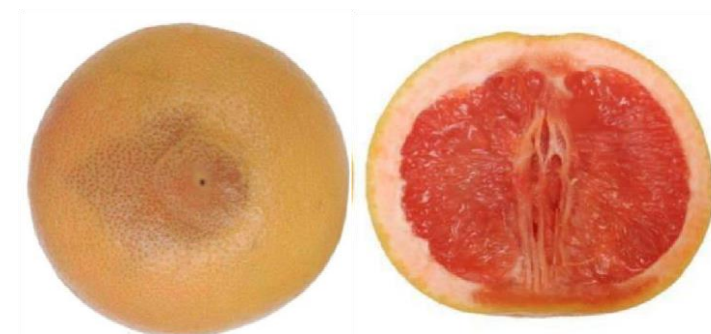
рубые механические повреждения грибов



черная гниль;

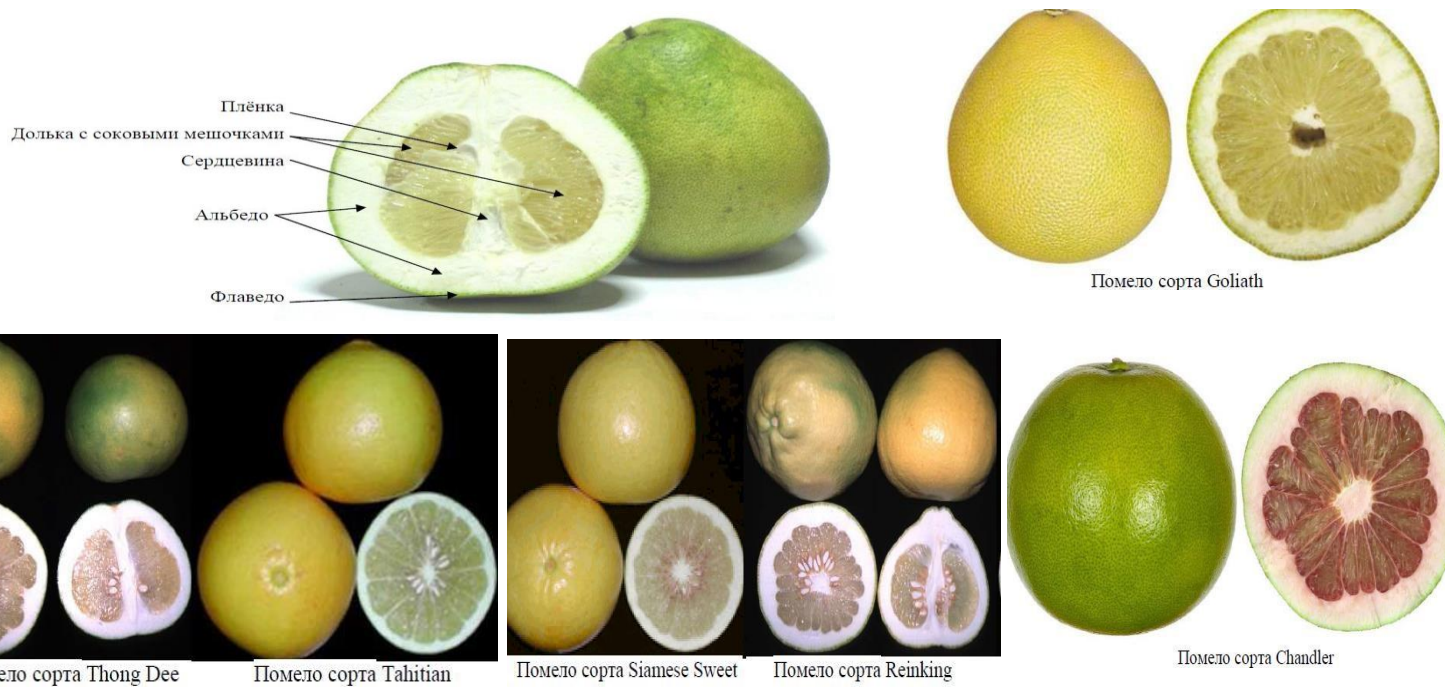


меланоз



с признаками повреждения низкими температурами (подмороженность)

РАЗНОВИДНОСТЬ



5.23 Слива

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	108012	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Слива вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Слива вес			
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется			

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Любые сорта	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	60x40 40x30 40x50	пятислойный гофрокартон/дерево/ полимер
ТРАНСПОРТНАЯ УПА- КОВКА*	картонный короб/деревянный ящик/пласти- ковый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПА- КОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВА- НИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уров- нях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное полле- тирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны вы- ступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	от 5 до 12 кг.	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2°C до +6°C	
КАЛИБР*	диаметр 35+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2°C до +6°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна со- держат только ягоды одного и того же происхождения, разновидности и качества. Плоды должны быть однородны по раз- меру.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		холодная полка, от +1°C до +3°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,8°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ			
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Сливы с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и раз- решенных допусков, должны быть:	СООТВЕТ- СТВУЕТ	Сливы должны быть хорошего качества, должны иметь характерные признаки своей разновидности, отвечать минимальным требованиям, перечисленным выше. Однако		

	<ul style="list-style-type: none"> • целые, неповрежденными; • здоровыми, доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается; • чистыми, без видимых посторонних веществ (земли, пыли, других видов ягод); • допускается наличие плодоножки; • плотными, достаточно развившимися и вполне спелыми; • свежими на вид; • без насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности; • без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 	<p>ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ</p>	<p>допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • незначительные дефекты окраски; • незначительные дефекты формы (наличие продольной бороздки, обусловленное особенностями сорта не является дефектом формы); • незначительные дефекты развития; • размер дефектов кожуры, имеющих продолговатую форму, не должен превышать по длине одной трети максимального диаметра плода; • дефекты кожуры, нажимы, помятости, потертости, зарубцевавшиеся трещины и сетка общая площадь которых не должна превышать 1/4 всей поверхности плода.
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Цвет кожицы от темно-красного до синевато-фиолетового, почти черного со светлосиним матовым налетом. Допускаются подкожные пятна или ржавые пятна, обусловленные особенностями сорта. Мякоть от зелено-золотистого до желтобурого цвета. Допускаются красные прожилки возле косточки.</p>	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • сильный дефект формы ягод, в том числе сросшиеся плоды; • размягченные плоды; • загрязненные ягоды, с остатками химических веществ; • наличие посторонних веществ (пыль, земля, мох); • с вырванной плодоножкой (незарубцевавшиеся); • незначительные ростовые трещины; • дефекты кожуры (нажимы, ушибы с побурением кожуры, помятости, солнечные ожоги, потертости и сетка, парша, повреждения щитовкой) площадью более 1/4 поверхности плода; • ягоды с признаками утраты свежести (с незначительным увяданием); • побурение мякоти;
<p>СТЕПЕНЬ ЗРЕЛОСТИ</p>	<p>Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые (плоды, которые не могут после съема даже в самых оптимальных условиях приобрести свойственные плодам данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти) и не перезревшие (плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при повреждении кожицы мякотью).</p>		

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА*	от 9° Brix. Для Российской сливы от 7°Brix	<ul style="list-style-type: none"> • наличие градобоин (не более 3), не уродующих форму плода; • зарубцевавшиеся механические повреждения кожицы; • истечение камеди.
ПЛОТНОСТЬ МЯКОТИ*	Не измеряется	
ОТХОД (не более 3.5% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • ягоды пораженные с\х заболеваниями, с признаками гниения, пораженные плесенью, с побурением в виде пятен; • не зарубцевавшиеся механические повреждения ягод, ягоды с трещинами, проколами, срывами кожицы, раздавленные ягоды; • зеленые или перезревшие, забродившие ягоды; • увядшие, сморщенные, засохшие ягоды, а также сухая, мучнистая мякоть плодов; • нажимы, помятости, потертости и сетка, площадью более 1/2 поверхности плода; • следы воздействия низких температур - застуженные, подмороженные плоды; химические ожоги; удушье; • ягоды, поврежденные насекомыми-вредителями и/или птицами, наличие насекомых-вредителей, продуктов их жизнедеятельности; • калибр менее 25 мм. 	

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ

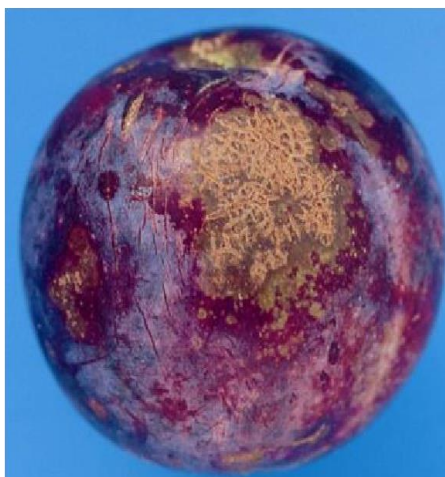
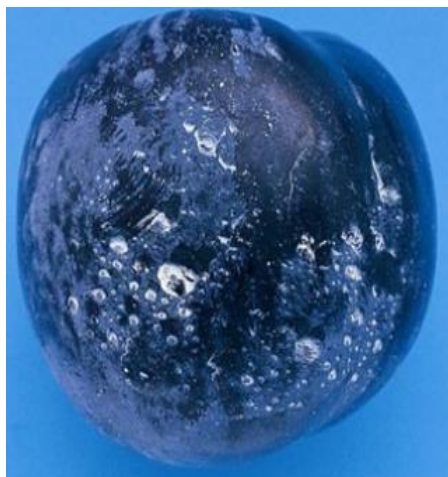


Дефекты кожуры (пробковое образование) общей площадью не более 1/4 дефекты кожуры (зарубцевавшаяся трещина) общей площадью не более 1/4 поверхности плода



дефекты кожуры (потертости) общей площадью не более 1/4 поверхности плода, незначительные дефекты развития (полость незначительные дефекты формы и сломанная косточка), незначительные дефекты формы и окраски

НЕСТАНДАРТ



ягоды с остатками химических веществ

дефекты кожиры площадью более 1/4 поверхности плода



сильный дефект формы ягод, в том числе сросшиеся (диплоидные) плоды незначительные ростовые трещины с вырванной плодоножкой



ягоды с признаками утраты свежести (с полости с внутренним потемнением дефекты кожуры (ушибы, потертости) незначительным увяданием) площадью более 1/4 поверхности плода



побурение мякоти

повреждения щитовкой

истечение камеди (гоммоз)

ОТХОД



химический ожог ягоды

поврежденные насекомыми-вредителями

зеленые незрелые плоды



сухая, мучнистая мякоть плодов, увядшие, сморщенные, засохшие ягоды

нажимы, помятости, потертости площадью более 1/2 поверхности плода



с признаками воздействия низкими температурами (застуженные, подмороженные) плоды ягоды пораженные с\х заболеваниями (вирус оспы или шарки)



плоды с удущем недопустимое побурение плода ягоды пораженные с\х заболеваниями, с признаками гниения пораженные плесенью



перезревшие плоды

5.24 Хурма

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	95758	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Хурма вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Хурма вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон/дерево/пластик	30x40 40x50 40x60	пятислойный гофрокартон/древесина мягких лиственных пород, березы, хвойных пород/полипропилен
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонный короб/деревянный или пластиковый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
			евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
БРЕНД*	не нормируется				

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	8 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2°C до +4°C		
КАЛИБР*	Диаметр 72+мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2°C до +4°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	холодная полка, +2°C до +4°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-2,2°C		
		ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	низкое		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ	высокая		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Свежая хурма всех сортов, с учетом специальных положений предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должна быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Хурма этого сорта должна быть хорошего качества. Она должна иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа. Мякоть должна быть неповрежденной. Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость продукта в упаковке:		
	• целой, неповрежденной, с чашечкой;		• наличие воскового налета на плоде;		
	• здоровой, доброкачественной;		• незначительный дефект формы;		
	• чистой, без видимых посторонних веществ;		• незначительный дефект развития;		
	• плотной, должна иметь достаточную степень развития и выглядеть вполне зрелой;		• допускается подсохшая, слегка побуревшая чашечка;		
	• без насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности;		• незначительные вмятины, общей площадью не более 2 кв. см;		
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		• незначительное потемнение мякоти, не превышающее 1/3 общей площади поперечного сечения плода для бессемянных сортов;		
	• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса;		• незначительная утрата упругости;		
• допускается подсохшая, слегка побуревшая чашечка.	• концентрические круги и мелкие/легкие дефекты кожицы (рубцы, потертости) не проникающие в мякоть плода.				
ОКРАСКА*	Допускается к приемке Хурма со степенью зрелости от 2 до 6 по шкале цветности. 6 степень допустима, если нет признаков перезревания, брожения, загнивания.	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	• сухая, полностью побуревшая чашечка; повреждения чашечки, не затрагивающего мякоть; отделение чашечки;		
ЦВЕТ МЯКОТИ	Цвет мякоти - от оранжевого до красного или коричнево-красного и коричнево-оранжевого.		• остатки жизнедеятельности насекомых в чашечке;		

<p>ФОРМА</p>	<p>Форма, в зависимости от сорта и семянности, может быть круглой, овальной, конической, заостренной или с поперечным перехватом.</p>	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нажимы от соприкосновения с соседними плодами или с тарой с потемнением кожицы не более 3 кв. см;
<p>КЛАССИФИКАЦИЯ</p>			<ul style="list-style-type: none"> • признаки утраты свежести (с незначительным увяданием);
<p>ОТХОД (не более 3.5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ушибы с разложением мякоти более 3 кв. см; • с признаками воздействия низкими температурами, замороженные и застуженные (несколько обводненная, темнеющая кожица) плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • наличие посторонних веществ (земля, мох); • зарубцевавшиеся (сухие) механические повреждения без признаков гниения, проникающие в мякоть плода не более 2мм;
	<ul style="list-style-type: none"> • грубые механические повреждения плода, ягоды с трещинами, срывами кожицы, раздавленные ягоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • остатки химических веществ;
	<ul style="list-style-type: none"> • признаки гниения, пораженные болезнями (при хранении альтернариоз, серая гниль, а у переспевших плодов - кладоспироз, антракноз, пенициллез и ризоктониоз) и плесенью плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • сильный дефект формы и/или развития (уродливые плоды); • единичные незарубцевавшиеся проколы;
	<ul style="list-style-type: none"> • цветность 6, если есть признаки перезревания, брожения, загнивания, а также 1 степень зрелости (зеленые, невызревшие плоды); 		<ul style="list-style-type: none"> • потемнение мякоти более 1/2 общей площади поперечного сечения плода для бессемянных сортов хурмы.
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды, поврежденные насекомыми-вредителями и/или птицами, наличие насекомых-вредителей; • увядшие, сморщенные плоды. 		
<p>ШКАЛА ЦВЕТНОСТИ</p>			<p>1.- зеленый;</p>
			<p>2. – более зеленый, нежели желтый;</p>
			<p>3 – более желтый, нежели зеленый</p>
			<p>4 - желтый с прозеленью у основания плодоножки;</p>
			<p>5 - желто-оранжевый</p>
			<p>6 – оранжево-красный.</p>
			<p>Допустима к приемке хурма 2 - 6 степени зрелости (6 степень допустима если нет признаков перезревания, брожения, загнивания)</p>
<p>Отход - 6 степень (если есть признаки перезревания, брожения, загнивания), а также 1 степень зрелости.</p>			

ВНЕШНИЙ ВИД



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



Цветность хурмы сорта Шиш-Бурун допустимая к приемке



дефекты кожицы не проникающие в мякоть, наличие воскового
незначительная утрата упругости, допускается подсохшая- слегка побуревшая чашечка плода



концентрические круги и мелкие/легкие дефекты кожицы (рубцы, потертости) не проникающие в мякоть плода

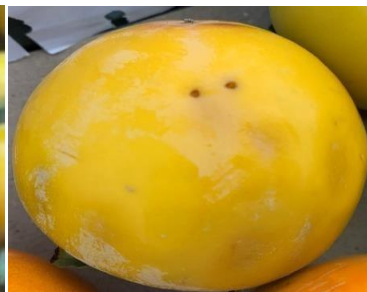


для семянных сортов потемнение мякоти – это сортовая особенность, потемнение идёт от косточек и при полном созревании темнеет вся мякоть плода, что не является дефектом

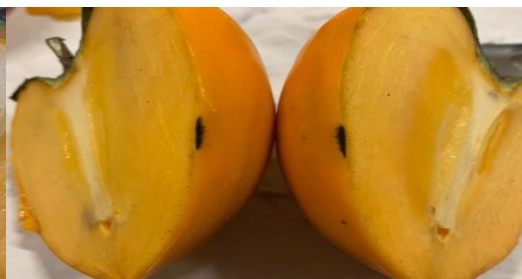


засахаренные пятна (единичные темные точки в мякоти плода) являются физиологической особенностью бессемянных сортов хурмы, не являются дефектом

НЕСТАНДАРТ



потемнение мякоти, уродливые плоды незарубцевавшиеся проколы, наличие посторонних веществ(земли) не более 1/2 общей площади плода



зарубцевавшиеся (сухие) механические повреждения без признаков гниения, проникающие в мякоть плода не более 2мм



нажимы от соприкосновения с соседними плодами или с тарой с потемнением кожицы не остатки жизнедеятельности насекомых в чашечке более 3 кв. см



повреждение чашечки, не затрагивающее мякоть, сухая, полностью побуревшая чашечка, признаки утраты свежести

ОТХОД



с признаками гниения, пораженные болезнями и плесенью плоды



с признаками воздействия низкими температурами



ушиб с разложением мякоти более 3кв.см



ушиб с разложением мякоти более 3кв.см



грубые механические повреждения плода, повреждения насекомыми-вредителями, перезревшие плоды

5.25 Хурма Медовая

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	112882	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Хурма Медовая вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Хурма Медовая вес			
НАЗВАНИЕ SKU	в соответствии с ФАМ			

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Шиш-бурун, если иное не указано в ФАМ	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон/дерево/пластик	30x40 40x50 40x60	пятислойный гофрокартон/древесина мягких лиственных пород, березы, хвойных пород/полипропилен
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонный короб/деревянный или пластиковый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	8 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2°C до +4°C		
КАЛИБР*	Диаметр 72+мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2°C до +4°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	холодная полка, +2°C до +4°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-2,2°C		
		ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	низкое		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ	высокая		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ			
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Свежая хурма всех сортов, с учетом специальных положений предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должна быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Хурма этого сорта должна быть хорошего качества. Она должен иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа. Мякоть должна быть неповрежденной. Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость продукта в упаковке:		

	<ul style="list-style-type: none"> • целой, неповрежденной, с чашечкой; • здоровой, доброкачественной; • чистой, без видимых посторонних веществ; • плотной, должна иметь достаточную степень развития и выглядеть вполне зрелой; • без насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса; • допускается подсохшая, слегка побуревшая чашечка. 		<ul style="list-style-type: none"> • наличие воскового налета на плоде; • незначительный дефект формы; • незначительный дефект развития; • допускается подсохшая, слегка побуревшая чашечка; • незначительные вмятины, общей площадью не более 2 кв. см; • незначительное потемнение мякоти, не превышающее 1/3 общей площади поперечного сечения плода для бессемянных сортов; • незначительная утрата упругости; • концентрические круги и мелкие/легкие дефекты кожицы (рубцы, потертости) не проникающие в мякоть плода.
ОКРАСКА*	Допускается к приемке Хурма со степенью зрелости от 2 до 6 по шкале цветности. 6 степень допустима, если нет признаков перезревания, брожения, загнивания.	Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)	<ul style="list-style-type: none"> • сухая, полностью побуревшая чашечка; повреждения чашечки, не затрагивающего мякоть; отделение чашечки;
ЦВЕТ МЯКОТИ	Цвет мякоти - от оранжевого до красного или коричнево-красного и коричнево-оранжевого.		<ul style="list-style-type: none"> • остатки жизнедеятельности насекомых в чашечке;
ФОРМА	Форма, в зависимости от сорта и семянности, может быть круглой, овальной, конической, заостренной или с поперечным перехватом.		<ul style="list-style-type: none"> • нажимы от соприкосновения с соседними плодами или с тарой с потемнением кожицы не более 3 кв. см;
КЛАССИФИКАЦИЯ			<ul style="list-style-type: none"> • признаки утраты свежести (с незначительным увяданием);
ОТХОД (не более 3.5% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • ушибы с разложением мякоти более 3 кв. см; • с признаками воздействия низкими температурами, замороженные и застуженные (несколько обводненная, темнеющая кожица) плоды; • грубые механические повреждения плода, ягоды с трещинами, срывами кожицы, раздавленные ягоды; • признаки гниения, пораженные болезнями (при хранении альтернариоз, серая гниль, а у переспевших плодов - кладоспориоз, антракноз, пенициллез и ризоктониоз) и плесенью плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • наличие посторонних веществ (земля, мох); • зарубцевавшиеся (сухие) механические повреждения без признаков гниения, проникающие в мякоть плода не более 2мм; • остатки химических веществ; • сильный дефект формы и/или развития (уродливые плоды); • единичные незарубцевавшиеся проколы;

- цветность 6, если есть признаки перезревания, брожения, загнивания, а также 1 степень зрелости (зеленые, незрелые плоды);

- потемнение мякоти более 1/2 общей площади поперечного сечения плода для бессемянных сортов хурмы.

- плоды, поврежденные насекомыми-вредителями и/или птицами, наличие насекомых-вредителей;

- увядшие, сморщенные плоды.

ШКАЛА ЦВЕТНОСТИ



1.– зеленый;

2. – более зеленый, нежели желтый;

3 – более желтый, нежели зеленый

4 - желтый с прозеленью у основания плодоножки;

5 - желто-оранжевый

6 – оранжево-красный.

Допустима к приемке хурма 2 - 6 степени зрелости (6 степень допустима если нет признаков перезревания, брожения, загнивания)

Отход - 6 степень (если есть признаки перезревания, брожения, загнивания), а также 1 степень зрелости.

ВНЕШНИЙ ВИД



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



Цветность хурмы сорта Шиш-Бурун допустимая к приемке



дефекты кожицы не проникающие в мякоть, наличие воскового
незначительная утрата упругости, допускается подсохшая- слегка побуревшая чашечка плода



концентрические круги и мелкие/легкие дефекты кожицы (рубцы, потертости) не проникающие в мякоть плода



для семянных сортов потемнение мякоти – это сортовая особенность, потемнение идёт от косточек и при полном созревании темнеет вся мякоть плода, что не является дефектом



засахаренные пятна (единичные темные точки в мякоти плода) являются физиологической особенностью бессемянных сортов хурмы, не являются дефектом

НЕСТАНДАРТ



потемнение мякоти, уродливые плоды незарубцевавшиеся проколы, наличие посторонних веществ(земли) не более 1/2 общей площади плода



зарубцевавшиеся (сухие) механические повреждения без признаков гниения, проникающие в мякоть плода не более 2мм



нажимы от соприкосновения с соседними плодами или с тарой с потемнением кожицы не остатки жизнедеятельности насекомых в чашечке более 3 кв.см



повреждение чашечки, не затрагивающее мякоть, сухая, полностью побуревшая чашечка, признаки утраты свежести

ОТХОД



с признаками гниения, пораженные болезнями и плесенью плоды



с признаками воздействия низкими температурами



ушиб с разложением мякоти более 3 кв.см



ушиб с разложением мякоти более 3 кв.см



грубые механические повреждения плода, повреждения насекомыми-вредителями, перезревшие плоды

5.26 Черешня

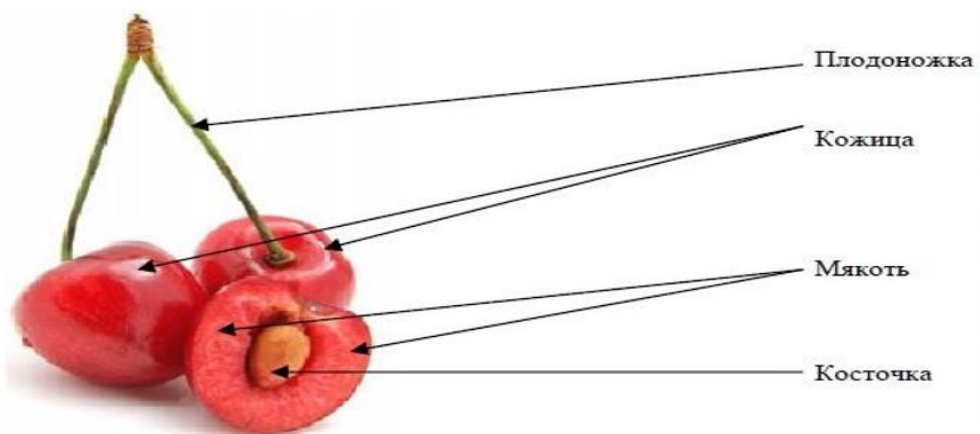
ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	196275	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	весовой				
НАЗВАНИЕ SKU	Черешня вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	Все сорта черешни	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА *	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон, дерево, пластик	40x60	пятислойный гофрокартон/дерево/поли мер
ТРАНСПОРТНАЯ УПА- КОВКА *	картонный короб/деревянный ящик/пластико- вый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА *			

ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, ММ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	фасовка в пакет или коррекс/навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	10 кг.	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2°C до +6°C	
КАЛИБР*	диаметр 26+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2°C до +6°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только ягоды одного и того же происхождения, разновидности и качества. Плоды должны быть однородны по размеру.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		холодная полка, от +2°C до +4°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,8°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Ягоды черешни с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Черешня должны быть хорошего качества, должны иметь характерные признаки своей разновидности, отвечать минимальным требованиям, перечисленным выше. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:		
	• целые, неповрежденными (отсутствие черешка не считается дефектом при условии, что кожица неповреждена и нет сильного соковыделения);				
	• здоровыми, доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		• дефекты окраски;		

	<ul style="list-style-type: none"> • чистыми, без видимых посторонних веществ (земли, пыли, других видов ягод); • с плодоножкой или без неё; • плотными, достаточно развившимися и вполне спелыми, однако не должно быть перезрева; • свежими на вид; • без насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности; • без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты формы, в том числе диплоидные плоды, при условии полноценного развития обеих ягод; • небольшие затянувшиеся рубцы на поверхности; • зарубцевавшиеся механические повреждения кожиц; • сухие трещины; • помятости и потертости о тару; • дефект формы ягод, но без уродства, в том числе сросшиеся плоды при условии неразвитой одной из ягод; • ягоды с признаками утраты свежести (с незначительным увяданием); • загрязненные ягоды, с остатками химических веществ;
<p>ОКРАСКА *</p>	<p>Цвет кожицы от светло-красного до пурпурно-черного, при условии сохранения однородности партии по цвету</p>		<ul style="list-style-type: none"> • наличие посторонних веществ (пыль, земля, мох);
<p>СТЕПЕНЬ ЗРЕЛОСТИ</p>	<p>Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые (плоды, которые не могут после съема даже в самых оптимальных условиях приобрести свойственные плодам данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти) и не перезревшие (плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при повреждении кожицы мякотью).</p>	<p>ОТХОД (не более 3.5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ягоды пораженные с/х заболеваниями, с признаками гниения, пораженные плесенью, с побурением в виде пятен; • не зарубцевавшиеся механические повреждения ягод, ягоды с трещинами, проколами, срывами кожицы, раздавленные ягоды, с размягчениями от нажимов, с градобойнами; • зеленые, невызревшие ягоды или перезревшие, забродившие ягоды;
<p>ОТХОД (не более 3.5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • увядшие, сморщенные, засохшие ягоды; • ягоды с признаками воздействия низких температур; • ягоды, поврежденные насекомыми-вредителями и/или птицами, наличие насекомых-вредителей, продуктов их жизнедеятельности; • ягоды с сильными дефектами формы (уродливые). 		

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



диплоидные плоды, при условии полноценного развития обеих ягод; дефект формы ; дефект окраски; небольшие затянувшиеся рубцы на поверхности

НЕСТАНДАРТ



сросшиеся плоды при условии неразвитой одной из ягод; ягоды с признаками утраты свежести (с незначительным увяданием); помятости и потертости о тару; наличие посторонних веществ



ОТХОД



ягоды с сильными дефектами формы (уродливые); ягоды, поврежденные насекомыми-вредителями; увядшие, сморщенные, засохшие ягоды; не зарубцевавшиеся механические повреждения ягод

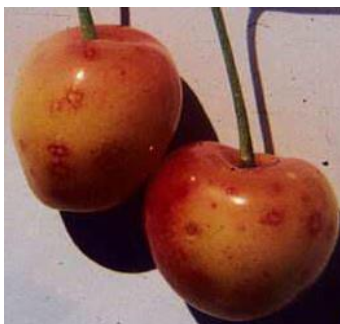


ягоды с трещинами

зеленые, невызревшие ягоды



перезревшие, забродившие ягоды



бактериальная пятнистость; ягоды пораженные с\х заболеваниями коккомикоз ; с признаками гниения, пораженные плесенью монилиоз (серая гниль); антракноз



ягоды с признаками внутреннего загнива

5.27 Яблоко вес

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	82455	Автор:	Согласовано:	Дата создания:	
ТИП SKU	Яблоко вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Яблоко вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Принимаем биколорные и красные сорта с окра- сом поверхности плода до 50%.	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон	600x400	пятислойный ламинированный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПА- КОВКА*	5-слойный гофрокартон/деревянная тара	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА*	пакет		полиэтилен/полипропилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПА- КОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	13	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2 до +4°C		
КАЛИБР*	65 - 75 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2 до +4°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,5°C		
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Яблоки всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	<p>К этому сорту относятся яблоки, которые не могут быть отнесены к первой категории, но отвечают перечисленным ниже минимальным требованиям качества. Мякоть плода не должна иметь повреждений. Допускаются следующие дефекты при условии, что плод сохраняет свои существенные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дефекты формы, развития • Легкие побитости/нажимы площадью не более 1,5 см² с немного изменившейся окраской • Дефекты кожицы без разрыва ткани площадью менее 2.0 см² (при этом не более 3 см в длину для дефектов продолговатой формы) • Оржавленность в полости плодоножки площадью более 4 см² • Наличие на плодах пыли, грязи • Слабое сетевидное побурение, не превышающее 1/2 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода 		
	• неповрежденными;				
	• доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается;				
	• чистыми, практически без каких-либо посторонних веществ;				
	• без насекомых-вредителей;				
	• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;				
	• без чрезмерной поверхностной влажности;				
	• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса;				
	• без механических повреждений;				
• без повреждений, причиненных низкой температурой или морозом;					
• без серьезной стекловидности					
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.				

ТРЕБОВАНИЯ К ЗРЕЛОСТИ*	степень развития и зрелость яблок должны быть такими, чтобы они могли продолжить процесс созревания и достигнуть требуемой степени спелости с учетом характеристик разновидности.		• Выраженное сетевидное побурение, не превышающее 1/4 поверхности плода
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	60		• Совокупность слабого и выраженного сетевидного побурения, не превышающего 1/3 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода
ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОТНОСТИ*	Плотность яблок измеряют с помощью плунжера с ударной площадью 1 см ² . показания не должны быть меньше 5,5 кг.		• Допустимо до 2-х градобоин при условии, что мякоть плода не повреждена
Требования к окрасу*	Желтый, Зеленый, Зелено-Желтый		• Допустимо до 2-х пятен парши при условии, что суммарная площадь парши на поверхности плода не превышает 1 см ²
Брикс*	не менее 10,5°		• Плоды с внутренним некрозом, побурением или почернением мякоти, яблоки с признаками "удушья"
Не соответствует требованиям приёмки (НС+НК, не более 10%)*	• Плоды с нажимами более 1.5 см ² и/или побурением мякоти вследствие ушиба	Отход (не более 5%)*	• Перезревшие плоды с плотностью мякоти, не соответствующей требованиям паспорта качества
	• Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями без проникновения в мякоть плода		• Плоды с загнивом
	• Плоды с зарубцевавшимися механическими повреждениями площадью более 1.0 см ²		• Мучнистый распад плодов (пухляк)
	• Плоды с единичным незначительным проколом кожицы		• Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями, затрагивающих мякоть плода
	• Плоды со следами остатков химической обработки		• Плоды с наличием незарубцевавшихся механических повреждений (грубые проколы, многочисленные мелкие проколы, растрекивание и т.д.)
	• Плоды с присутствием более 2 градобоин и/или с повреждением мякоти		• Подмороженные плоды, плоды с признаками пагубного воздействия отрицательных температур
	• Плоды с наличием более 2 пятен парши и/или общей площадью парши более 1 см ²		• Плоды пораженные горькой, чечевичной ямчатостью, пятнистостью Джонатана и др. сельскохозяйственными болезнями
	• Плоды с сажистым налетом		• Плоды со скальдом
	• Плоды с наличием плесени в семенной камере		• Плоды с начальными\ выраженными признаками увядания
	• Плоды с дефектами кожицы без разрыва ткани площадью более 2.0 см ²		• Плоды с загнивом семенной камеры
	• Плоды с выраженным наливом (см. фото)		• Плоды с сильно выраженным наливом (см. фото)
	• Плоды с незначительным солнечным ожогом (до 1/6 поверхности плода без ярко выраженного побурения кожицы и без повреждения мякоти)		• Плоды с солнечными ожогами более 1/6 поверхности плода и/или с ярко выраженным побурением кожицы/повреждением мякоти
• Плоды с несоответствием требованиям по минимальному проценту окраса			

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



СТАНДАРТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТОВАРА



дефект формы



расцетинг



парша до 0.25 см²



дефект кожицы до 2 см



сетевидное побурение до 1/5



сетевидное побурение до 1/2



сильное побурение до 1/4



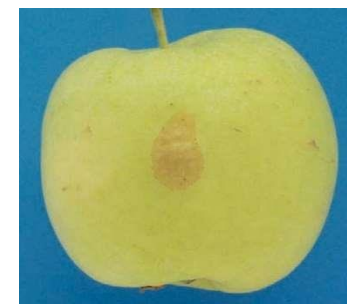
парша до 1 см²



нажим до 2,5 см²



расцетинг



дефект кожицы до 2,5 см



кожный дефект до 4 см в длину



Побурение свойственное сорту Holsteiner Cox



дефект формы

НЕ СТАНДАРТ



глубокий прокол



солнечный ожог



плесень в семенной камере



слабое сетевидное побурение не превышающее 1/5 поверхности плода



при сильном побурении, не более 1/20

ОТХОД



горькая ямчатость



чечевичная ямчатость



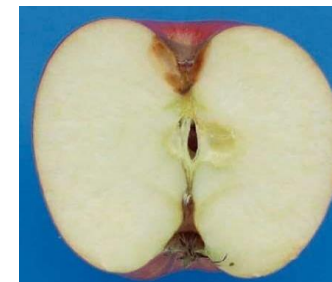
джонагоред пятнистость



разложение сердцевины



повреждение селхоз вредителями



загнив



перезревший плод



увядание



побурение с растрескиванием



Физиологическое заболевание. Часто снаружи не заметное. Сокращает срок хранения. Перезаражения не происходит.

Фото 1, 2 - сильно выраженный налив (отход)

Фото 3 - выраженный налив (нестандарт)

Фото 4 - лёгкий налив (приемное яблоко)



Сизая плесневидная гниль (Пенициллёз) Гниль начинается с небольшого водянистого светло-коричневого пятна, которое по мере разрастания слегка вдавливается и приобретает складчатость. Заражение обычно происходит после уборки. Заражаются главным образом старые или повреждённые плоды. Т.о. значительное распространение заболевания говорит о том, что

Горькая глеоспориозная гниль (антракноз)



Чёрная гниль (Альтернариоз и Стемфилиоз) заражаются главным образом старые, ослабленные или повреждённые плоды. Может развиваться по фону загара.



Побурение кожицы (скальд), — в начальной стадии затрагивает только верхние слои тканей яблок в виде полосочек или пятен светло-коричневого цвета. Часто начинается от чашечки или с менее зрелой стороны, обычно во второй половине срока хранения. При развитии заболевания темнеет вся поверхность плода, при поражении мякоти заболевание идентифицируется как глубокое горение, которое является благоприятной средой для поражения микроорганизмами (плодовой гнилью). Причинами загара могут быть неблагоприятные условия созревания, съем плодов в незрелом состоянии, нарушение обмена веществ при хранении в плохо проветриваемом помещении, в условиях повышенной температуры и влажности.



Солнечный ожог

Кладоспориоз. Гниль проявляется обычно к концу хранения, хотя инфекция попадает на плоды и заражает их обычно через открытые чечевички еще в период вегетации.



Фитофтороз



Горькая ямчатость—Помимо уродующего эффекта значительно повреждается мякоть. Однако напрямую к гнили плода не приводит. При хранении перезаражение не происходит. Однако заболевание прогрессирует и может проявляться на новых плодах. Мякоть на пораженных участках имеет горький вкус



Пятнистость Джонатана. Уродующее заболевание. Однако напрямую к гнили плода не приводит. При хранении перезаражение не происходит. К поражению этой болезнью склонны плоды сортов Джонатан и Джонаред.



Чечевичная ямчатость. Болезнь поражает ткани плода вокруг чечевичек. Характер проявления болезни аналогичен этиологии горькой ямчатости (подкожной пятнистости), однако, отличается тем, что поражает только кутикулу и слой эпидермиса. Заболевание характеризуется углубленными в мякоть плода темно-коричневыми, округлыми пятнами. В центре таких пятен остаются чечевички белого цвета.



Налив. Физиологическое заболевание, часто снаружи не заметное. Сокращает срок хранения. Перезаражения не происходит. 1,2 отход. 3 фото н/с. 4 фото приемное яблоко



Парша вызывается грибом *Fusicladium dendriticum*, сумчатая стадия *Venturia inaequalis*. Заражение плодов происходит в любое время периода вегетации. На коже плода появляются мелкие, матовые, темного цвета, резко очерченные пятна. При заражении в начале периода вегетации плоды приобретают уродливую форму, и на пораженных участках появляются трещины. Поздняя инфекция в период съема может быть не заметна, такие плоды, как правило, используются для хранения. При хранении парша развивается, пятна увеличиваются, что вызывает усиление транспирации и, как результат, происходит увядание плодов. Парша сама по себе не вызывает гниения плодов, но она создает благоприятные условия для проникновения других возбудителей гнилей.



Удушье

5.28 Яблоко Голден

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

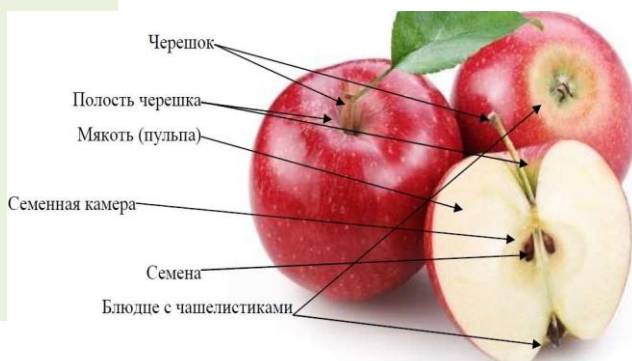
Локальный код	179533	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Яблоко Голден вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Яблоко Голден вес			
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется			

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Голден	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон	600x400	пятислойный ламинированный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	5-слойный гофрокартон; уложка в ячейку в 1, 2, 3,4 ряда	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	пакет		полиэтилен/полипропилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	уложка	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	13	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2 до +4°C	
КАЛИБР*	70+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2 до +4°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-1,5°C	
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ			
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Яблоки всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	К этому сорту относятся яблоки, которые не могут быть отнесены к первой категории, но отвечают перечисленным ниже минимальным требованиям качества. Мякоть плода не должна иметь повреждений.		
	• неповрежденными;				

	<ul style="list-style-type: none"> • доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается; • чистыми, практически без каких-либо посторонних веществ; • без насекомых-вредителей; • без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса; • без механических повреждений; • без повреждений, причинённых низкой температурой или морозом; • без серьёзной стекловидности 		<p>Допускаются следующие дефекты при условии, что плод сохраняет свои существенные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дефекты формы, развития • Легкие побитости/нажимы площадью не более 1,5 см² с немного изменившейся окраской • Дефекты кожицы без разрыва ткани площадью менее 2.0 см² (при этом не более 3 см в длину для дефектов продолговатой формы) • Оржавленность в полости плодоножки площадью более 4 см² • Наличие на плодах пыли, грязи • Слабое сетевидное побурение, не превышающее 1/2 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода • Выраженное сетевидное побурение, не превышающее 1/4 поверхности плода • Совокупность слабого и выраженного сетевидного побурения, не превышающего 1/3 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода • Допустимо до 2-х градобойн при условии, что мякоть плода не повреждена • Допустимо до 2-х пятен парши при условии, что суммарная площадь парши на поверхности плода не превышает 1 см² • Плоды с внутренним некрозом, побурением или почернением мякоти, яблоки с признаками "удушья" • Перезревшие плоды с плотностью мякоти, не соответствующей требованиям паспорта качества • Плоды с загнивом • Мучнистый распад плодов (пухляк) • Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями, затрагивающих мякоть плода
<p>СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ</p>	<p>выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.</p>		
<p>ТРЕБОВАНИЯ К ЗРЕЛОСТИ*</p>	<p>степень развития и зрелость яблок должны быть такими, чтобы они могли продолжить процесс созревания и достигнуть требуемой степени спелости с учетом характеристик разновидности.</p>		
<p>ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ</p>	<p style="text-align: center;">60</p>		
<p>ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОТНОСТИ*</p>	<p>Плотность яблок измеряют с помощью плунжера с ударной площадью 1 см². показания не должны быть меньше 5,5 кг.</p>		
<p>Требования к окрасу*</p>	<p>Не менее 50% поверхности плода с характерным для сорта окрасом. Обязательно наличие характерных продольных (вертикальных) красных полосок</p>		
<p>Брикс*</p>	<p>не менее 10,5°</p>		
<p>Не соответствует требованиям приёмки (НС+НК, не более 10%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с нажимами более 1.5 см² и/или побурением мякоти вследствие ушиба • Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями без проникновения в мякоть плода • Плоды с зарубцевавшимися механическими повреждениями площадью более 1.0 см² • Плоды с единичным незначительным проколом кожицы • Плоды со следами остатков химической обработки 	<p>Отход (не более 5%)*</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с присутствием более 2 градобоин и/или с повреждением мякоти • Плоды с наличием более 2 пятен парши и/или общей площадью парши более 1 см² • Плоды с сажистым налетом • Плоды с наличием плесени в семенной камере • Плоды с дефектами кожицы без разрыва ткани площадью более 2.0 см² • Плоды с выраженным наливом (см. фото) • Плоды с незначительным солнечным ожогом (до 1/6 поверхности плода без ярко выраженного побурения кожицы и без повреждения мякоти) • Плоды с несоответствием требованиям по минимальному проценту окраса 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с наличием незарубцевавшихся механических повреждений (грубые проколы, многочисленные мелкие проколы, растрекивание и т.д.) • Подмороженные плоды, плоды с признаками пагубного воздействия отрицательных температур • Плоды пораженные горькой, чечевичной ямчатостью, пятнистостью Джонатана и др. сельскохозяйственными болезнями • Плоды со скальдом • Плоды с начальными\ выраженными признаками увядания • Плоды с загнивом семенной камеры • Плоды с сильно выраженным наливом (см. фото) • Плоды с солнечными ожогами более 1/6 поверхности плода и/или с ярко выраженным побурением кожицы/повреждением мякоти
--	---	--	--

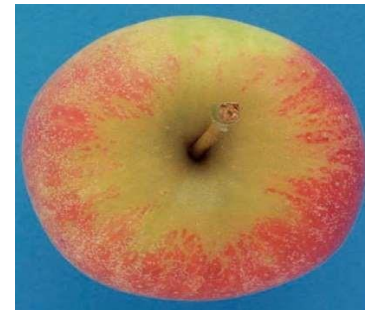
ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



СТАНДАРТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТОВАРА



дефект формы



расцетинг



парша до 0.25 см²



дефект кожицы до 2 см



сетевидное побурение до 1/5



сетевидное побурение до 1/2



сильное побурение до 1/4



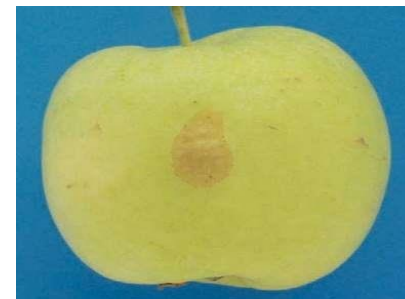
парша до 1 см²



нажим до 2,5 см²



расцетинг



дефект кожицы до 2,5 см



кожный дефект до 4 см в длину



Побурение свойственное сорту Holsteiner Cox



дефект формы

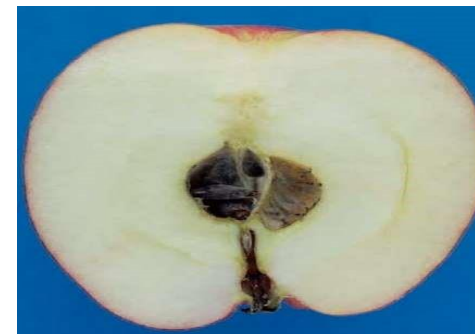
НЕ СТАНДАРТ



глубокий прокол



солнечный ожог



плесень в семенной камере



слабое сетевидное побурение не превышающее 1/5 поверхности плода

при сильном побурении, не более 1/20

ОТХОД



горькая ямчатость



чечевичная ямчатость



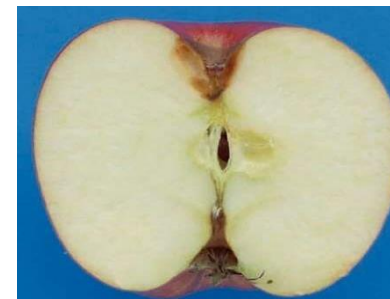
джонагоред пятнистость



разложение сердцевины



повреждение сельхоз вредителями



загнив



перезревший плод



увядание



побурение с растрескиванием



Физиологическое заболевание. Часто снаружи не заметно. Сокращает срок хранения. Перезаражения не происходит.

Фото 1, 2 - сильно выраженный налив (отход)

Фото 3 - выраженный налив (нестандарт)

Фото 4 - лёгкий налив (приемное яблоко)



Сизая плесневидная гниль (Пенициллёз) Гниль начинается с небольшого водянистого светло-коричневого пятна, которое по мере разрастания слегка вдавливается и приобретает складчатость. Заражение обычно происходит после уборки. Заражаются главным образом старые или повреждённые плоды. Т.о. значительное распространение заболевания говорит о том, что

Горькая глеоспориозная гниль (антракноз)



Чёрная гниль (Альтернариоз и Стемфилиоз) заражаются главным образом старые, ослабленные или повреждённые плоды. Может развиваться по фону загара.



Побурение кожицы (скальд), — в начальной стадии затрагивает только верхние слои тканей яблок в виде полосочек или пятен светло-коричневого цвета. Часто начинается от чашечки или с менее зрелой стороны, обычно во второй половине срока хранения. При развитии заболевания темнеет вся поверхность плода, при поражении мякоти заболевание идентифицируется как глубокое горение, которое является благоприятной средой для поражения микроорганизмами (плодовой гнилью). Причинами загара могут быть неблагоприятные условия созревания, съём плодов в незрелом состоянии, нарушение обмена веществ при хранении в плохо проветриваемом помещении, в условиях повышенной температуры и влажности.



Солнечный ожог

Кладоспориоз. Гниль проявляется обычно к концу хранения, хотя инфекция попадает на плоды и заражает их обычно через открытые чечевички еще в период вегетации.



Фитофтороз



Горькая ямчатость—Помимо уродующего эффекта значительно повреждается мякоть. Однако напрямую к гнили плода не приводит. При хранении перезаражение не происходит. Однако заболевание прогрессирует и может проявляться на новых плодах. Мякоть на пораженных участках имеет горький вкус



Пятнистость Джонатана. Уродующее заболевание. Однако напрямую к гнили плода не приводит. При хранении перезаражение не происходит. К поражению этой болезнью склонны плоды сортов Джонатан и Джонаред.



Чечевичная ямчатость. Болезнь поражает ткани плода вокруг чечевичек. Характер проявления болезни аналогичен этиологии горькой ямчатости (подкожной пятнистости), однако, отличается тем, что поражает только кутикулу и слои эпидермиса. Заболевание характеризуется углубленными в мякоть плода темно-коричневыми, округлыми пятнами. В центре таких пятен остаются чечевички белого цвета.



Налив. Физиологическое заболевание, часто снаружи не заметно. Сокращает срок хранения. Перезаражения не происходит. 1,2 отход. 3 фото н/с. 4 фото приемное яблоко



Парша вызывается грибом *Fusicladium dendriticum*, сумчатая стадия *Venturia inaequalis*. Заражение плодов происходит в любое время периода вегетации. На кожице плода появляются мелкие, матовые, темного цвета, резко очерченные пятна. При заражении в начале периода вегетации плоды приобретают уродливую форму, и на пораженных участках появляются трещины. Поздняя инфекция в период съема может быть не заметна, такие плоды, как правило, используются для хранения. При хранении парша развивается, пятна увеличиваются, что вызывает усиление транспирации и, как результат, происходит увядание плодов. Парша сама по себе не вызывает гниения плодов, но она создает благоприятные условия для проникновения других возбудителей гнилей.



Удушье

5.29 Яблоко Зеленое

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	120189	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Яблоко зеленое вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Яблоко зеленое вес			
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется			
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	Все сорта относящиеся к яблоку зеленому	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм
			картон	600x400
				ТИП пятислойный ламинированный гофрокартон

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	5-слойный гофрокартон; уложка в ячейку в 1, 2, 3,4 ряда	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	пакет		полиэтилен/полипропилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, ММ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал / уложка	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	13	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2 до +4°C	
КАЛИБР*	70+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2 до +4°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-1,5°C	
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Яблоки всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	<p>К этому сорту относятся яблоки, которые не могут быть отнесены к первой категории, но отвечают перечисленным ниже минимальным требованиям качества. Мякоть плода не должна иметь повреждений. Допускаются следующие дефекты при условии, что плод сохраняет свои существенные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дефекты формы, развития 		
	• неповрежденными;				
	• доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается;				
	• чистыми, практически без каких-либо посторонних веществ;				
• без насекомых-вредителей;					

	<ul style="list-style-type: none"> • без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса; • без механических повреждений; • без повреждений, причинённых низкой температурой или морозом; • без серьезной стекловидности 		<ul style="list-style-type: none"> • Легкие побитости/нажимы площадью не более 1,5 см² с немного изменившейся окраской
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.		<ul style="list-style-type: none"> • Дефекты кожицы без разрыва ткани площадью менее 2.0 см² (при этом не более 3 см в длину для дефектов продолговатой формы) • Оржавленность в полости плодоножки площадью более 4 см² • Наличие на плодах пыли, грязи
ТРЕБОВАНИЯ К ЗРЕЛОСТИ*	степень развития и зрелость яблок должны быть такими, чтобы они могли продолжить процесс созревания и достигнуть требуемой степени спелости с учетом характеристик разновидности.		<ul style="list-style-type: none"> • Слабое сетевидное побурение, не превышающее 1/2 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода • Выраженное сетевидное побурение, не превышающее 1/4 поверхности плода
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	60		<ul style="list-style-type: none"> • Совокупность слабого и выраженного сетевидного побурения, не превышающего 1/3 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода
ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОТНОСТИ*	Плотность яблок измеряют с помощью плунжера с ударной площадью 1 см ² . показания не должны быть меньше 5,5 кг.		<ul style="list-style-type: none"> • Допустимо до 2-х градобоин при условии, что мякоть плода не повреждена
Требования к окрасу*	Плоды зеленого цвета		<ul style="list-style-type: none"> • Допустимо до 2-х пятен парши при условии, что суммарная площадь парши на поверхности плода не превышает 1 см²
Брикс*	не менее 10,5°		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с внутренним некрозом, побурением или почернением мякоти, яблоки с признаками "удушья" • Перезревшие плоды с плотностью мякоти, не соответствующей требованиям паспорта качества • Плоды с загнивом • Мучнистый распад плодов (пухляк) • Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями, затрагивающих мякоть плода • Плоды с наличием незарубцевавшихся механических повреждений (грубые проколы, многочисленные мелкие проколы, растрекивание и т.д.)
Не соответствует требованиям приёмки (НС+НК, не более 10%)*	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с нажимами более 1.5 см² и/или побурением мякоти вследствие ушиба • Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями без проникновения в мякоть плода • Плоды с зарубцевавшимися механическими повреждениями площадью более 1.0 см² • Плоды с единичным незначительным проколом кожицы • Плоды со следами остатков химической обработки • Плоды с присутствием более 2 градобоин и/или с повреждением мякоти 	Отход (не более 5%)*	

<p>Не соответствует требованиям приёмки (НС+НК, не более 10%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с наличием более 2 пятен парши и/или общей площадью парши более 1 см² 	<p>Отход (не более 5%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Подмороженные плоды, плоды с признаками пагубного воздействия отрицательных температур
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с сажистым налетом 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды пораженные горькой, чечевичной ямчатостью, пятнистостью Джонатана и др. сельскохозяйственными болезнями
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с наличием плесени в семенной камере 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды со скальдом
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с дефектами кожицы без разрыва ткани площадью более 2.0 см² 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с начальными\ выраженными признаками увядания
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с выраженным наливом (см. фото) 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с загнивом семенной камеры
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с незначительным солнечным ожогом (до 1/6 поверхности плода без ярко выраженного побурения кожицы и без повреждения мякоти) 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с сильно выраженным наливом (см. фото)
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с несоответствием требованиям по минимальному проценту окраса 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с солнечными ожогами более 1/6 поверхности плода и/или с ярко выраженным побурением кожицы/повреждением мякоти

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



СТАНДАРТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТОВАРА



дефект формы



расцетинг



парша до 0.25 см²



дефект кожицы до 2 см



сетевидное побурение до 1/5



сетевидное побурение до 1/2



сильное побурение до 1/4



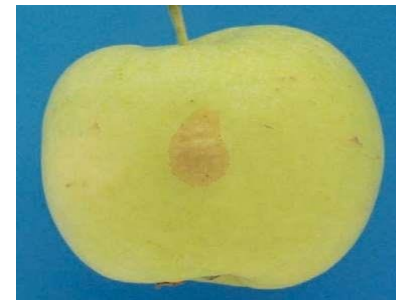
парша до 1 см²



нажим до 2,5 см²



расцетинг



дефект кожицы до 2,5 см



кожный дефект до 4 см в длину



Побурение свойственное сорту Holsteiner Cox



дефект формы

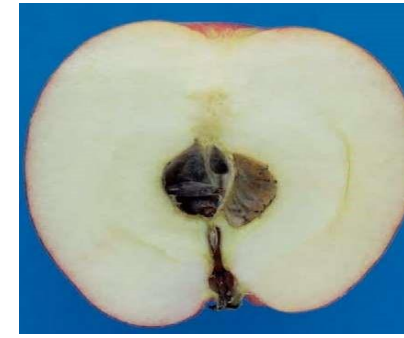
НЕ СТАНДАРТ



глубокий прокол



солнечный ожог



плесень в семенной камере



слабое сетевидное побурение не превышающее 1/5 поверхности плода



при сильном побурении, не более 1/20

ОТХОД



горькая ямчатость



чечевичная ямчатость



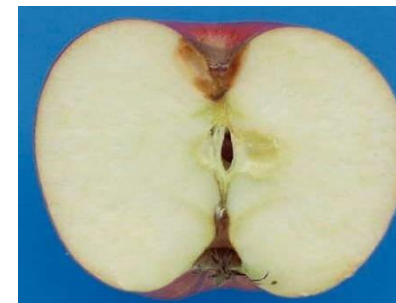
джонагореда пятнистость



разложение сердцевин



повреждение селхоз вредителями



загнив



перезревший плод



увядание



побурение с растрескиванием



Физиологическое заболевание. Часто снаружи не заметное. Сокращает срок хранения. Перезаражения не происходит.

Фото 1, 2 - сильно выраженный налив (отход)

Фото 3 - выраженный налив (нестандарт)

Фото 4 - лёгкий налив (приемное яблоко)



Сизая плесневидная гниль (Пенициллёз) Гниль начинается с небольшого водянистого светло-коричневого пятна, которое по мере разрастания слегка вдавливается и приобретает складчатость. Заражение обычно происходит после уборки. Заражаются главным образом старые или повреждённые плоды. Т.о. значительное распространение заболевания говорит о том, что

Горькая глеоспориозная гниль (антракноз)



Чёрная гниль (Альтернариоз и Стемфилиоз) заражаются главным образом старые, ослабленные или повреждённые плоды. Может развиваться по фону загара.



Побурение кожицы (скальд), — в начальной стадии затрагивает только верхние слои тканей яблок в виде полосочек или пятен светло-коричневого цвета. Часто начинается от чашечки или с менее зрелой стороны, обычно во второй половине срока хранения. При развитии заболевания темнеет вся поверхность плода, при поражении мякоти заболевание идентифицируется как глубокое горение, которое является благоприятной средой для поражения микроорганизмами (плодовой гнилью). Причинами загара могут быть неблагоприятные условия созревания, съём плодов в незрелом состоянии, нарушение обмена веществ при хранении в плохо проветриваемом помещении, в условиях повышенной температуры и влажности.

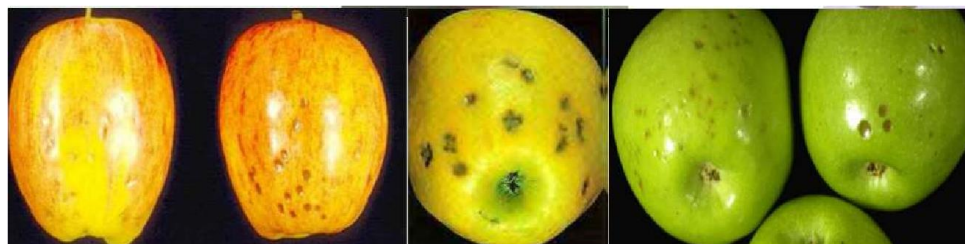


Солнечный ожог

Кладоспориоз. Гниль проявляется обычно к концу хранения, хотя инфекция попадает на плоды и заражает их обычно через открытые чечевички еще в период вегетации.



Фитофтороз



Горькая ямчатость-Помимо уродующего эффекта значительно повреждается мякоть. Однако напрямую к гнили плода не приводит. При хранении перезаражение не происходит. Однако заболевание прогрессирует и может проявляться на новых плодах. Мякоть на пораженных участках имеет горький вкус



Пятнистость Джонатана. Уродующее заболевание. Однако напрямую к гнили плода не приводит. При хранении перезаражение не происходит. К поражению этой болезнью склонны плоды сортов Джонатан и Джонаред.



Чечевичная ямчатость. Болезнь поражает ткани плода вокруг чечевичек. Характер проявления болезни аналогичен этиологии горькой ямчатости (подкожной пятнистости), однако, отличается тем, что поражает только кутикулу и слои эпидермиса. Заболевание характеризуется углубленными в мякоть плода темно-коричневыми, округлыми пятнами. В центре таких пятен остаются чечевички белого цвета.



Налив. Физиологическое заболевание, часто снаружи не заметное. Сокращает срок хранения. Перезаражения не происходит. 1,2 отход. 3 фото н/с. 4 фото приемное яблоко



Парша вызывается грибом *Fusicladium dendriticum*, сумчатая стадия *Venturia inaequalis*. Заражение плодов происходит в любое время периода вегетации. На кожице плода появляются мелкие, матовые, темного цвета, резко очерченные пятна. При заражении в начале периода вегетации плоды приобретают уродливую форму, и на пораженных участках появляются трещины. Поздняя инфекция в период съема может быть не заметна, такие плоды, как правило, используются для хранения. При хранении парша развивается, пятна увеличиваются, что вызывает усиление транспирации и, как результат, происходит увядание плодов. Парша сама по себе не вызывает гниения плодов, но она создает благоприятные условия для проникновения других возбудителей гнилей.



Удушье

5.30 Яблоко Красное

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	98189	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Яблоко красное вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Яблоко красное вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	Принимаем красные сорта с окрасом поверхности плода 100%	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон	600x400	пятислойный ламинированный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	5-слойный гофрокартон; уложка в ячейку в 1, 2, 3,4 ряда	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	пакет		полиэтилен/полипропилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	уложка	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
МАКСИМ. КВАНТ*	13	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2 до +4°C
КАЛИБР*	70+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА *	от +2 до +4°C
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,5°C
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Яблоки всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	К этому сорту относятся яблоки, которые не могут быть отнесены к первой категории, но отвечают перечисленным ниже минимальным требованиям качества. Мякоть плода не должна иметь повреждений. Допускаются следующие дефекты при условии, что плод сохраняет свои существенные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:
	• неповрежденными;		
	• доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается;		
	• чистыми, практически без каких-либо посторонних веществ;		
	• без насекомых-вредителей;		
	• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;		
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		
	• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса;		
	• без механических повреждений;		
	• без повреждений, причинённых низкой температурой или морозом;		
• без серьезной стекловидности	Стандартные требования к качеству товара		
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ		выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.	
		• Дефекты формы, развития	
		• Легкие побитости/нажимы площадью не более 1,5 см ² с немного изменившейся окраской	
		• Дефекты кожицы без разрыва ткани площадью менее 2.0 см ² (при этом не более 3 см в длину для дефектов продолговатой формы)	
		• Оржавленность в полости плодоножки площадью более 4 см ²	
		• Наличие на плодах пыли, грязи	
		• Слабое сетевидное побурение, не превышающее 1/2 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода	

ТРЕБОВАНИЯ К ЗРЕЛОСТИ*	степень развития и зрелость яблок должны быть такими, чтобы они могли продолжить процесс созревания и достигнуть требуемой степени спелости с учетом характеристик разновидности.		<ul style="list-style-type: none"> • Выраженное сетевидное побурение, не превышающее 1/4 поверхности плода
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	60		<ul style="list-style-type: none"> • Совокупность слабого и выраженного сетевидного побурения, не превышающего 1/3 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода
ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОТНОСТИ*	Плотность яблок измеряют с помощью плунжера с ударной площадью 1 см ² . показания не должны быть меньше 5,5 кг.		<ul style="list-style-type: none"> • Допустимо до 2-х градобоин при условии, что мякоть плода не повреждена
Требования к окрасу*	красный окрас яблока 90% поверхности		<ul style="list-style-type: none"> • Допустимо до 2-х пятен парши при условии, что суммарная площадь парши на поверхности плода не превышает 1 см²
Брикс*	не менее 10,5°		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с внутренним некрозом, побурением или почернением мякоти, яблоки с признаками "удушья"
Не соответствует требованиям приёмки (НС+НК, не более 10%)*	• Плоды с нажимами более 1.5 см ² и/или побурением мякоти вследствие ушиба	Отход (не более 5%)*	• Перезревшие плоды с плотностью мякоти, не соответствующей требованиям паспорта качества
	• Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями без проникновения в мякоть плода		• Плоды с загнивом
	• Плоды с зарубцевавшимися механическими повреждениями площадью более 1.0 см ²		• Мучнистый распад плодов (пухляк)
	• Плоды с единичным незначительным проколом кожицы		• Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями, затрагивающих мякоть плода
	• Плоды со следами остатков химической обработки		• Плоды с наличием незарубцевавшихся механических повреждений (грубые проколы, многочисленные мелкие проколы, растрекивание и т.д.)
	• Плоды с присутствием более 2 градобоин и/или с повреждением мякоти		• Подмороженные плоды, плоды с признаками пагубного воздействия отрицательных температур
	• Плоды с наличием более 2 пятен парши и/или общей площадью парши более 1 см ²		• Плоды пораженные горькой, чечевичной ямчатостью, пятнистостью Джонатана и др. сельскохозяйственными болезнями
	• Плоды с сажистым налетом		• Плоды со скальдом
	• Плоды с наличием плесени в семенной камере		• Плоды с начальными\ выраженными признаками увядания
• Плоды с дефектами кожицы без разрыва ткани площадью более 2.0 см ²			

- Плоды с выраженным наливом (см. фото)
- Плоды с незначительным солнечным ожогом (до 1/6 поверхности плода без ярко выраженного побурения кожицы и без повреждения мякоти)
- Плоды с несоответствием требованиям по минимальному проценту окраса

- Плоды с загнивом семенной камеры
- Плоды с сильно выраженным наливом (см. фото)
- Плоды с солнечными ожогами более 1/6 поверхности плода и/или с ярко выраженным побурением кожицы/повреждением мякоти

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



СТАНДАРТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТОВАРА



дефект формы



расцетинг



парша до 0.25 см²



дефект кожицы до 2 см



сетевидное побурение до 1/5



сетевидное побурение до 1/2



сильное побурение до 1/4



парша до 1 см²



нажим до 2,5 см²



расцетинг



дефект кожицы до 2,5 см



кожный дефект до 4 см в длину



Побурение свойственное сорту Holsteiner Cox



дефект формы

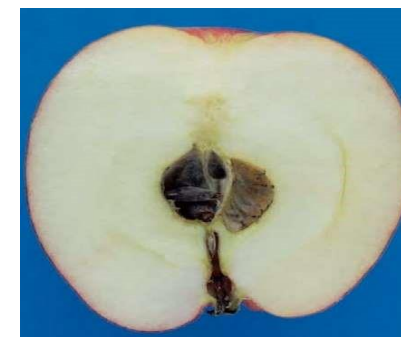
НЕ СТАНДАРТ



глубокий прокол



солнечный ожог



плесень в семенной камере



слабое сетевидное побурение не превышающее 1/5 поверхности плода



при сильном побурении, не более 1/20

ОТХОД



горькая ямчатость



чечевичная ямчатость



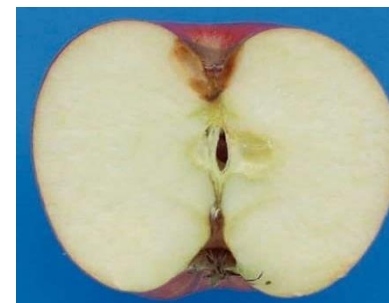
джонагоредя пятнистость



разложение сердцевины



повреждение сельхоз вредителями



загнив



перезревший плод



увядание



побурение с растрескиванием

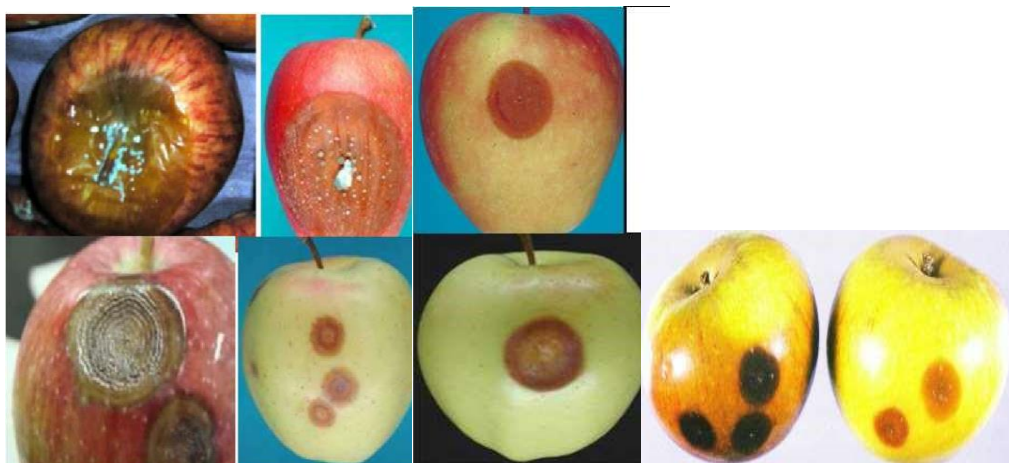


Физиологическое заболевание. Часто снаружи не заметно. Сокращает срок хранения. Перезаражения не происходит.

Фото 1, 2 - сильно выраженный налив (отход)

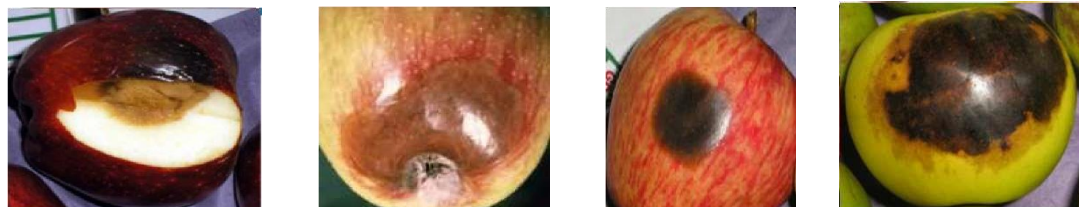
Фото 3 - выраженный налив (нестандарт)

Фото 4 - лёгкий налив (приемное яблоко)



Сизая плесневидная гниль (Пенициллёз) Гниль начинается с небольшого водянистого светло-коричневого пятна, которое по мере разрастания слегка вдавливается и приобретает складчатость. Заражение обычно происходит после уборки. Заражаются главным образом старые или повреждённые плоды. Т.о. значительное распространение заболевания говорит о том, что

Горькая глеоспориозная гниль (антракноз)



Чёрная гниль (Альтернариоз и Стемфилиоз) заражаются главным образом старые, ослабленные или повреждённые плоды. Может развиваться по фону загара.



Побурение кожицы (скальд), — в начальной стадии затрагивает только верхние слои тканей яблок в виде полосочек или пятен светло-коричневого цвета. Часто начинается от чашечки или с менее зрелой стороны, обычно во второй половине срока хранения. При развитии заболевания темнеет вся поверхность плода, при поражении мякоти заболевание идентифицируется как глубокое горение, которое является благоприятной средой для поражения микроорганизмами (плодовой гнилью). Причинами загара могут быть неблагоприятные условия созревания, съём плодов в незрелом состоянии, нарушение обмена веществ при хранении в плохо проветриваемом помещении, в условиях повышенной температуры и влажности.

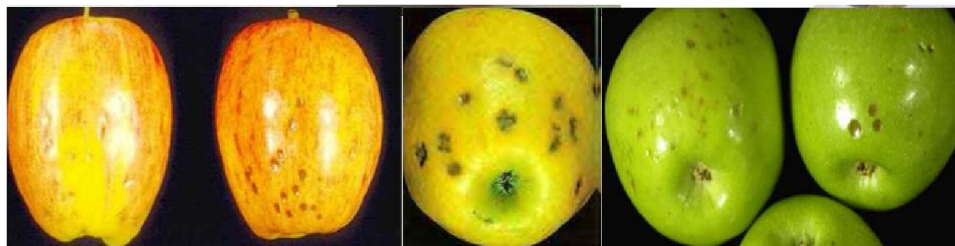


Солнечный ожог

Кладоспориоз. Гниль проявляется обычно к концу хранения, хотя инфекция попадает на плоды и заражает их обычно через открытые чечевички еще в период вегетации.



Фитофтороз



Горькая ямчатость-Помимо уродующего эффекта значительно повреждается мякоть. Однако напрямую к гнили плода не приводит. При хранении перезаражение не происходит. Однако заболевание прогрессирует и может проявляться на новых плодах. Мякоть на пораженных участках имеет горький вкус



Пятнистость Джонатана. Уродующее заболевание. Однако напрямую к гнили плода не приводит. При хранении перезаражение не происходит. К поражению этой болезнью склонны плоды сортов Джонатан и Джонаред.



Чечевичная ямчатость. Болезнь поражает ткани плода вокруг чечевичек. Характер проявления болезни аналогичен этиологии горькой ямчатости (подкожной пятнистости), однако, отличается тем, что поражает только кутикулу и слой эпидермиса. Заболевание характеризуется углубленными в мякоть плода темно-коричневыми, округлыми пятнами. В центре таких пятен остаются чечевички белого цвета.



Налив. Физиологическое заболевание, часто снаружи не заметное. Сокращает срок хранения.
Перезаражения не происходит. 1,2 отход. 3 фото н/с. 4 фото приемное яблоко



Парша вызывается грибом *Fusicladium dendriticum*, сумчатая стадия *Venturia inaequalis*. Заражение плодов происходит в любое время периода вегетации. На кожице плода появляются мелкие, матовые, темного цвета, резко очерченные пятна. При заражении в начале периода вегетации плоды приобретают уродливую форму, и на пораженных участках появляются трещины. Поздняя инфекция в период съема может быть не заметна, такие плоды, как правило, используются для хранения. При хранении парша развивается, пятна увеличиваются, что вызывает усиление транспирации и, как результат, происходит увядание плодов. Парша сама по себе не вызывает гниения плодов, но она создает благоприятные условия для проникновения других возбудителей гнилей.



Удушье

5.31 Яблоко сортовое

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	171903	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Яблоко сортовое вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Яблоко сортовое вес			

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Принимаем все сорта с подходящим окрасом	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон	600x400	пятислойный ламинированный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	5-слойный гофрокартон; уложка в ячейку в 1, 2, 3,4 ряда	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	пакет		полиэтилен/полипропилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	уложка	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	13	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2 до +4°C	
КАЛИБР*	70+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2 до +4°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-1,5°C	
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ			
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Яблоки всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	К этому сорту относятся яблоки, которые не могут быть отнесены к первой категории, но отвечают перечисленным ниже минимальным требованиям качества. Мякоть плода не должна иметь повреждений.		
	• неповрежденными;				

	<ul style="list-style-type: none"> • доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается; • чистыми, практически без каких-либо посторонних веществ; • без насекомых-вредителей; • без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса; • без механических повреждений; • без повреждений, причинённых низкой температурой или морозом; • без серьезной стекловидности 	Стандартные требования к качеству товара	<p>Допускаются следующие дефекты при условии, что плод сохраняет свои существенные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:</p>
<p>СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ</p>	<p>выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Дефекты формы, развития
<p>ТРЕБОВАНИЯ К ЗРЕЛОСТИ*</p>	<p>степень развития и зрелость яблок должны быть такими, чтобы они могли продолжить процесс созревания и достигнуть требуемой степени спелости с учетом характеристик разновидности.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Легкие побитости/нажимы площадью не более 1,5 см² с немного изменившейся окраской
<p>ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ</p>	<p>60</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Дефекты кожицы без разрыва ткани площадью менее 2.0 см² (при этом не более 3 см в длину для дефектов продолговатой формы)
<p>ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОТНОСТИ*</p>	<p>Плотность яблок измеряют с помощью плунжера с ударной площадью 1 см². показания не должны быть меньше 5,5 кг.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Оржавленность в полости плодоножки площадью более 4 см² • Наличие на плодах пыли, грязи
<p>Требования к окрасу*</p>	<p>Окрас биколлор красно-зеленое, красно-желтое</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Слабое сетевидное побурение, не превышающее 1/2 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода
<p>Брикс*</p>	<p>не менее 10,5°</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Выраженное сетевидное побурение, не превышающее 1/4 поверхности плода
			<ul style="list-style-type: none"> • Совокупность слабого и выраженного сетевидного побурения, не превышающего 1/3 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода
			<ul style="list-style-type: none"> • Допустимо до 2-х градобоин при условии, что мякоть плода не повреждена
		<ul style="list-style-type: none"> • Допустимо до 2-х пятен парши при условии, что суммарная площадь парши на поверхности плода не превышает 1 см² 	

<p>Не соответствует требованиям приёмки (НС+НК, не более 10%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с нажимами более 1.5 см2 и/или побурением мякоти вследствие ушиба 	<p>Отход (не более 5%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с внутренним некрозом, побурением или почернением мякоти, яблоки с признаками "удушья"
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями без проникновения в мякоть плода 		<ul style="list-style-type: none"> • Перезревшие плоды с плотностью мякоти, не соответствующей требованиям паспорта качества
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с зарубцевавшимися механическими повреждениями площадью более 1.0 см2 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с загнивом
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с единичным незначительным проколом кожицы 		<ul style="list-style-type: none"> • Мучнистый распад плодов (пухляк)
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды со следами остатков химической обработки 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями, затрагивающих мякоть плода
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с присутствием более 2 градобин и/или с повреждением мякоти 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с наличием незарубцевавшихся механических повреждений (грубые проколы, многочисленные мелкие проколы, растрескивание и т.д.)
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с наличием более 2 пятен парши и/или общей площадью парши более 1 см2 		<ul style="list-style-type: none"> • Подмороженные плоды, плоды с признаками пагубного воздействия отрицательных температур
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с сажистым налетом 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды пораженные горькой, чечевичной ямчатостью, пятнистостью Джонатана и др. сельскохозяйственными болезнями
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с наличием плесени в семенной камере 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды со скальдом
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с дефектами кожицы без разрыва ткани площадью более 2.0 см2 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с начальными\ выраженными признаками увядания
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с выраженным наливом (см. фото) 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с загнивом семенной камеры
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с незначительным солнечным ожогом (до 1/6 поверхности плода без ярко выраженного побурения кожицы и без повреждения мякоти) 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с сильно выраженным наливом (см. фото)
	<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с несоответствием требованиям по минимальному проценту окраса 		<ul style="list-style-type: none"> • Плоды с солнечными ожогами более 1/6 поверхности плода и/или с ярко выраженным побурением кожицы/повреждением мякоти

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



СТАНДАРТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТОВАРА



дефект формы



расцетинг



парша до 0.25 см²



дефект кожицы до 2 см



сетевидное побурение до 1/5



сетевидное побурение до 1/2



сильное побурение до 1/4



парша до 1 см²



нажим до 2,5 см²



расцетинг



дефект кожицы до 2,5 см



кожный дефект до 4 см в длину



Побурение свойственное сорту Holsteiner Cox



дефект формы

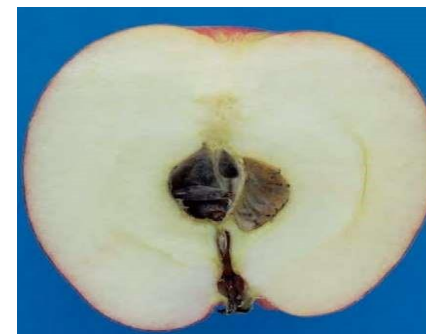
НЕ СТАНДАРТ



глубокий прокол



солнечный ожог



плесень в семенной камере



слабое сетевидное побурение не превышающее 1/5 поверхности плода

при сильном побурении, не более 1/20

ОТХОД



горькая ямчатость



чечевичная ямчатость



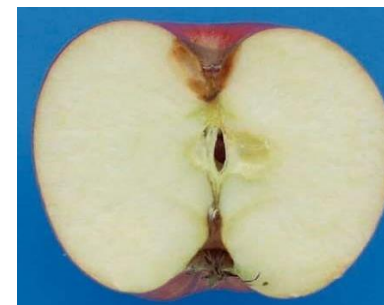
джонагореда пятнистость



разложение сердцевины



повреждение сальхоз вредителями



загнив



перезревший плод



увядание



побурение с растрескиванием

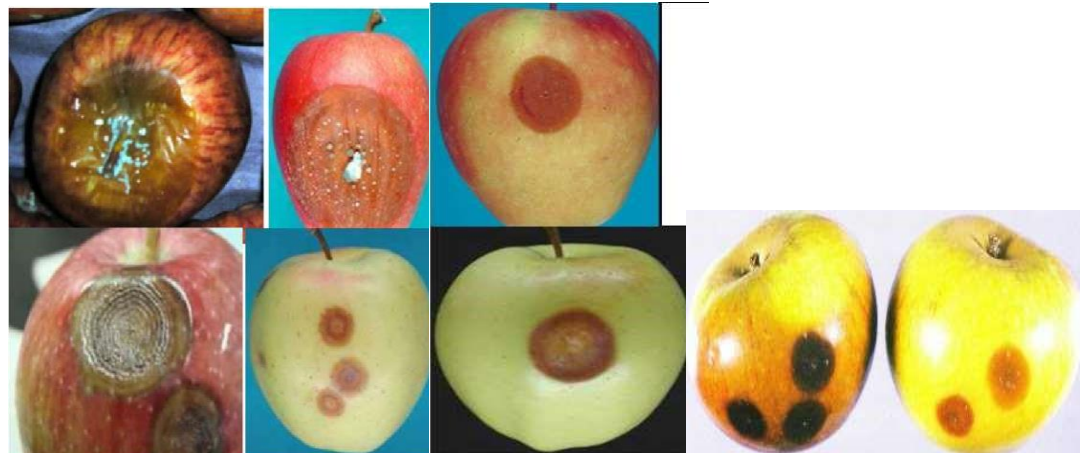


Физиологическое заболевание. Часто снаружи не заметное. Сокращает срок хранения. Перезаражения не происходит.

Фото 1, 2 - сильно выраженный налив (отход)

Фото 3 - выраженный налив (нестандарт)

Фото 4 - лёгкий налив (приемное яблоко)



Сизая плесневидная гниль (Пенициллёз) Гниль начинается с небольшого водянистого светло-коричневого пятна, которое по мере разрастания слегка вдавливается и приобретает складчатость. Заражение обычно происходит после уборки. Заражаются главным образом старые или повреждённые плоды. Т.о. значительное распространение заболевания говорит о том, что

Горькая глеоспориозная гниль (антракноз)



Чёрная гниль (Альтернариоз и Стемфилиоз) заражаются главным образом старые, ослабленные или повреждённые плоды. Может развиваться по фону загара.



Побурение кожицы (скальд), — в начальной стадии затрагивает только верхние слои тканей яблок в виде полосочек или пятен светло-коричневого цвета. Часто начинается от чашечки или с менее зрелой стороны, обычно во второй половине срока хранения. При развитии заболевания темнеет вся поверхность плода, при поражении мякоти заболевание идентифицируется как глубокое горение, которое является благоприятной средой для поражения микроорганизмами (плодовой гнилью). Причинами загара могут быть неблагоприятные условия созревания, съём плодов в незрелом состоянии, нарушение обмена веществ при хранении в плохо проветриваемом помещении, в условиях повышенной температуры и влажности.

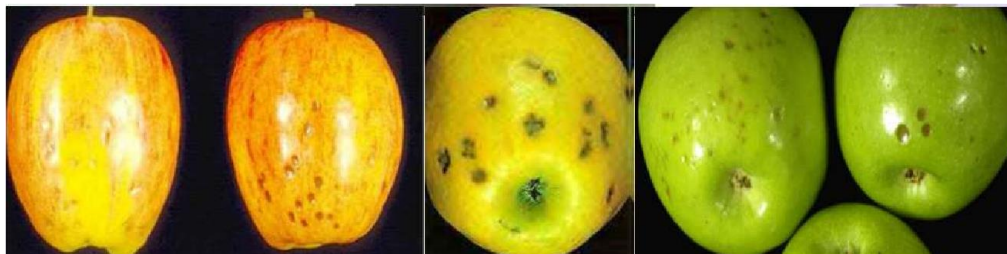


Солнечный ожог

Кладоспориоз. Гниль проявляется обычно к концу хранения, хотя инфекция попадает на плоды и заражает их обычно через открытые чечевички еще в период вегетации.



Фитофтороз



Горькая ямчатость-Помимо уродующего эффекта значительно повреждается мякоть. Однако напрямую к гнили плода не приводит. При хранении перезаражение не происходит. Однако заболевание прогрессирует и может проявляться на новых плодах. Мякоть на пораженных участках имеет горький вкус



Пятнистость Джонатана. Уродующее заболевание. Однако напрямую к гнили плода не приводит. При хранении перезаражение не происходит. К поражению этой болезнью склонны плоды сортов Джонатан и Джонаред.



Чечевичная ямчатость. Болезнь поражает ткани плода вокруг чечевичек. Характер проявления болезни аналогичен этиологии горькой ямчатости (подкожной пятнистости), однако, отличается тем, что поражает только кутикулу и слой эпидермиса. Заболевание характеризуется углубленными в мякоть плода темно-коричневыми, округлыми пятнами. В центре таких пятен остаются чечевички белого цвета.



Налив. Физиологическое заболевание, часто снаружи не заметное. Сокращает срок хранения. Перезаражения не происходит. 1,2 отход. 3 фото н/с. 4 фото приемное яблоко



Парша вызывается грибом *Fusicladium dendriticum*, сумчатая стадия *Venturia inaequalis*. Заражение плодов происходит в любое время периода вегетации. На кожице плода появляются мелкие, матовые, темного цвета, резко очерченные пятна. При заражении в начале периода вегетации плоды приобретают уродливую форму, и на пораженных участках появляются трещины. Поздняя инфекция в период съема может быть не заметна, такие плоды, как правило, используются для хранения. При хранении парша развивается, пятна увеличиваются, что вызывает усиление транспирации и, как результат, происходит увядание плодов. Парша сама по себе не вызывает гниения плодов, но она создает благоприятные условия для проникновения других возбудителей гнилей.



Удушье

5.32 Яблоко фас

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	141449	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Яблоки фас.				
НАЗВАНИЕ SKU	Яблоки фас.				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Принимаем все сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон	30x40 40x60	пятислойный ламинированный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	5-слойный гофрокартон;	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	пакет		полиэтилен/полипропилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	2 кг - 1,5кг	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	Фасованный товар осматривается как весовой.	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
МАКСИМ. КВАНТ*	13	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2 до +4°C
КАЛИБР*	45-65	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2 до +4°C
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,5°C
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Яблоки всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	К этому сорту относятся яблоки, которые не могут быть отнесены к первой категории, но отвечают перечисленным ниже минимальным требованиям качества. Мякоть плода не должна иметь повреждений. Допускаются следующие дефекты при условии, что плод сохраняет свои существенные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:
	• неповрежденными;		
	• доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается;		
	• чистыми, практически без каких-либо посторонних веществ;		
	• без насекомых-вредителей;		
	• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;		
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		
	• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса;		
	• без механических повреждений;		
• без повреждений, причинённых низкой температурой или морозом;			
• без серьезной стекловидности			
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.		<ul style="list-style-type: none"> • Дефекты формы, развития • Легкие побитости/нажимы площадью не более 1,5 см² с немного изменившейся окраской • Дефекты кожицы без разрыва ткани площадью менее 2.0 см² (при этом не более 3 см в длину для дефектов продолговатой формы) • Оржавленность в полости плодоножки площадью более 4 см² • Наличие на плодах пыли, грязи • Слабое сетевидное побурение, не превышающее 1/2 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода

ТРЕБОВАНИЯ К ЗРЕЛОСТИ*	степень развития и зрелость яблок должны быть такими, чтобы они могли продолжить процесс созревания и достигнуть требуемой степени спелости с учетом характеристик разновидности.	Стандартные требования к качеству товара	• Выраженное сетевидное побурение, не превышающее 1/4 поверхности плода
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	60		• Совокупность слабого и выраженного сетевидного побурения, не превышающего 1/3 поверхности плода и не резко контрастирующее с общей окраской плода
ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОТНОСТИ*	Плотность яблок измеряют с помощью плунжера с ударной площадью 1 см ² . показания не должны быть меньше 5,5 кг.		• Допустимо до 2-х градобоин при условии, что мякоть плода не повреждена
Требования к окрасу*	Любой окрас яблока		• Допустимо до 2-х пятен парши при условии, что суммарная площадь парши на поверхности плода не превышает 1 см ²
Брикс*	не менее 10,5°		• Плоды с внутренним некрозом, побурением или почернением мякоти, яблоки с признаками "удушья"
Не соответствует требованиям приёмки (НС+НК, не более 10%)*	• Плоды с нажимами более 1.5 см ² и/или побурением мякоти вследствие ушиба	Отход (не более 5%)*	• Перезревшие плоды с плотностью мякоти, не соответствующей требованиям паспорта качества
	• Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями без проникновения в мякоть плода		• Плоды с загнивом
	• Плоды с зарубцевавшимися механическими повреждениями площадью более 1.0 см ²		• Мучнистый распад плодов (пухляк)
	• Плоды с единичным незначительным проколом кожицы		• Плоды с признаками повреждений сельскохозяйственными вредителями, затрагивающих мякоть плода
	• Плоды со следами остатков химической обработки		• Плоды с наличием незарубцевавшихся механических повреждений (грубые проколы, многочисленные мелкие проколы, растрескивание и т.д.)
	• Плоды с присутствием более 2 градобоин и/или с повреждением мякоти		• Подмороженные плоды, плоды с признаками пагубного воздействия отрицательных температур
	• Плоды с наличием более 2 пятен парши и/или общей площадью парши более 1 см ²		• Плоды пораженные горькой, чечевичной ямчатостью, пятнистостью Джонатана и др. сельскохозяйственными болезнями
	• Плоды с сажистым налетом		• Плоды со скальдом
	• Плоды с наличием плесени в семенной камере		• Плоды с начальными\ выраженными признаками увядания
	• Плоды с дефектами кожицы без разрыва ткани площадью более 2.0 см ²		

	• Плоды с выраженным наливом (см. фото)		• Плоды с загнивом семенной камеры
	• Плоды с незначительным солнечным ожогом (до 1/6 поверхности плода без ярко выраженного побурения кожицы и без повреждения мякоти)		• Плоды с сильно выраженным наливом (см. фото)
	• Плоды с несоответствием требованиям по минимальному проценту окраса		• Плоды с солнечными ожогами более 1/6 поверхности плода и/или с ярко выраженным побурением кожицы/повреждением мякоти

СТАНДАРТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТОВАРА



дефект формы



расцетинг



парша до 0.25 см²



дефект кожицы до 2 см



сетевидное побурение до 1/5



сетевидное побурение до 1/2



сильное побурение до 1/4



парша до 1 см²



нажим до 2,5 см²



расцетинг



дефект кожицы до 2,5 см



кожный дефект до 4 см в длину



Побурение свойственное сорту Holsteiner Cox



дефект формы

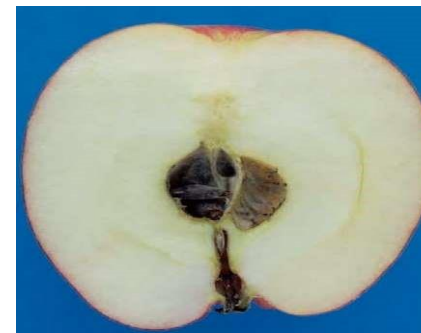
НЕ СТАНДАРТ



глубокий прокол



солнечный ожог



плесень в семенной камере



слабое сетевидное побурение не превышающее 1/5 поверхности плода



при сильном побурении, не более 1/20

ОТХОД



горькая ямчатость



чечевичная ямчатость



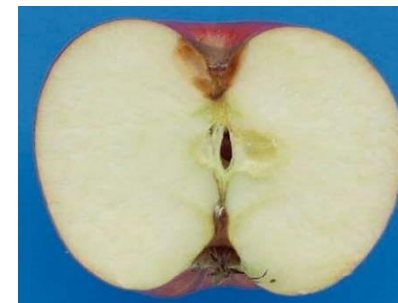
дждонагоредя пятнистость



разложение сердцевины



повреждение сальхоз вредителями



загнив



перезревший плод



увядание



побурение с растрескиванием

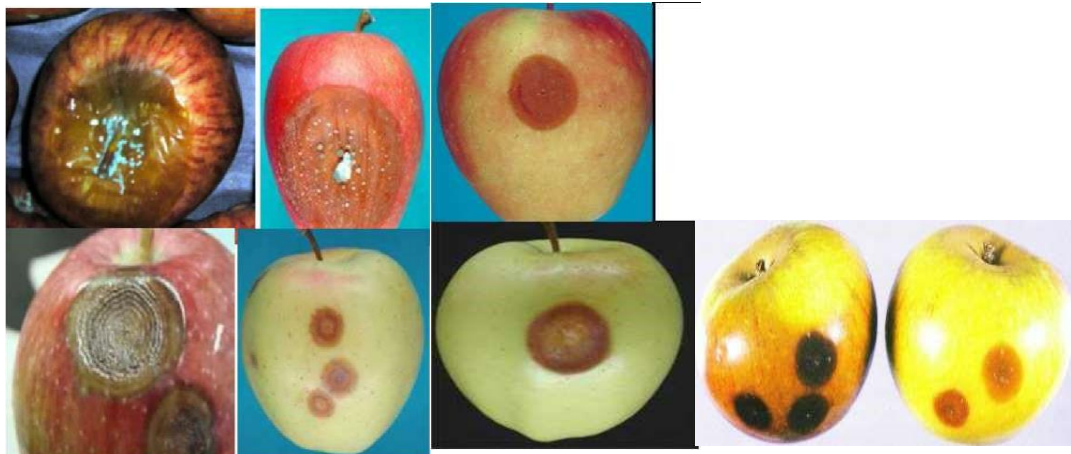


Физиологическое заболевание. Часто снаружи не заметно. Сокращает срок хранения. Перезаражения не происходит.

Фото 1, 2 - сильно выраженный налив (отход)

Фото 3 - выраженный налив (нестандарт)

Фото 4 - лёгкий налив (приемное яблоко)



Сизая плесневидная гниль (Пенициллёз) Гниль начинается с небольшого водянистого светло-коричневого пятна, которое по мере разрастания слегка вдавливается и приобретает складчатость. Заражение обычно происходит после уборки. Заражаются главным образом старые или повреждённые плоды. Т.о. значительное распространение заболевания говорит о том, что

Горькая глеоспориозная гниль (антракноз)



Чёрная гниль (Альтернариоз и Стемфилиоз) заражаются главным образом старые, ослабленные или повреждённые плоды. Может развиваться по фону загара.



Побурение кожицы (скальд), — в начальной стадии затрагивает только верхние слои тканей яблок в виде полосочек или пятен светло-коричневого цвета. Часто начинается от чашечки или с менее зрелой стороны, обычно во второй половине срока хранения. При развитии заболевания темнеет вся поверхность плода, при поражении мякоти заболевание идентифицируется как глубокое горение, которое является благоприятной средой для поражения микроорганизмами (плодовой гнилью). Причинами загара могут быть неблагоприятные условия созревания, съём плодов в незрелом состоянии, нарушение обмена веществ при хранении в плохо проветриваемом помещении, в условиях повышенной температуры и влажности.



Солнечный ожог

6 Овощи

6.1 Баклажан

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	107496	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Баклажаны вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Баклажаны вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Все сорта	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	60x40 40x30 40x50	пятислойный гофрокартон/де-рево/полимер
ТРАНСПОРТНАЯ УПА- КОВКА*	картонный короб	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПА- КОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	7 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +4°C до +10°C (при условии достаточной транспирации воздуха для дыхания)	
КАЛИБР*	Длина 12-30 см, вес 100 - 400 гр	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2°C до +10°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только плоды одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и степени зрелости.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		85-90%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,78°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Баклажаны всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	Баклажаны должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного вида. Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:		
	• без механических повреждений;				
	• доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;				
	• чистыми, без каких-либо заметных посторонних веществ;				
	• свежими на вид, не увядшие;				
	• твердыми;				
	• без насекомых-вредителей и затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;				
		• Единичное пробковое образования			
		• дефект формы;			
		• дефект окраски, но без зеленоватости, в случае фиолетовой окраски;			
		• побурение чашечки и/или плодоножки;			
		• с признаками незначительного увядания;			

	<ul style="list-style-type: none"> • чашечка и ножка могут быть незначительно повреждены; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса; • без чрезмерной поверхностной влажности. 		<ul style="list-style-type: none"> • незначительные дефекты кожуры, включая незначительные помятости и/или зарубцевавшиеся трещины при условии, что их общая площадь не превышает 1/2 поверхности плода; • Незначительные загрязнения грунтом
<p>ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ</p>	<p>300</p>		<ul style="list-style-type: none"> • незначительные солнечные ожоги, площадь которых не превышает 1/4 поверхности плода. • Допускается наличие вызревших семян при отсутствии других признаков старения
<p>ТРЕБОВАНИЯ К ЗРЕЛОСТИ</p>	<p>Баклажаны должны быть достаточно зрелыми, но мякоть сочная, упругая, без пустот, не волокнистая и не деревянистая; без избыточного образования семян (семенное гнездо с недоразвитыми белыми не кожистыми семенами).</p>		
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Окраска кожицы от светло-лиловой до темно-фиолетовой, мякоть белого или светло-кремового цвета.</p>		
<p>Не соответствует минимальным требованиям приёмки (НС +НК допускается не более 10% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • солнечные ожоги общей площадью более 1/4 поверхности плода; • дефекты кожуры, включая помятости, нажимы от упаковки и рубцы на поверхности, зарубцевавшиеся трещины общей площадью более 1/3 поверхности плода; • Незначительная плесень на плодоножке • Пустоты • с потертостями площадью более 1/2 поверхности плода; • Вырванная плодоножка • значительные дефекты формы, в том числе у продолговатых баклажанов изгиб до 20% от длины; • пробковые образования не превышающие 1/2 поверхности плода 	<p>Отход (допускается не более 5% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • плоды раздавленные, с серьезными механическими повреждениями; • пораженные болезнями; загнившие; гнилые; в том числе с признаками застуживания (вдавленные пятна коричневого цвета, чаще 2-3 пятна); • Солнечные ожоги более 1/2 • Плесень плодоножки • с волокнистой или деревянистой мякотью, с отвалившейся чашечкой; • переохлажденные (с коричневыми пятнами на поверхности и коричневой мякотью); • с признаками старения (вялые, морщинистые).
<p>В пищу употребляют баклажаны в технической стадии зрелости — в возрасте 30-40 дней, когда семена еще не затвердели, а плоды имеют мягкую нежную мякоть белого или светло-кремового цвета. Окраска плодов в технической стадии зрелости — от светло-лиловой до темно-фиолетовой, по мере созревания баклажаны приобретают буро-коричневую окраску. Основными признаками баклажанов являются сроки созревания, форма плода (цилиндрическая, грушевидная, овальная, шаровидная), размер, окраска кожицы и мякоти, вкусовые достоинства. При полном созревании мякоть баклажана становится грубой, волокнистой, теряет вкусовые качества и накапливает яд - соланин.</p>			



ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Баклажаны открытого грунта, внешний вид продукта



Допустимо для сорта (Багира). Чашелистик сохнет еще на стадии созревания



Допускается наличие вызревших семян при отсутствии других признаков старения, без иных дефектов: одревеснение ,пустоты

НЕСТАНДАРТ



Зарубцевавшееся повреждение кожи



Изменение цвета в следствие воздействия солнечного света



Потертости

ОТХОД



Фитофтороз



Антракноз



Вирусная мозайка



Переохлаждение



Солнечный ожог



Ботритис



Фомопсис

6.2 Кабачки

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	106108	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Кабачки вес			
НАЗВАНИЕ SKU	Кабачки вес			
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется			

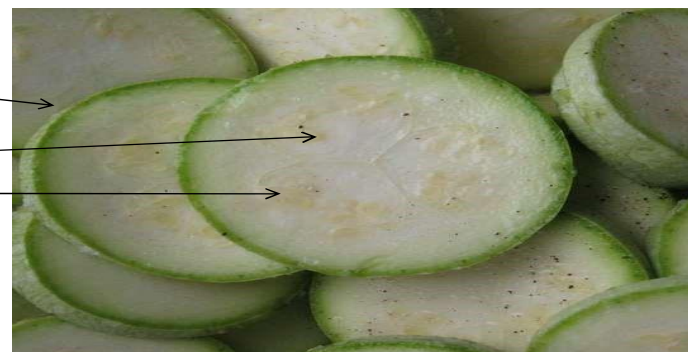
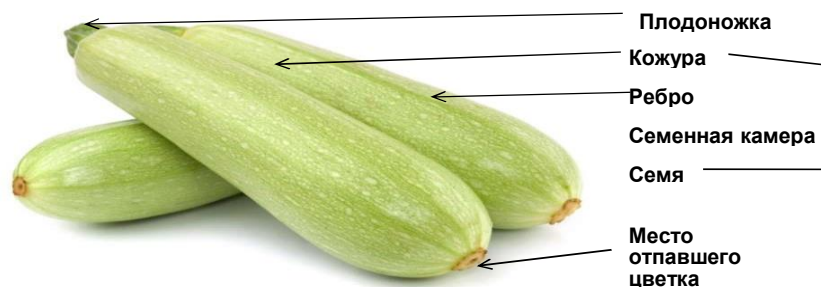
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	все сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон	30x40 40x50 40x60	пяτισлойный гофрокартон/древесина мягких лиственных пород, березы, хвойных пород/полипропилен
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	коробка	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал/ кабачки могут быть упакованы в полиэтиленовый пакет внутри тары, ряды проложены бумагой	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	7 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2°C до +10°C (при условии достаточной транспирации воздуха для дыхания)		
КАЛИБР*	150-400гр, длина от 14 до 25 см; диаметр от 4,5 до 8 см, допускается наличие индивидуальной упаковки	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2°C до +10°C (при условии достаточной транспирации воздуха для дыхания)		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	85-90%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,7°C		
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ			
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ			
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Кабачки всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Кабачки этого сорта должны отвечать минимальным требованиям, перечисленным выше. Допускаются следующие дефекты при условии, что кабачки сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:		
	• твердыми;				

	<ul style="list-style-type: none"> • без полостей; • без трещин; • свежими на вид; • достаточно зрелыми, но без перезрелых семян; • неповрежденными; со стеблем, который может быть слегка поврежден; • доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается; • чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ; • без насекомых-вредителей; без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты формы; • дефекты окраски; • незначительное присутствие грунта; • незначительные солнечные ожоги; • водянистые выделения экссудата; • Потертости, рубцы, царапины, зарубцевавшиеся дефекты кожицы без повреждения мякоти • незначительные дефекты на кожице, в том числе шагреня; царапины без повреждения мякоти.
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Окраска кожицы от белой до светло-зеленой, цвет мякоти белый, семена недоразвитые белого цвета</p>	<p>Не соответствует требованиям при-ёмки (НС+НК, допускается не более 10% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • сильные дефекты формы (уродливые, недоразвитые с заостренными кончиками или выделяющимися ребрами), отсутствие плодоножки или незначительные вырывы плодоножки; • незначительные не зарубцевавшиеся дефекты кожицы; • изменения цвета (в результате воздействия солнечного света);
<p>ЗАГРЯЗНЕНИЕ ЗЕМЛЕЙ*</p>	<p>Не допускается</p>		<ul style="list-style-type: none"> • с повреждениями насекомыми-вредителями без проникновения в мякоть; • признаки утраты свежести (с незначительным увяданием, в том числе кончика плода); • пораженные паршой на площади менее 1/4 поверхности • с грубой пожелтевшей кожицей; с перезревшими семенами; с пустотами в мякоти; • с остатками химических веществ.
<p>ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ</p>	<p>400</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • кабачки с признаками гниения (в том числе признаки гниения на плодоножке); • кабачки поврежденные с\х вредителями; 		

Отход (допускается не более 5% в партии)*	• кабачки пораженные плесенью;
	• пораженные паршой на площади более 1/4 поверхности
Отход (допускается не более 5% в партии)*	• сильно выраженные признаки старения (увядание, мягкие, вялые, пожелтевшие);
	• грубые механические повреждения, затрагивающие мякоть; полностью вырванные плодоножки;
	• поврежденные низкими температурами, признаки застуженности (многочисленные слегка вдавленные пятна), переохлаждения, с признаками холодого ожога;

Кабачки - кустовая разновидность тыквы с продолговатыми плодами. Они имеют удлиненную цилиндрическую форму, окраску светло-зеленую или светло-зеленую с полосами, мякоть средней плотности, нежную, со специфическим пресным вкусом, цвет мякоти белый, семена кремового цвета; семенная полость отсутствует. В пищу употребляют молодые недоразвившиеся плоды в возрасте 7-12 дней.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА

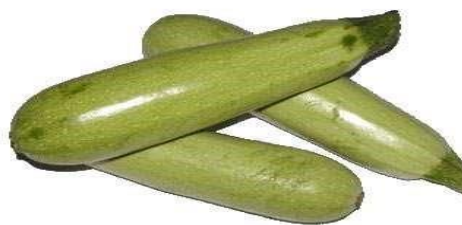


Кабачки грунтовые





Незначительные потертости, механика (Стандартные требования к качеству)



плод без повреждений на месте водянистые выделения экссудата (Стандартные требования)

НЕ СТАНДАРТ



парша (не стандарт)

ОТХОД



Пораженные бактериальными гнилями



Кабачки, пораженные бактериальными гнилями; с грубой механикой; переохлажденные



серая гниль,



фитофтороз,



признаки застуженности



бактериальная пятнистость,



кладоспорноз,



переохлаждение



кабачки пораженные плесенью

грубые механические повреждения, затрагивающие мякоть; полностью вырванные плодоножки, сильно выраженные признаки старения

<p>Антракноз</p>	<p>Грибное заболевание. На заболевших плодах появляются влажные вдавленные пятна округлой или овальной формы, покрытые желтым или розовым налетом. Со временем пятна сливаются, приобретая серо-бурый цвет, обусловленный розовыми подушечками спор гриба, из-за чего эту болезнь часто называют „медяной“. У плодов появляется горький вкус. У кабачков болезнь проявляется редко.</p>
<p>Бурая (оливковая) пятнистость, или кладоспориоз</p>	<p>Грибное заболевание. Сначала появляются мелкие вдавленные пятна, кожица на месте пятна трескается и выступает студенистая капля, которая быстро затвердевает и отпадает. На ее месте образуется оливковый или бурый налет. Плоды искривляются, принимают уродливую форму и перестают расти.</p>
<p>Серая гниль, или ботритис</p>	<p>Грибное заболевание. На плодах появляются размягченные пятна, которые быстро увеличиваются и покрываются беловатым или серым налетом. Заражение происходит в период выращивания или при транспортировке и хранении.</p>
<p>Бактериоз (бактериальная пятнистость)</p>	<p>Бактериальное заболевание. На поверхности поврежденных плодов появляются небольшие пятна — сначала водянистые, затем подсыхающие, постепенно превращающиеся в язвочки с потрескавшейся поверхностью. Мякоть загнивает.</p>

6.3 Капуста Пекинская

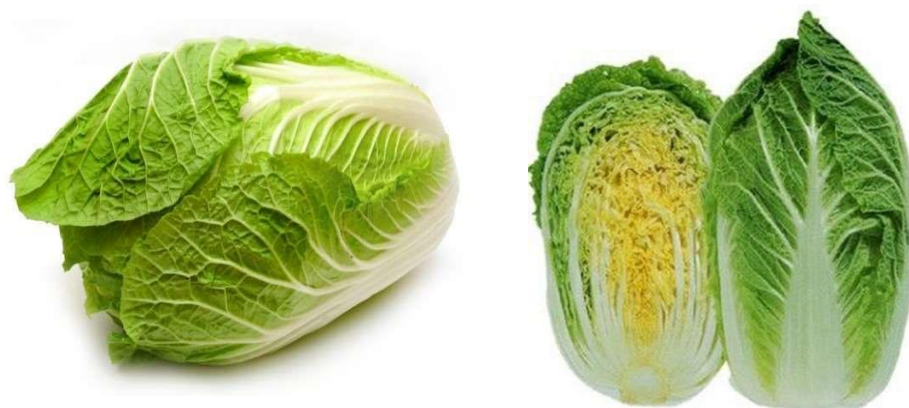
ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	110378	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Капуста Пекинская вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Капуста Пекинская вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	все сорта	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	40x60	пятислойный гофрокартон, дерево, пластик
ТРАНСПОРТНАЯ УПА- КОВКА*	картонная коробка, пластиковый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА*	пленка		
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПА- КОВКА	пленка, флоупак	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	Вальцованная	ОПАЛЕЧИВА- НИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	10	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	+2°+4С		
КАЛИБР*	0,4 - 2 кг.	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	+2°+4С		

ОДНОРОДНОСТЬ*	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежей петрушки одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C
		ВЛАЖНОСТЬ	90-100%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0.8°C
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Китайская капуста всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должна быть:	Стандартные требования к качеству товара Капуста Пекинская (без вальцевания) Принимаем под 5 % Вальцованную под выявленный %	Допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость продукта в упаковке:
	• розетки листьев или кочаны целые, свежие, типичные для ботанического сорта формы и окраски, без цветочных стеблей, кочаны различной степени плотности;		• дефекты формы;
	• чистые кочаны, без каких либо заметных посторонних веществ;		• дефекты окраски;
	• без повреждений механических и вызванных болезнями;	Не соответствует требованиям приёмки (НС+НК, допускается не более 10% в партии)*	• незначительные механические повреждения внешних листьев;
	• без признаков самосогревания, воздействия высоких/низких температур;		• следы внутреннего некроза на начальной стадии;
	• без насекомых вредителей, без повреждений вызванных насекомыми-вредителями;		• недостаточно плотная, но не рыхлая.
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		• некроз в начальной стадии (диаметр пятна не превышает 0,5 мм, не более 1/4 поверхности)
	• без какого-либо постороннего запаха и или привкуса;		• с грубыми механическими повреждениями внешних листьев, но не самого кочана;
	• срезанная кочерыга длиной не более 15 мм от нижнего листа.		• чрезмерно высоко срезанная капуста;
ОКРАСКА*	листья от светло-зеленой до темно-зеленой окраски с белой центральной жилкой листа	• рыхлые, пустотелые кочаны;	
		• чрезмерно зачищенная от наружных зеленых листьев;	
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку	• сильно обесцвеченная капуста;	
		• проросшая, кочаны с широко развитыми цветочными стеблями, на которых заметны цветки;	
		• загрязнённая землёй, с остатками химических средств;	

			• растрескивание кочерыги.
Отход (допускается не более 5% в партии)*	• зачищенные, увядшие, пожелтевшие, с грубыми механическими повреждениями листья;		• грубые механические повреждения кочана
	• загнив кочерыги, кочана, листьев;		• с выраженными признаками некроза (диаметр пятна превышает 0,5 мм, более 1/4 поверхности);
	• повреждения и наличие сельскохозяйственных вредителей;		• кочаны с сельскохозяйственными заболеваниями.
	• с признаками самосогревания, воздействия высокой/низкой температуры;		

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



товар хорошего качества

НЕ СТАНДАРТ



растрескивание кочерыжки



высоко срезанная



прорастание розеточных стеблей



начальные признаки некроза

ОТХОД



Загнив



пожелтевший лист



грубые механические повреждения листьев (только листья относятся к отходу)





наличие сельскохозяйственных вредителей и повреждения причиненные вредителями.

КАКИЕ МОГУТ БЫТЬ ЗАБОЛЕВАНИЯ



Тумачность - проявляется в виде потемнения, отмирания и загнивания внутренних листьев кочана. Связано с условиями выращивания. При хранении не прогрессирует, но часто поражается мокрой гнилью.



Церкоспороз



Некрот - физиологическое расстройство, связанное с условиями минерального питания и предварительного хранения. При хранении прогрессирует но не распространяется.

6.4 Капуста б/к

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	106065/71334	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Капуста б/к молодая вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Капуста б/к молодая вес/Капуста б/к вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			полимерная сетка	40x60	пятислойный гофрокартон, сетка
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	полимерная сетка	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	укладка плодов навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	25 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	+2+10°C		
КАЛИБР*	вес 0,5 кг - 4 кг	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	+2+10°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковки белокачанной капусты должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только кочаны одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа качества и размера.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-98%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,9°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Кочанная капуста всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков должна быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ (при соответствии качества стандартам каталога принимаем под 3% молодую под 5%)	Кочанная капуста этого сорта должна быть хорошего качества. Она должна иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа		
	• неповрежденной;		В зависимости от разновидности, кочаны должны быть плотными, с плотно прилегающими листьями.		
	• доброкачественной; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость, товарный вид продукта в упаковке и не противоречат минимальным требованиям:		
	• чистой, практически без каких-либо видимых посторонних веществ;		• трещины на наружных листьях;		
	• свежей на вид;		• большая степень побитости и большее число наружных листьев может быть подрезано;		
	• практически без насекомых-вредителей;		• потеря цвета в связи с переохлаждением, в случае зеленой кочанной капусты;		
	• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;		• внешние листья могут быть удалены;		
	• без трещин или признаков прорастания;		• общая длина стебля не должна превышать две трети длины кочана;		

	<ul style="list-style-type: none"> • не подмороженной; • непобитой и без повреждений; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. • вес кочана капусты должен быть не менее 500 г, 		<ul style="list-style-type: none"> • трещины кочерыги до 3 см; • механические повреждения на глубину более 2-х, но не более 5 облегающих листьев в боковой и нижней части кочана и не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана (в совокупности не более 3х повреждений)
КОНТРОЛЬ КОЧЕРЫГИ И ЛИСТЬЕВ	Длина кочерыги над кочаном не должна превышать 3 см, Кочерыжка должна быть срезана немного ниже места произрастания листьев; листья должны оставаться плотно прилегающими и срез должен быть чистым.	Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • с трещинами кочерыги глубже 3 см; • чрезмерно высоко срезанные кочаны; • чрезмерно зачищенные кочаны; • кочаны с прорастанием, внутренним цветением, завязью соцветий
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	Должна выдерживать перевозку, погрузку, разгрузку и доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.		<ul style="list-style-type: none"> • загрязненные кочаны; • повреждение на глубину более 5 листьев, или глубже 1,5 см; • кочаны с длинной кочерыги более 3 см
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	500		<ul style="list-style-type: none"> • Капуста с рыхлыми кочанами у которых листья образующие кочан(не укрывной верхний лист) прилегают друг к другу не плотно, особенно в местах крепления их к кочерыги.(просветы более 1 см) при сдавливании с боков наблюдается пружинящая деформация кочана, визуально определяется разрушающим контролем. • с наличием сажистого грибка; с начальными признаками некроза; • с сосудистым бактериозом только кочерыги.
ОТХОД (не более 5% от партии)*	• кочан пораженный с/х заболеваниями: точечный некроз, слизистый бактериоз и др;		
	• запаренные, подмороженные кочаны;		
	• загнившие;		
	• листья повреждённые сельхоз вредителями;		
	• кочаны с грубыми механическими повреждениями;		
	• увядшие, треснувшие листья, а так же листья с механическими повреждениями, зачищенные листья.		

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Капуста хорошего качества

ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ



механические повреждения на глубину более 2-х, но не более 5 облегающих листьев;

потеря цвета наружных листьев;



трещины на наружных листьях ;



трещины кочерыги до 3 см

НЕСТАНДАРТ



загрязненный кочан ;



повреждение на глубину более 5 листов, или глубже 1,5 см





чрезмерно зачищенные кочаны;



с начальными признаками некроза;



глубокая трещина кочерыги (более 3 см)



с сосудистым бактериозом только кочерыги;



кочаны с длинной кочерыги более 3 см

ОТХОД



сильно повреждённый лист (зачищается и кладётся в отход), зачищенные листья, высоко срезанные листья (зачищаются и кладутся в отход) грубые механические повреждения



загнив



подмороженные кочаны





пораженные с/х заболеваниями: точечный некроз;

поврежденные с/х вредителями, наличие с/х вредителей

ОСНОВНЫЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ДЕФЕКТЫ И ЗАБОЛЕВАНИЯ

Серая гниль, ботритиоз. На кочанах во время хранения проявляется в виде мокрой гнили, сопровождающейся ослизнением тканей. С поверхности пораженные кочаны или отдельные их участки покрываются серым пушистым налетом, представляющим собой мицелий и конидиальное спороношение возбудителя. Большое влияние на ускорение развития болезни оказывает температура хранения: чем она ниже, тем меньше развивается серая гниль. В период хранения серая гниль легко переходит на другие кочаны, так как заражение происходит не только при непосредственном их соприкосновении, но и спорами, распространяющимися по воздуху.



Белая гниль. На кочанной капусте поражение начинается обычно с наружных листьев, которые загнивают и становятся слизистыми, между листьями развивается обильная, ватообразная белая грибница. При дальнейшем развитии болезни на грибнице образуются многочисленные черные склеротии различной величины и формы — от 1мм до 3см. В хранилище гниль быстро развивается, и пораженный кочан может сгнить за короткий срок, становясь источником инфекции для соседних кочанов и возникновения очага болезни. Нарушения режима хранения усиливают развитие гнили.



Слизистый бактериоз. Мягкая, мокрая гниль пораженной ткани с образованием слизи и зловонный запах — типичные симптомы слизистого бактериоза. Причиной слизистого бактериоза может быть также перезревание и растрескивание кочанов в теплую влажную осень, сухие прослойки в кочанах, образовавшиеся в период их формирования, тумачность. При влажных и теплых условиях болезнь развивается быстрее. Оптимальная температура для развития бактерий +20—25°C.



Сосудистый бактериоз. Заболевание растений, вызванное бактериями рода *Xanthomonas campestris* pv. *campestris* Dows. Его опасность состоит в том, что болезнь поражает капусту на всех стадиях – от всходов до рассады. Существует возможность развития бактериоза уже после сбора урожая – при хранении овощей. При хранении прогрессирует медленно (при соблюдении температурного режима), перезаражение не происходит. Однако такие кочаны склонны к поражению слизистым бактериозом. Переборка эффективна.



Точечный некроз. Непаразитарное заболевание, проявляющееся в появлении на листьях кочанов множества мелких слегка впавших свинцово-серых или черных пятнышек различной формы — округлой, удлинённой, угловатой. Заболевание проявляется обычно на наружных листьях кочана, но иногда отмечается и на внутренних. Интенсивность поражения усиливается во второй половине периода хранения. Особенно сильно поражается сорт Амагер. Точечный некроз — физиологическое заболевание, вызываемое комплексом различных причин, в числе которых как условия хранения, так и выращивания капусты.



Тумачность. Так называют поражение кочанов, проявляющееся в виде отмирания и загнивания внутренних листьев. Замерзшие при этом листья и ледяные прослойки между ними препятствуют проникновению воздуха к центральной части кочана, и ткани погибают из-за недостатка кислорода. Сорта с плотным строением кочана, такие как Амагер, Подарок, Белорусская, Зимовка, образуют в связи с этим значительно больше тумачков, чем сорта с рыхлым строением кочана



Сухие прослойки в кочанах. Непаразитарное заболевание, обусловленное неблагоприятными условиями выращивания, которые особенно часто создаются при жаркой засушливой погоде. В фазе завязывания кочана отдельные молодые листья буреют по краю, но участвуют в образовании кочана, в результате чего внутри образуются прослойки из сухих листьев. Впоследствии эти листья могут подвергнуться мокрому бактериальному гниению, сопровождающемуся ослизнением и неприятным запахом.

6.5 Картофель фасованный

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	103684	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Картофель фасованный вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Картофель фасованный вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	любые сорта (красные, желтые или белые)	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			мешок/сетка полимерная, цвет любой	30x40 40x60	мешок/сетка полимерная, цвет любой
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	Мешок/сетка	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	полимерная сетка - мешкозашивка	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	мешки 1,5 кг- 2,5 кг	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	25 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +1 до +8°C		
КАЛИБР*	диаметр: 55/70 для круглых сортов, 50/65 для овальных сортов	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +1 до +8°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		

		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,6°C
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	С учетом разрешенных допусков клубни должны быть:	Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • трещины (в том числе образовавшиеся в период роста), порезы, побитости или неровности (только для разновидностей, которым не присуща неровная кожура), превышающие 4 мм в глубину и/или длиной от 10 мм; • картофель с позеленением на площади не более 1/4 поверхности клубня, удаляющейся при обычной чистке (толщина среза не более 3мм); • существенные изменения формы (сросшиеся, сильно изогнутые), клубни с израстаниями и наростами; • загрязненные клубни, с налипшей землей; • клубни пораженные паршой и/или оспорозом на площади менее 1/4 поверхности, в том числе парша чёрная (ризоктониоз) и парша обыкновенная глубиной и высотой до 2мм; • серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной менее 5 мм площадью не более 1,5 кв.см.; • повреждение одним ростком сорных трав на глубину не более 0,5 см; • наличие двух ходов проволочника; • не поврежденные клубни с наличием плесени; • закрахмаленность.
	• чистые, здоровые, свежие;		
	• обычного для данной разновидности внешнего вида с учетом района выращивания;		
	• неповрежденными, у клубней не должно быть оторванных частей, и они не должны иметь никаких повреждений, делающих их неполными;		
	• доброкачественными; продукт, подверженный гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		
	• практически чистыми;		
	• твердыми, не увядшими, не сморщенными;		
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		
	• без какого-либо постороннего запаха и/или вкуса;		
	• без насекомых-вредителей; без повреждений, вызванных вредителями (кроме одного хода проволочника в клубне);		
• без внешних или внутренних дефектов, отражающихся на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке;			
• без повреждений холодом или теплом.			
ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	250	ОТХОД (не более 5% в партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • картофель, пораженный с\х заболеваниями (фитофторозом; фомозом; раком картофеля; черной паршой (ризоктониоз) - более 1\4 площади поверхности клубня или глубиной/высотой более 2мм; альтернариозом; фузариозом; черной ножкой; некрозом клубней; черной сердцевинной; и др.);

КОЖУРА	Клубни покрытые кожурой. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры.	ОТХОД (не более 5% в партии)*	<ul style="list-style-type: none"> подмороженные, запаренные клубни, клубни имеющие сладковатый привкус, клубни с признаками душья;
ОКРАСКА *	Кожура клубня может быть окрашена в различные оттенки коричневого, серого и желтого цвета. Мякоть картофеля на разрезе белая, кремовая или желтой окраски.		<ul style="list-style-type: none"> клубни, поврежденные мокрой, сухой, кольцевидной, пуговичной и прочими видами гнили;
НАЛИЧИЕ РОСТКОВ	На клубнях раннего картофеля наличие ростков не допускается.		<ul style="list-style-type: none"> увядшие, сморщенные клубни;
НАЛИЧИЕ ПОСТОРОННИХ ПРЕДМЕТОВ	В партии картофеля не содержится никаких отходов, т.е. отвалившейся земли, оторвавшихся ростков, камней и других посторонних предметов и примесей.		<ul style="list-style-type: none"> коричневые пятна, вызванные воздействием тепла; клубни с грубыми механическими повреждениями, оторванные части клубней;
НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ	Для раннего картофеля (СИ) обязательно содержание торфа в каждой транспортной единице для сохранения качества картофеля во время транспортировки – не более 2% от партии при условии сохранения кванта без учета торфа. / Для раннего картофеля (Отечественного) - вся, налипшая к клубням из оцениваемой партии, земля счищается, далее вычисляется процент содержания земли по отношению к оцениваемому количеству товара. Допускается не более 1% (от партии) наличия земли, прилипшей к клубням		<ul style="list-style-type: none"> посторонние примеси (торф сверх 2% для импортного картофеля, а также земля сверх 1% для картофеля отечественного и т.д.); клубни пораженные паршой и/или оспорозом на площади более 1/4 поверхности, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной и порошистой картофельной парши, глубиной 2 мм и более;
НС+НК	допускается не более 10% в партии		<ul style="list-style-type: none"> поврежденные клубни с наличием плесени;
СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	<p>Клубни должны быть однородные по форме, размеру и окрасу, однако допускаются следующие незначительные дефекты:</p> <ul style="list-style-type: none"> клубни с механическими повреждениями (порезы, трещины, вырывы, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм; незначительные дефекты формы. 		<ul style="list-style-type: none"> картофель с внутренними дефектами: пустотами (дупловитостью), пятнами ржавчины, стекловидностью; клубни пораженные сельхоз вредителями, три и более хода проволочника; клубни поврежденные грызунами; наличие вредителей; повреждение одним ростком сорных трав на глубину более 0,5 см или повреждения 2-мя и более ростками; картофель с позеленением на площади более 1/4 поверхности клубня и/или не удаляющейся при обычной чистке (толщина среза не более 3мм); проросшие клубни, маточные клубни;
			<ul style="list-style-type: none"> серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной более 5 мм площадью более 1,5 кв. см;

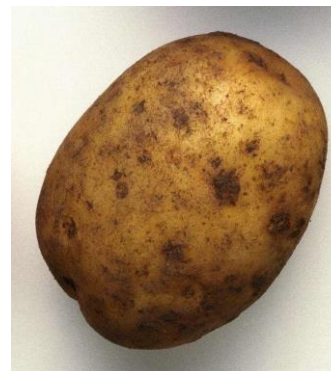
- калибр менее 20мм.

Картофель — вид многолетних клубненосных травянистых растений. В пищу употребляются клубни картофеля, они являются важным пищевым продуктом, в отличие от плодов, которые ядовиты, в связи с содержанием в них соланина. Выделяют ранний и продовольственный картофель. Под **"ранним"** подразумевают картофель, собранный до окончания срока его созревания, поступающий в продажу сразу после сбора, кожура которого легко удаляется трением. Картофель ранний получают из сверхранних и ранних ботанических сортов и/или собирают в начале сезона в стране происхождения. **"Поздний"** (или продовольственный) картофель, собранный после окончания срока его созревания, предназначен для длительного хранения. По цвету кожицы картофель может быть коричневым, красным, чёрно-фиолетовым. По цвету мякоти: белый, жёлтый, чёрно-фиолетовый. По форме: удлинённые, округло-овальные. Удлинённой считается такая форма клубней, когда отношение длины (наибольший диаметр) клубня к его ширине (наибольший поперечный диаметр) более 1,5.



В клубне различают пуповинный (столонный) конец — место прикрепления клубня к столону – и противоположный вершинный конец, или вершину клубня, являющуюся растущим концом клубня, с верхушечной точкой роста. Со стороны пуповины у некоторых сортов часто наблюдается на клубне углубление – столонная впадина, у других этой впадины нет или она слабо заметна.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Картофель хорошего качества



картофель Египет

НЕСТАНДАРТ



дефект формы

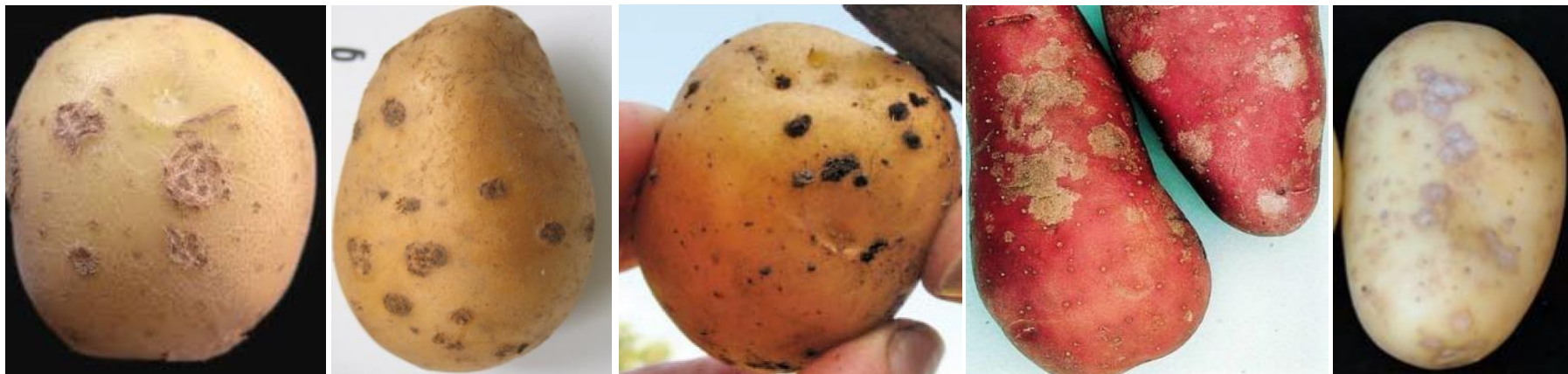
трещины кожи более 4 мм

ростовая трещина глубже 4мм

пробковая кольцевая пятнистость



загрязненные землёй с позеленением не более 1/4 поверхности плода ,наличие 2 ходов проволочника повреждение одним ростком сорных трав на глубину не более 0,5 см



клубни пораженные паршой, в том числе парша чёрная (ризоктониоз) и парша серебристая ,обыкновенная от глубины и высотой до 2мм до площади менее 1/4 поверхности плода



закрахмаленность

ОТХОД



фитофтороз

фузариоз (сухая гниль)

наличие вредителей



Фомоз

розовая гниль

бактериальная мокрая гниль

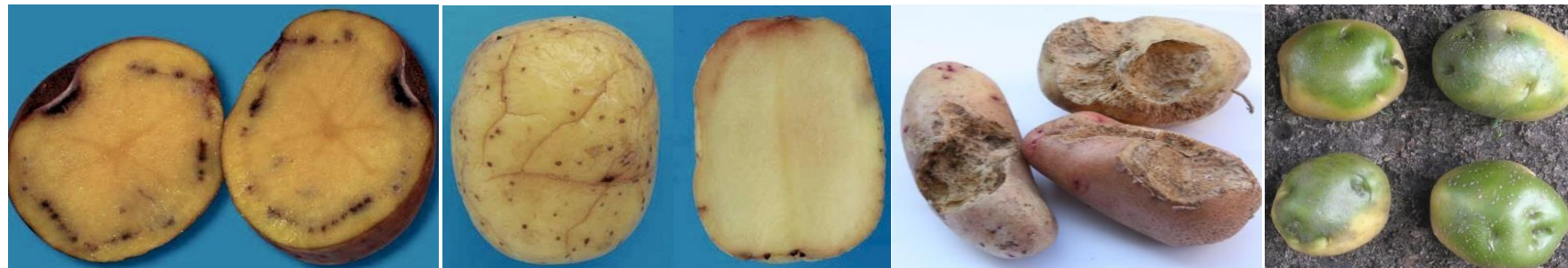


кольцевая бактериальная гниль

Фиолетовая гниль

черная ножка (бактериальная гниль столонного конца)

ризоктониоз



повреждение морозом повреждение холодом повреждения с/х вредителями картофель с позеленением на площади более 1/4 поверхности клубня и/или не удаляющейся при обычной чистке (толщина среза не более 3мм)



с/х заболевание (антракноз)

с/х заболевание (альтернариоз)

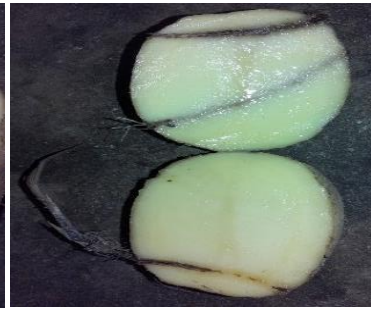


черное сердечко

сетчатая пятнистость (сетчатый вирусный некроз прорастание некроз клубня)



коричневые пятна от воздействия тепла три и более хода проволочника и стекловидность, дупловидность, пятна ржавчины, повреждения с/х вредителями



клубни пораженные паршой на площади более 1/4 поверхности плода

повреждение одним ростком сорных трав на глубину более 0,5 см или повреждения 2-мя и более ростками



поврежденные клубни с наличием плесени

<p>Фитофтороз</p>	<p>Грибковое заболевание. На больных клубнях заметны свинцово-серые или бурые слегка вдавленные твердые пятна неправильной формы. Мякоть пораженного участка на разрезе клубня ржаво-бурая, а затем коричневая. Гниль распространяется неравномерно. Заражение клубней происходит в поле еще в период роста клубней, далее фитофторозная гниль сильно развивается в первый период хранения. Перезаражений во время хранения обычно не происходит, так как для этого нужна очень высокая влажность.</p>
<p>Фузариоз (сухая гниль)</p>	<p>Грибковое заболевание. Заболевание проявляется через несколько недель после закладки картофеля на хранение. На клубне появляются серовато-бурые, тусклые, слегка вдавленные пятна. В дальнейшем мякоть под пятном становится сухой, трухлявой, кожица сморщивается. В пораженной части клубня образуются пустоты, заполненные мицелием гриба. Спороношение образуется на поверхности клубня. Болезнь быстро прогрессирует в пределах зараженного клубня, особенно при повышенной температуре, и может распространяться на соседние клубни во время хранения.</p>
<p>Фомоз (пуговичная гниль, гангрена)</p>	<p>Грибковое заболевание. На больных клубнях образуются небольшие, в основном округлые, вдавленные пятна, напоминающие след от надавливания пальцем. Увеличиваясь пятна углубляются и превращаются в язвы с плотно натянутой кожей и резко очерченными краями. На одном клубне может быть несколько таких язв. Пораженная ткань имеет темный цвет и четко ограничена от здоровой. При разрезе в ней обнаруживаются полости, выстланные сероватым налетом мицелия. Характерной особенностью являются пикниды (мелкие черные точки, выпирающие из-под покровных тканей клубня). Заражение фомозом происходит в поле, при хранении заболевание проявляется через несколько недель после уборки. Повторные перезаражения клубней происходят редко.</p>
<p>Розовая гниль (розовы фитофтороз)</p>	<p>Грибковое заболевание. Заражение происходит в поле и начинается со столонного конца клубня. В начальной стадии образуется черное пятно диаметром до 0,5 см. При сдавливании клубня из столонного конца вытекает светлая жидкость. В дальнейшем поражаются глазки и размягчается весь клубень. Характерный диагностический признак болезни — изменение окраски пораженной ткани на разрезе клубня: вначале (уже через минуту) она становится розовой, затем (примерно через 30 минут) — оранжево-розовой и в конечном счете фиолетово-черной. Больные клубни в пищу не пригодны. Массовому развитию заболевания способствуют высокая температура и избыточная влажность почвы.</p>
<p>Фиолетовая (красная) гниль</p>	<p>Грибковое заболевание, вызывается почвенным грибом. На зараженных клубнях образуется буровато-фиолетовый налет мицелия возбудителя. При реализации свежесобранного картофеля заболевание существенного вреда не причиняет, так как грибок поражает только кожуру и при чистке пораженная часть полностью удаляется. При длительном хранении такие клубни легко поражаются мокрой бактериальной гнилью.</p>
<p>Альтернариоз (макроспориоз)</p>	<p>Грибковое заболевание. Инфицирование клубней спорами возбудителя происходит обычно в период уборки за счет спор, находящихся на пораженной ботве. Развитие болезни начинается уже в период хранения. На клубнях, пораженных альтернариозом, образуются бурые или почти черные ссыхающиеся пятна, мякоть под которыми выгнивает и превращается в сухую темно-серую или коричневую крошащуюся массу. В других случаях на клубнях появляется много округлых пятен. Кожа под ними ссыхается. В области чечевичек ткани слегка отслаиваются. Сначала грибок развивается лишь в тонком поверхностном слое клеток, а затем проникает в более глубокие слои. На пораженных клубнях часто поселяются грибы рода <i>Fusarium</i>, и гниль перерастает в сухую фузариозную.</p>

Антракноз

Грибковое заболевание. Заражение клубней происходит в поле, в период формирования, поражаются также стебли, столоны, корни. На клубнях картофеля заболевание проявляется в двух формах. В большинстве случаев поражение начинается со столонного конца. Ткань в этом месте загнивает, образуется впадина, несколько напоминающая поражение фузариозом, но в отличие от него большая ткань черная и в ней множество мелких склероциев возбудителя. Со временем пораженная часть клубня превращается в слизистую кашицеобразную массу с неприятным запахом. При другой форме заболевания на клубне образуются вдавленные светло-коричневые сухие твердые пятна, вследствие чего поверхность становится бугристой. Вдавленные участки покрываются массой мелких склероциев. На разрезе хорошо заметна черная кайма, отделяющая больную ткань от здоровой. Пораженная часть клубня высыхает, становится трухлявой и легко крошится. Иногда поражение проявляется также в виде некроза сосудистых пучков, который может выявляться в течение всего периода хранения. На поперечном срезе через клубень обнаруживается тонкая непрерывная или прерывистая полоска отмершей ткани.

6.6 Картофель

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

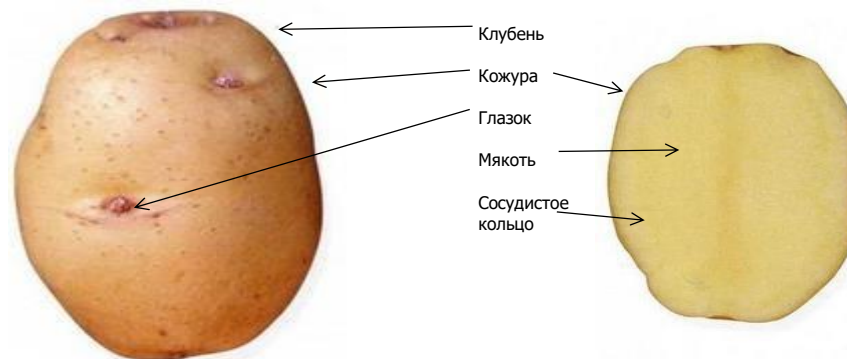
Локальный код	154986/76643	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Картофель вес/Картофель н.у				
НАЗВАНИЕ SKU	Картофель вес/Картофель н.у				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	любая				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	все сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			мешок/сетка полимерная, цвет любой	30x40 40x60	мешок/сетка полимерная, цвет любой
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	мешок/сетка	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
			евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	25 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +1 до +8°C		
КАЛИБР*	диаметр в мм: 55/65 для круглых сортов, 50/60 для овальных сортов	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +1 до +8°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,6°C		
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	С учетом разрешенных допусков клубни должны быть:	Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> трещины (в том числе образовавшиеся в период роста), порезы, побитости или неровности (только для разновидностей, которым не присуща неровная кожура), превышающие 4 мм в глубину и/или длиной от 10 мм; картофель с позеленением на площади не более 1/4 поверхности клубня, удаляющейся при обычной чистке (толщина среза не более 3мм); существенные изменения формы (сросшиеся, сильно изогнутые), клубни с израстаниями и наростами; загрязненные клубни, с налипшей землей; клубни пораженные паршой и/или оспорозом на площади менее 1/4 поверхности, в том числе парша чёрная (ризоктониоз) и парша обыкновенная глубиной и высотой до 2мм; серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной менее 5 мм площадью не более 1,5 кв. см.; 		
	• чистые, здоровые, свежие;				
	• обычного для данной разновидности внешнего вида с учетом района выращивания;				
	• неповрежденными, у клубней не должно быть оторванных частей, и они не должны иметь никаких повреждений, делающих их неполными;				
	• доброкачественными; продукт, подверженный гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;				
	• практически чистыми;				
	• твердыми, не увядшими, не сморщенными;				
	• без чрезмерной поверхностной влажности;				
• без какого-либо постороннего запаха и/или вкуса;					

	<ul style="list-style-type: none"> • без насекомых-вредителей; без повреждений, вызванных вредителями (кроме одного хода проволочника в клубне); • без внешних или внутренних дефектов, отражающихся на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке; • без повреждений холодом или теплом. 		<ul style="list-style-type: none"> • повреждение одним ростком сорных трав на глубину не более 0,5 см; • наличие двух ходов проволочника; • не поврежденные клубни с наличием плесени; • крахмаленность.
ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	250	ОТХОД (не более 5% в партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • картофель, пораженный с\х заболеваниями (фитофторозом; фомозом; раком картофеля; черной паршой (ризоктониоз) - более 1\4 площади поверхности клубня или глубиной/высотой более 2мм; альтернариозом; фузариозом; черной ножкой; некрозом клубней; черной сердцевиной; и др.); • подмороженные, запаренные клубни, клубни имеющие сладковатый привкус, клубни с признаками удущья; • клубни, поврежденные мокрой, сухой, кольцевидной, пуговичной и прочими видами гнили; • увядшие, сморщенные клубни; • коричневые пятна, вызванные воздействием тепла; • клубни с грубыми механическими повреждениями, оторванные части клубней; • посторонние примеси (торф сверх 2% для импортного картофеля, а также земля сверх 1% для картофеля отечественного и т.д.); • клубни пораженные паршой и/или оспорозом на площади более 1/4 поверхности, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной и порошистой картофельной парши, глубиной 2 мм и более; • поврежденные клубни с наличием плесени;
КОЖУРА	Клубни, покрытые кожурой. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры.		
ОКРАСКА*	Кожура клубня может быть окрашена в различные оттенки коричневого, серого и желтого цвета. Мякоть картофеля на разрезе белая, кремовая или желтой окраски.		
НАЛИЧИЕ РОСТКОВ	На клубнях раннего картофеля наличие ростков не допускается.		
НАЛИЧИЕ ПОСТОРОННИХ ПРЕДМЕТОВ	В партии картофеля не содержится никаких отходов, т.е. отвалившейся земли, оторвавшихся ростков, камней и других посторонних предметов и примесей.		
НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ	Для раннего картофеля (СИ) обязательно содержание торфа в каждой транспортной единице для сохранения качества картофеля во время транспортировки – не более 2% от партии при условии сохранения кванта без учета торфа. / Для раннего картофеля (Отечественного) - вся, налипшая к клубням из оцениваемой партии, земля счищается, далее вычисляется процент содержания земли по отношению к оцениваемому количеству товара. Допускается не более 1% (от партии) наличия земли, прилипшей к клубням		

<p>НС+НК</p>	<p>допускается не более 10% в партии</p>	<p>ОТХОД (не более 5% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> картофель с внутренними дефектами: пустотами (дупловитостью), пятнами ржавчины, стекловидностью;
<p>СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ</p>	<p>Клубни должны быть однородные по форме, размеру и окрасу, однако допускаются следующие незначительные дефекты:</p>		<ul style="list-style-type: none"> клубни пораженные сельхоз вредителями, три и более хода проволочника; клубни поврежденные грызунами; наличие вредителей;
	<ul style="list-style-type: none"> клубни с механическими повреждениями (порезы, трещины, вырывы, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм; 		<ul style="list-style-type: none"> повреждение одним ростком сорных трав на глубину более 0,5 см или повреждения 2-мя и более ростками;
	<ul style="list-style-type: none"> незначительные дефекты формы. 		<ul style="list-style-type: none"> картофель с позеленением на площади более 1/4 поверхности клубня и/или не удаляющейся при обычной чистке (толщина среза не более 3мм); проросшие клубни, маточные клубни;
	<ul style="list-style-type: none"> серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной более 5 мм площадью более 1,5 кв. см; калибр менее 20мм. 		

Картофель — вид многолетних клубненосных травянистых растений. В пищу употребляются клубни картофеля, они являются важным пищевым продуктом, в отличие от плодов, которые ядовиты, в связи с содержанием в них соланина. Выделяют ранний и продовольственный картофель. Под "**ранним**" подразумевают картофель, собранный до окончания срока его созревания, поступающий в продажу сразу после сбора, кожура которого легко удаляется трением. Картофель ранний получают из сверхранных и ранних ботанических сортов и/или собирают в начале сезона в стране происхождения. "**Поздний**" (или продовольственный) картофель, собранный после окончания срока его созревания, предназначен для длительного хранения. По цвету кожицы картофель может быть коричневым, красным, чёрно-фиолетовым. По цвету мякоти: белый, жёлтый, чёрно-фиолетовый. По форме: удлинённые, округло-овальные. Удлиненной считается такая форма клубней, когда отношение длины (наибольший диаметр) клубня к его ширине (наибольший поперечный диаметр) более 1,5.



В клубне различают пуповинный (столонный) конец — место прикрепления клубня к стolonу – и противоположный вершинный конец, или вершину клубня, являющуюся растущим концом клубня, с верхушечной точкой роста. Со стороны пуповины у некоторых сортов часто наблюдается на клубне углубление – столонная впадина, у других этой впадины нет или она слабо заметна.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Картофель хорошего качества



картофель Египет

НЕСТАНДАРТ



дефект формы



трещины кожуры более 4 мм



ростовая трещина глубже 4мм



пробковая кольцевая пятнистость



загрязненные землёй



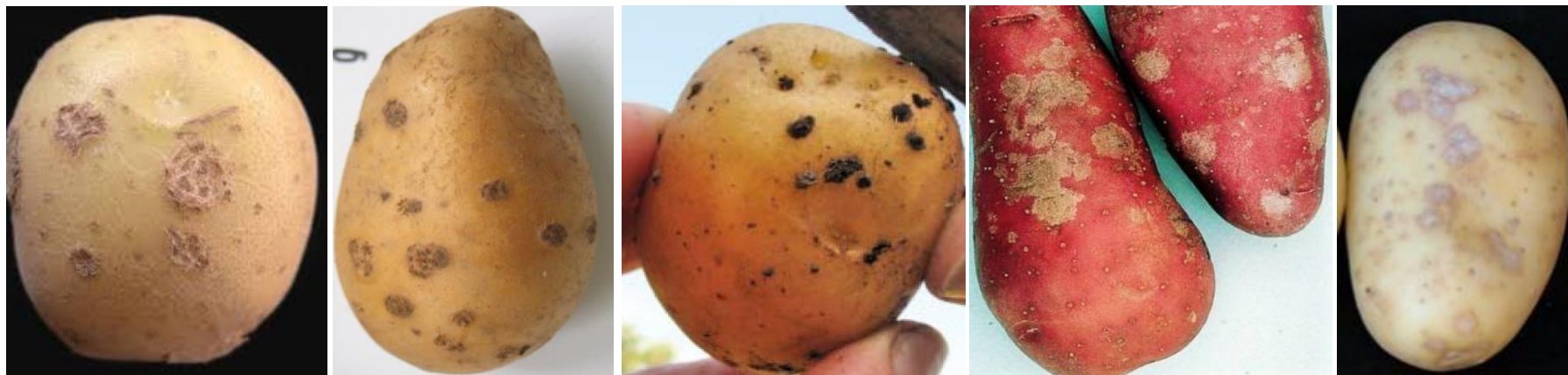
с позеленением не более 1/4 поверхности плода



наличие 2 ходов проволочника



повреждение одним
ростком сорных трав на
глубину не более 0,5 см



клубни пораженные паршой, в том числе парша чёрная (ризоктониоз) и парша серебристая ,обыкновенная от глубины и высотой до 2мм до площади менее 1/4 поверхности плода



закрахмаленность

ОТХОД



фитофтороз

фузариоз (сухая гниль)

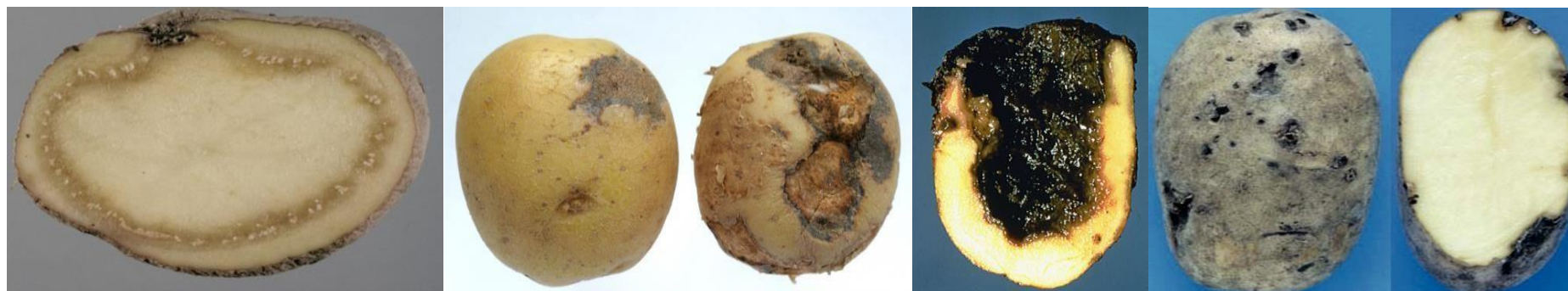
наличие вредителей



Фомоз

розовая гниль

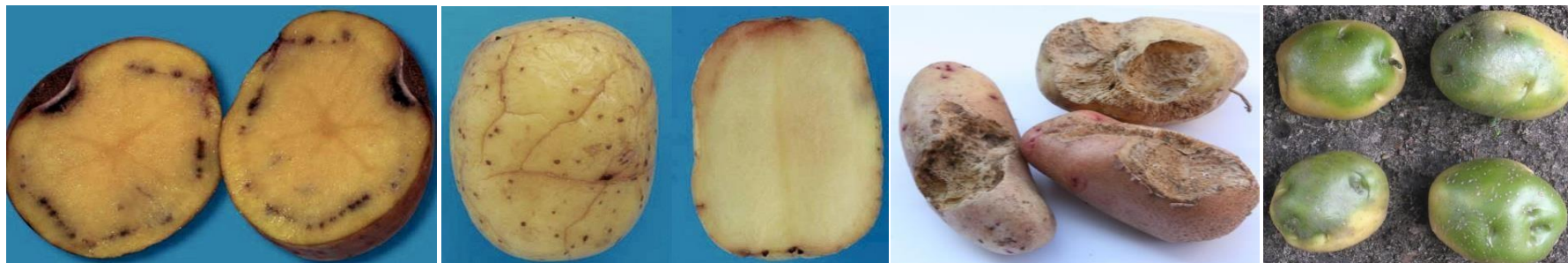
бактериальная мокрая гниль



кольцевая бактериальная гниль

Фиолетовая гниль

черная ножка (бактериальная гниль столонного конца) ризиктониоз



повреждение морозом повреждение холодом повреждения с/х вредителями картофель с позеленением на площади более 1/4 поверхности клубня и/или не удаляющейся при обычной чистке (толщина среза не более 3мм)



с/х заболевание (антракноз)

с/х заболевание (альтернариоз)



черное сердечко

сетчатая пятнистость (сетчатый вирусный некроз прорастание некроз клубня)



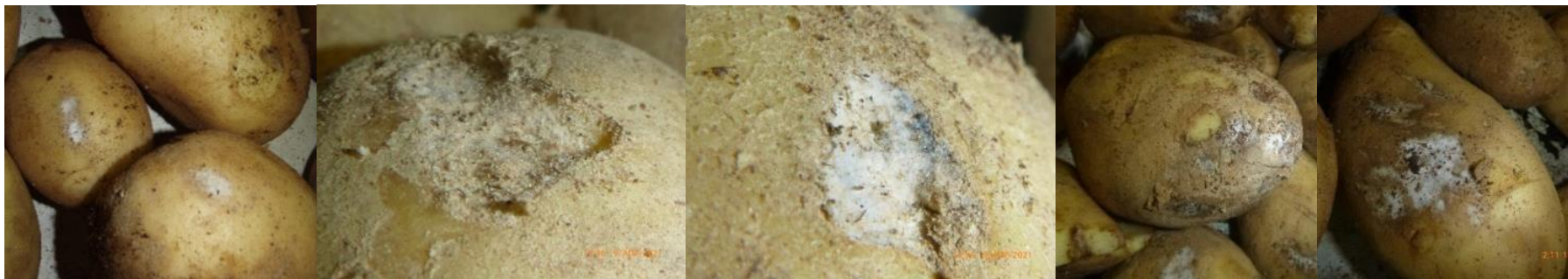
коричневые пятна от воздействия тепла три и более хода проволочника и стекловидность, дупловидность, пятна ржавчины, повреждения с/х вредителями



клубни пораженные паршой на площади более 1/4 поверхности плода ,



повреждение одним ростком сорных трав на глубину более 0,5 см или повреждения 2-мя и более ростками



поврежденные клубни с наличием плесени

<p>Фитофтороз</p>	<p>Грибковое заболевание. На больных клубнях заметны свинцово-серые или бурые слегка вдавленные твердые пятна неправильной формы. Мякоть пораженного участка на разрезе клубня ржаво-бурая, а затем коричневая. Гниль распространяется неравномерно. Заражение клубней происходит в поле еще в период роста клубней, далее фитофторозная гниль сильно развивается в первый период хранения. Перезаражений во время хранения обычно не происходит, так как для этого нужна очень высокая влажность.</p>
<p>Фузариоз (сухая гниль)</p>	<p>Грибковое заболевание. Заболевание проявляется через несколько недель после закладки картофеля на хранение. На клубне появляются серовато-бурые, тусклые, слегка вдавленные пятна. В дальнейшем мякоть под пятном становится сухой, трухлявой, кожица сморщивается. В пораженной части клубня образуются пустоты, заполненные мицелием гриба. Спороношение образуется на поверхности клубня. Болезнь быстро прогрессирует в пределах зараженного клубня, особенно при повышенной температуре, и может распространяться на соседние клубни во время хранения.</p>
<p>Фомоз (пуговичная гниль, гангрена)</p>	<p>Грибковое заболевание. На больных клубнях образуются небольшие, в основном округлые, вдавленные пятна, напоминающие след от надавливания пальцем. Увеличиваясь пятна углубляются и превращаются в язвы с плотно натянутой кожей и резко очерченными краями. На одном клубне может быть несколько таких язв. Пораженная ткань имеет темный цвет и четко ограничена от здоровой. При разрезе в ней обнаруживаются полости, выстланные сероватым налетом мицелия. Характерной особенностью являются пикниды (мелкие черные точки, выпирающие из-под покровных тканей клубня). Заражение фомозом происходит в поле, при хранении заболевание проявляется через несколько недель после уборки. Повторные перезаражения клубней происходят редко.</p>
<p>Розовая гниль (розовы фитофтороз)</p>	<p>Грибковое заболевание. Заражение происходит в поле и начинается со столонного конца клубня. В начальной стадии образуется черное пятно диаметром до 0,5 см. При сдавливании клубня из столонного конца вытекает светлая жидкость. В дальнейшем поражаются глазки и размягчается весь клубень. Характерный диагностический признак болезни — изменение окраски пораженной ткани на разрезе клубня: вначале (уже через минуту) она становится розовой, затем (примерно через 30 минут) — оранжево-розовой и в конечном счете фиолетово-черной. Больные клубни в пищу не пригодны. Массовому развитию заболевания способствуют высокая температура и избыточная влажность почвы.</p>
<p>Фиолетовая (красная) гниль</p>	<p>Грибковое заболевание, вызывается почвенным грибом. На зараженных клубнях образуется буровато-фиолетовый налет мицелия возбудителя. При реализации свежесобранного картофеля заболевание существенного вреда не причиняет, так как грибок поражает только кожуру и при чистке пораженная часть полностью удаляется. При длительном хранении такие клубни легко поражаются мокрой бактериальной гнилью.</p>

<p>Альтернариоз (макроспориоз)</p>	<p>Грибковое заболевание. Инфицирование клубней спорами возбудителя происходит обычно в период уборки за счет спор, находящихся на пораженной ботве. Развитие болезни начинается уже в период хранения. На клубнях, пораженных альтернариозом, образуются бурые или почти черные ссыхающиеся пятна, мякоть под которыми выгнивает и превращается в сухую темно-серую или коричневую крошащуюся массу. В других случаях на клубнях появляется много округлых пятен. Кожура под ними ссыхается. В области чечевичек ткани слегка отслаиваются. Сначала грибок развивается лишь в тонком поверхностном слое клеток, а затем проникает в более глубокие слои. На пораженных клубнях часто поселяются грибы рода Fusarium, и гниль перерастает в сухую фузариозную.</p>
<p>Антракноз</p>	<p>Грибковое заболевание. Заражение клубней происходит в поле, в период формирования, поражаются также стебли, столоны, корни. На клубнях картофеля заболевание проявляется в двух формах. В большинстве случаев поражение начинается со столонного конца. Ткань в этом месте загнивает, образуется впадина, несколько напоминающая поражение фузариозом, но в отличие от него большая ткань черная и в ней множество мелких склероциев возбудителя. Со временем пораженная часть клубня превращается в слизистую кашицеобразную массу с неприятным запахом. При другой форме заболевания на клубне образуются вдавленные светло-коричневые сухие твердые пятна, вследствие чего поверхность становится бугристой. Вдавленные участки покрываются массой мелких склероциев. На разрезе хорошо заметна черная кайма, отделяющая больную ткань от здоровой. Пораженная часть клубня высыхает, становится трухлявой и легко крошится. Иногда поражение проявляется также в виде некроза сосудистых пучков, который может выявляться в течение всего периода хранения. На поперечном срезе через клубень обнаруживается тонкая непрерывная или прерывистая полоска отмершей ткани.</p>

6.7 Лук красный

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

<p>Локальный код</p>	<p>150282</p>	<p>Автор:</p>	<p>Согласовано:</p>	<p>Дата создания:</p>	
<p>ТИП SKU</p>	<p>Лук красный вес</p>				
<p>НАЗВАНИЕ SKU</p>	<p>Лук красный вес</p>				
<p>СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*</p>	<p>не нормируется</p>				
<p>БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</p>		<p>СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ</p>			
<p>СОРТ*</p>	<p>все сорта</p>	<p>ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*</p>	<p>МАТЕРИАЛ</p> <p>сетка полимерная/мешок полимерный</p>	<p>РАЗМЕРЫ, мм</p> <p>30x40 40x60</p>	<p>ТИП</p> <p>мешок/сетка полимерная, цвет любой</p>
<p>ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*</p>	<p>сетка полимерная/мешок полимерный</p>	<p>ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*</p>			

ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, ММ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА	
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м	
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК	
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см	
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ				
МАКСИМ. КВАНТ*		ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		+2+10		
КАЛИБР*	диаметр 50-80 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		+2+10		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ		65-75%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,7°C		
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ				
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Луковицы лука всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	К этому сорту относится лук, который не может быть отнесен к первому сорту, но отвечает перечисленным выше минимальным требованиям. Луковицы должны быть достаточно твердыми. Могут допускаться следующие дефекты при условии, что луковицы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:			
	• неповрежденными;		• дефекты окраски;			
	• доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		• дефект формы			
	• чистыми, без каких-либо заметных посторонних веществ;					
• без повреждений, вызванных морозом						

	<ul style="list-style-type: none"> • достаточно сухими (первые два наружных слоя шелухи и стебель должны быть совершенно сухими); • без полого и жесткого донца; • без насекомых-вредителей и повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • без чрезмерной поверхностной влажности; • типичной для ботанического сорта формы и окраски; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. • с сухими наружными чешуями (рубашкой) стебли должны быть чисто срезаны или скручены, высушены и быть не длиннее 5 см. • допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1 см. 		<ul style="list-style-type: none"> • небольшие рубцы и потертости • небольшие зарубцевавшиеся трещины • небольшие зарубцевавшиеся следы потертости • пятна, которые не переходят на последний сухой слой шелухи, защищающий луковицу, при условии, что площадь таких пятен не превышает половины поверхности луковицы; • трещины на наружной шелухе и частичное ее отсутствие не более чем на 1/3 площади поверхности луковицы при условии, что луковица остается неповрежденной. • допускаются луковицы раздвоенные, находящиеся под общими наружными сухими чешуями • с прорастанием корешков
ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	80	Не соответствует требованиям приёмки (НС+НК, допускается не более 10% в партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • оголенные, с отсутствием сухих чешуй более 1/3 поверхности луковицы, свойственно для раннего лука. • большие сухие пятна более 50% поверхности
Требования к шелухе	<p>Ранний лук: Допустимо оголение до 70% поверхности(в период сбора урожая)</p> <p>Поздний лук: У луковицы должен быть хотя бы один целый слой сухой чешуи</p>		<ul style="list-style-type: none"> • луковицы раздвоенные, не находящиеся под общими наружными сухими чешуями • с длинной высушенной шейки более 5 см • содержание луковиц проросших при весенне-летней реализации с длинной пера не более 2 см
Степень развития	выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку. Доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.		<ul style="list-style-type: none"> • луковицы с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи и глубже, с механическим повреждением донца
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.		<ul style="list-style-type: none"> • луковицы загрязненные землей, посторонние примеси (шелуха и т.д.)
Отход (допускается не более 5% в партии)*	• луковицы поврежденные сельхоз вредителями (стеблевая нематода, клещи, личинка луковой мухи и др.)		<ul style="list-style-type: none"> • плохо просушенный лук

Отход (допускается не более 5% в партии)*	• луковицы загнившие, подмороженные, запаренные		• мягкие, размягченные луковицы
	• Плесень (См. Фото ниже)		• с наличием сажистого грибка в том числе и на сухих чешуйках
	• с грубыми механическими повреждениями, делающими плод не целым		Повторное прорастание корневой системы более 0.5 мм
	• проросшие луковицы с длиной пера более 2 см		Корневая система длиной более 2 см



ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Лук хорошего качества

НЕ СТАНДАРТ



проросшие луковички с длиной пера менее 2 см



с наличием сажистого грибка



луковички раздвоенные, не находящиеся под общими наружными сухими чешуями



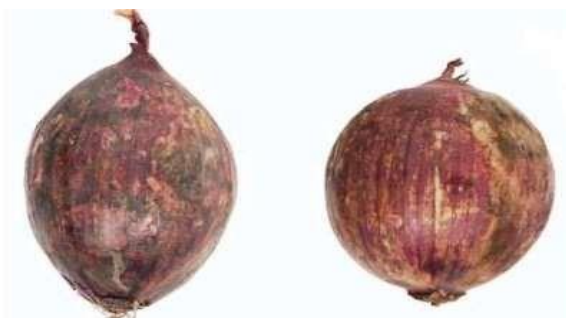
Оголенный более 1/3 поверхности



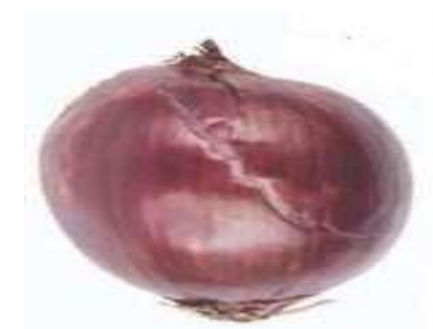
Луковички, с длиной высушенной шейки более 5 см



мягкие, размягченные луковички



сухие пятна более 50% поверхности



луковички с механическими повреждениями

ОТХОД



Подмороженные



запаренные

загнившие луковицы



Проросшая луковица в перо более 2 см.



Повреждение С\х вредителями



Грубые мех. повреждения

КАКИЕ МОГУТ БЫТЬ ДЕФЕКТЫ И ЗАБОЛЕВАНИЯ



Бактериальная гниль. На начальной стадии заболевание можно заметить только на разрезе. Могут быть повреждены, как только внешние сочные, чешуи, так и только некоторые внутренние. Заболевание со временем поражает всю луковицу. В отличие от подморозки заболеванию свойственен специфический не приятный запах.



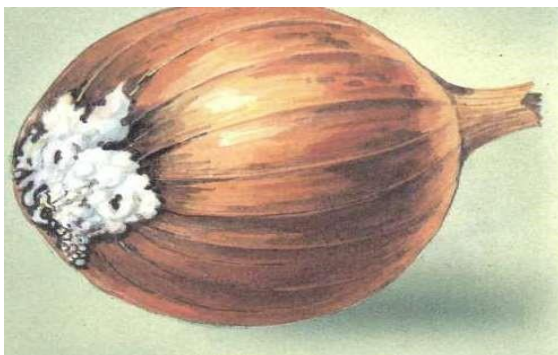
Аспергилёз. Больные луковицы размягчаются, между чешуйками образуется черная пылящая масса, представляющая собой скопления мелких шарообразных спор возбудителя. При хранении лука в сухих условиях и при низких температурах заболевание развивается медленнее. На соседние луковицы инфекция может распространяться как при прямом контакте, так и спорами распространяющимися по воздуху.



Зелёная плесневидная гниль. Способна развиваться только на очень ослабленном луке. Свидетельствует об очень плохом состоянии партии.



Основные вредители- луковые муха и журчалка. В полости мякоти находятся червеобразные личинки. Так же встречаются клещи и нематоды. Иногда внешне признаки обнаружить сложно необходимо сделать разрез. Повреждённые луковицы часто загнивают.



Гниль донца луковицы. При склероциальной гнили на донце обнаруживается белая плотная грибница возбудителя, а с течением времени и очень мелкие, с маковое семя, черные склероции. Спор гриба не развивается. Луковица становится мягкой, водянистой и сгнивает обычно полностью. При раннем загнивании луковицы в поле у больных растений желтеют и отмирают листья, начиная с кончика. При фузариозной гнили на донце луковицы также развиваются обильная белая или чуть розоватая грибница и плотные розовые подушечки конидиального спороношения. Фузариозная гниль донца развивается чаще в годы, когда созревание луковиц происходит при высокой температуре почвы.



Серая шейковая гниль лука. Первые признаки гнили — размягчение ткани и образование заматывающей массы около шейки луковицы. На разрезе пораженная ткань грязновато-желтоватая и кажется как бы запаренной. Со временем поражение распространяется все дальше вглубь и может охватить всю луковицу целиком. Поверхность сначала покрывается серым плесневидным налетом конидиального спороношения, позднее среди этого налета образуются мелкие, диаметром до 1,5 мм, черные склероции. Иногда их развивается так много, что они сливаются в сплошную черную корочку. Налет спороношения образуется и между чешуйками луковиц.

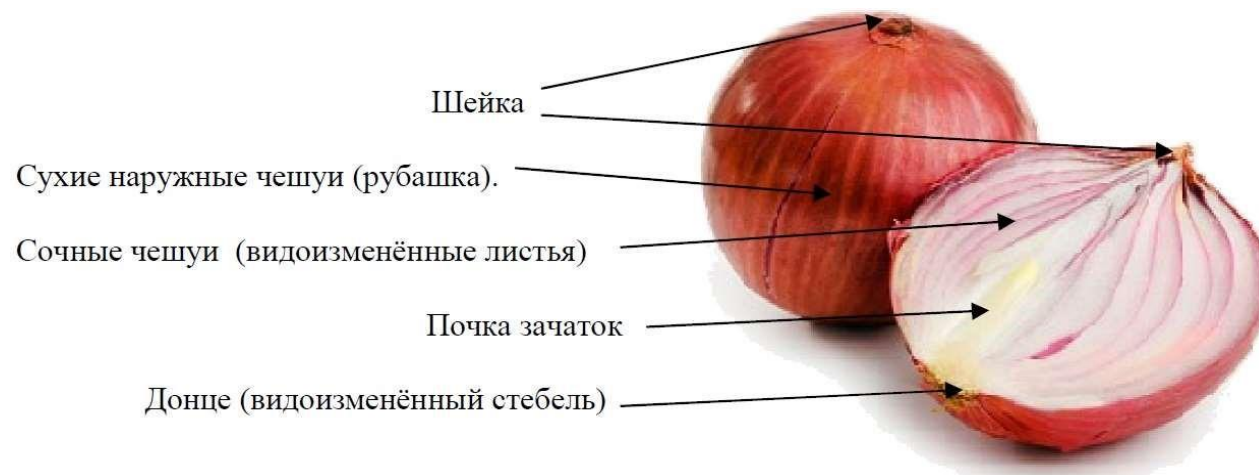
6.8 Лук репчатый

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	150282	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Лук репчатый вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Лук репчатый вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	все сорта желтого репчатого лука	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			сетка полимерная/мешок полимерный	30x40 40x60	мешок/сетка полимерная, цвет любой
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	сетка полимерная/мешок полимерный	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВА- НИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*		ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	+2+10		
КАЛИБР*	диаметр 50-80 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	+2+10		

ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C
		ВЛАЖНОСТЬ	65-75%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,7°C
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Луковицы лука всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	К этому сорту относится лук, который не может быть отнесен к первому сорту, но отвечает перечисленным выше минимальным требованиям. Луковицы должны быть достаточно твердыми. Могут допускаться следующие дефекты при условии, что луковицы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:
	• неповрежденными;		• дефекты окраски;
	• доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		• дефект формы
	• чистыми, без каких-либо заметных посторонних веществ;		• небольшие рубцы и потертости
	• без повреждений, вызванных морозом		• небольшие зарубцевавшиеся трещины
	• достаточно сухими (первые два наружных слоя шелухи и стебель должны быть совершенно сухими);		• небольшие зарубцевавшиеся следы потертости
	• без полого и жесткого донца;		• пятна, которые не переходят на последний сухой слой шелухи, защищающий луковицу, при условии, что площадь таких пятен не превышает половины поверхности луковицы;
	• без насекомых-вредителей и повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;		• трещины на наружной шелухе и частичное ее отсутствие не более чем на 1/3 площади поверхности луковицы при условии, что луковица остается неповрежденной.
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		• допускаются луковицы раздвоенные, находящиеся под общими наружными сухими чешуями
	• типичной для ботанического сорта формы и окраски;		• Корневая система длиной менее 2 см
	• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.		
	• с сухими наружными чешуями (рубашкой) стебли должны быть чисто срезаны или скручены, высушены и быть не длиннее 5 см.		
• допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1 см.			

<p>ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ</p>	<p>80</p>	<p>Не соответствует требованиям приёмки (НС+НК, допускается не более 10% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оголенные, с отсутствием сухих чешуй более 1/3 поверхности луковицы, свойственно для раннего лука.
<p>Требования к шелухе</p>	<p>Ранний лук: Допустимо оголение до 70% поверхности(в период сбора урожая)</p> <p>Поздний лук: У луковицы должен быть хотя бы один целый слой сухой чешуи</p>		<ul style="list-style-type: none"> • большие сухие пятна более 50% поверхности
<p>Степень развития</p>	<p>выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку. Доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • луковицы раздвоенные, не находящиеся под общими наружными сухими чешуями
<p>Запах и вкус</p>	<p>Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • с длинной высушенной шейки более 5 см • содержание луковиц проросших при весенне-летней реализации с длинной пера не более 2 см
<p>Отход (допускается не более 5% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • луковицы поврежденные сельхоз вредителями (стеблевая нематода, клещи, личинка луковой мухи и др.) 		<ul style="list-style-type: none"> • луковицы с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи и глубже, с механическим повреждением донца
	<ul style="list-style-type: none"> • луковицы загнившие, подмороженные, запаренные 		<ul style="list-style-type: none"> • луковицы загрязненные землей, посторонние примеси (шелуха и т.д.)
	<ul style="list-style-type: none"> • Плесень (См. Фото ниже) 		<ul style="list-style-type: none"> • плохо просушенный лук
	<ul style="list-style-type: none"> • с грубыми механическими повреждениями, делающими плод не целым 		<ul style="list-style-type: none"> • мягкие, размягченные луковицы
	<ul style="list-style-type: none"> • проросшие луковицы с длинной пера более 2 см 		<ul style="list-style-type: none"> • с наличием сажистого грибка в том числе и на сухих чешуйках Повторное проростание корневой системы более 0.5 мм • Корневая система длиной более 2 см



ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Молодой Лук



Лук хорошего качества

НЕ СТАНДАРТ



проросшие луковички с длиной пера менее 2 см ,с наличием сажистого грибка



незначительное механическое повреждение,



оголенный более 1/3 поверхности ,



Луковички, с длиной высушенной шейки более 5 см



мягкие- размягченные луковичы



сухие пятна более 50% поверхности



плохо просушенный лук

ОТХОД



Повреждение низкими температурами



Загнившие луковички



грубая механика



Проросшая луковичка и перо более 2 см , подмороженные луковички, повреждение с/х вредителями



Грубые мех. повреждения

КАКИЕ МОГУТ БЫТЬ ДЕФЕКТЫ И ЗАБОЛЕВАНИЯ



Бактериальная гниль. На начальной стадии заболевания можно заметить только на разрезе. Могут быть повреждены, как только внешние сочные, чешуи, так и только некоторые внутренние. Заболевание со временем поражает всю луковичку. В отличие от подморозки заболеванию свойственен специфический неприятный запах.



Аспергилёз. Больные луковицы размягчаются, между чешуйками образуется черная пылящая масса, представляющая собой скопления мелких шарообразных спор возбудителя. При хранении лука в сухих условиях и при низких температурах заболевание развивается медленнее. На соседние луковицы инфекция может распространяться как при прямом контакте, так и спорами распространяющимися по воздуху.



Зелёная плесневидная гниль. Способна развиваться только на очень ослабленном луке. Свидетельствует об очень плохом состоянии партии.



Основные вредители- луковые муха и журчалка. В полости мякоти находятся червеобразные личинки. Так же встречаются клещи и нематоды. Иногда внешние признаки обнаружить сложно необходимо сделать разрез. Повреждённые луковицы часто загнивают.



Гниль донца луковицы. При склероциальной гнили на донце обнаруживается белая плотная грибница возбудителя, а с течением времени и очень мелкие, с маковое семя, черные склероции. Спор гриба не развивается. Луковица становится мягкой, водянистой и сгнивает обычно полностью. При раннем загнивании луковицы в поле у больных растений желтеют и отмирают листья, начиная с кончика. При фузариозной гнили на донце луковицы также развиваются обильная белая или чуть розоватая грибница и плотные розовые подушечки конидиального спороношения. Фузариозная гниль донца развивается чаще в годы, когда созревание лука происходит при высокой температуре почвы.



Серая шейковая гниль лука. Первые признаки гнили — размягчение ткани и образование заматины около шейки луковицы. На разрезе пораженная ткань грязновато-желтоватая и кажется как бы запаренной. Со временем поражение распространяется все дальше вглубь и может охватить всю луковицу целиком. Поверхность сначала покрывается серым плесневидным налетом конидиального спороношения, позднее среди этого налета образуются мелкие, диаметром до 1,5 мм, черные склероции. Иногда их развивается так много, что они сливаются в сплошную черную корочку. Налет спороношения образуется и между чешуйками луковиц.

6.9 Морковь мытая

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

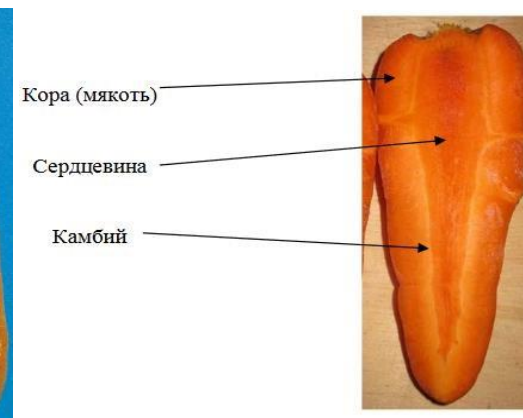
Локальный код	106493	Автор:		Согласовано:		Дата создания:	
ТИП SKU	Морковь мытая вес						
НАЗВАНИЕ SKU	Морковь мытая вес						
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется						

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	любые сорта с оранжевой окраской	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			сетка		
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	мешок, мешкозащивка, сетка, сетка с завязкой	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	пакет (Аппликация с овощной тематикой на упаковке - федерально, перфорация обязательно)	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	10кг или 15кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2 до +10°C	
КАЛИБР*	диаметр 30-50мм / длина 12-25см	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2 до +10°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только морковь одного и того же происхождения, разновидности, типа и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-100%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-1,4°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя	

КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Морковь всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков должна быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ*	Морковь должна быть хорошего качества. Она должна иметь характерные признаки своей разновидности или товарного типа. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность или товарный вид продукта в упаковке:	
	• свежей на вид, неповрежденной, за исключением допустимых повреждений;		• дефект формы, окраски, незначительное посеребрение;	
	• доброкачественной; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		• допускается наличие корневых волосков, которые не удаляются при мойке (не путать с вторичным проростанием);	
	• чистыми, что означает:		• незначительные поверхностные трещины и потертости;	
	без каких-либо заметных посторонних веществ в случае мытых корнеплодов;		• с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) продольными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода;	
	в случае невымытых корнеплодов допустимо только наличие пыли на клубне без присутствия земли и других загрязнений;		• зеленоватые или лиловатые части верхушек ("плечики") длиной не более 3 см.	
	• без насекомых-вредителей;		Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	• поверхностные трещины не более 2/3 длины корнеплода не доходящие до сердцевины, значительные потертости;
	• без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;			• содержание в партии корнеплодов лишенных кончиков, поломанных (более 7 см в длину);
	• твердой;	• длина оставшихся черешков более 2 см;		
	• листья должны быть обрезаны, длина оставшихся черешков не должна превышать 2 см;	• загрязненная, с излишне налившим грунтом на корнеплодах;		
	• не треснувшей, без боковых корешков;	• с остатками химических веществ;		
	• не одревеневшей;	• с горьким вкусом;		
	• без признаков прорастания;	• корнеплоды уродливой формы;		
	• без чрезмерной поверхностной влажности;	• зеленоватые или лиловатые части верхушек ("плечики") длиной более 3 см;		
• без постороннего запаха и/или привкуса.	• одревеневшие корнеплоды.			
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	• доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии; • выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку.			

ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	ранняя - 400 / поздняя - 250
ОКРАСКА*	сорта и гибриды с оранжевой окраской, допускаются зеленоватые или фиолетовые "плечики"
НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ	морковь мытая: земли и прочих загрязнений быть не должно
ОТХОД (не более 5% от партии)*	• запаренная, с признаками повреждения низкими температурами;
	• корнеплоды длиной менее 7 см;
	• пораженная сельхоз вредителями, наличие сельскохозяйственных вредителей;
	• морковь с признаками увядания (усыхания), морщинистая;
	• поврежденная сельхоз заболеваниями, загнившая, с плесенью;
	• старая морковь, с потемневшей кожицей и темными кончиками;
	• с трещинами во всю длину и/или проникающими в сердцевину;
	• с признаками вторичного прорастания;
• калибр менее 15мм.	

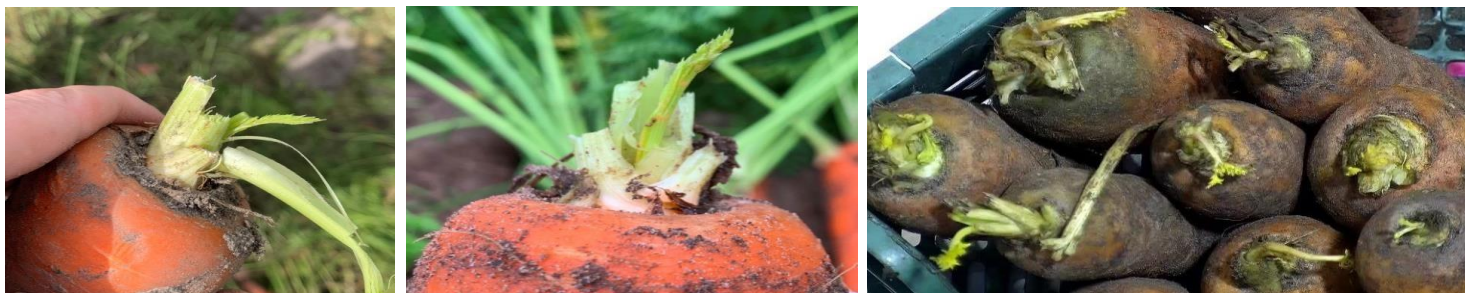
ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ



незначительное посеребрение, незначительные поверхностные трещины, дефект формы, лиловатые части верхушек ("плечики") длиной не более 3 см, потертости и незначительные трещины



в период сбора урожая с июня по октябрь, свежие листья не являются дефектом (прорастанием)



допускается наличие корневых волосков, которые не удаляются при мойке (корневые волоски более ярко выражены на фото немойтой моркови слева)

НЕСТАНДАРТ



Фото 1. длина оставшихся черешков более 2 см

Фото 2. загрязненная, излишне налившим грунтом на корнеплодах

Фото 3. корнеплодов лишенных кончиков

Фото 4.5. поверхностные трещины не более 2/3 длины корнеплода не доходящие до сердцевины, значительные потертости.

Фото 6. корнеплоды уродливой формы

Фото 7. одревеневший корнеплод

Фото 8. лиловатые части верхушек ("плечики") длиной более 3 см

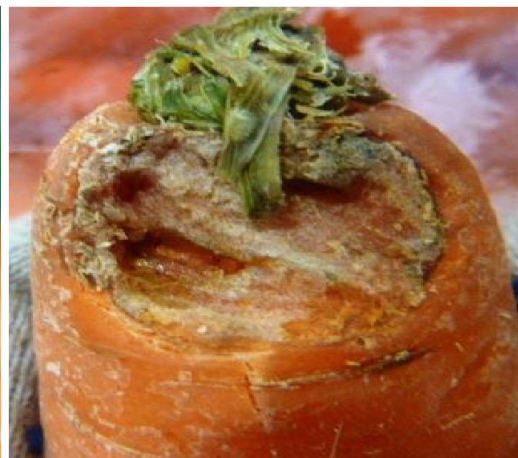
ОТХОД



морковь с признаками увядания (усыхания),

морщинистая корнеплоды (лом) длиной менее 7 см

с признаками повреждения низкими температурами



пораженная сельхоз вредителями, наличие сельскохозяйственных вредителей



вторично проросшая морковь

с трещинами во всю длину и/или проникающими в сердцевину

поврежденная сельхоз заболеваниями (чала-ропис)



загнившие корнеплоды





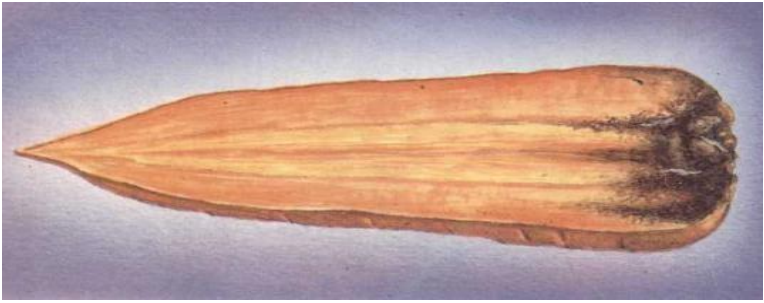
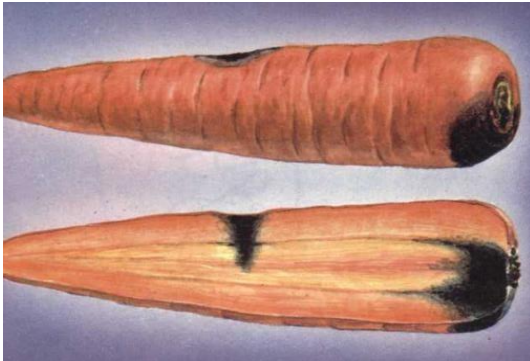

корнеплоды пораженные плесенью старая морковь,

с потемневшей кожицей и темными кончиками

ЗАБОЛЕВАНИЯ МОРКОВИ



Белая гниль, склеротиниоз. При поражении моркови белой гнилью мякоть корнеплода становится мягкой, мокрой, но окраска (в отличие от серой гнили) не изменяется. С поверхности корнеплод покрывается белой хлопьевидной грибницей (без спороношения), а затем крупными (до 1...3 см) склероциями; вначале они белые, с блестящими капельками воды на поверхности, а затем становятся черными. После уборки, когда корнеплоды находятся в периоде покоя, грибок быстро распространяется по мякоти. Усиливает развитие гнили и несоблюдение температурного режима в хранилище.

		<p>Серая гниль, ботритиоз. Корнеплод, как и при поражении белой гнилью, становится мягким, мокрым, но в отличие от белой гнили пораженная ткань приобретает буроватый цвет. Первичное заражение может произойти как в поле, так и в хранилище. В хранилище гниль распространяется очень быстро за счёт спор, образующихся на больных корнеплодах. В связи с тем, что споры легко переносятся воздушным потоком, от возникших вначале единичных очагов гниль может очень быстро распространиться на разные участки хранилища.</p>
	<p>Сухая гниль, фомоз. На корнеплодах с поверхности заметны серые, слегка вдавленные пятна. Ткань под ними сухая, часто тухлявая, коричневая (в отличие от черной гнили). При быстром развитии гнили в тухлявой ткани часто образуются пустоты. Отмечено, что недозревшие или перезревшие корнеплоды поражаются фомозом сильнее, чем убранные вовремя.</p>	
		<p>Черная гниль, альтернариоз. Проявляется признаками, внешне сходными с фомозом. На поверхности корнеплода, сбоку или с верхушки, образуются сероватые, слегка вдавленные сухие пятна. Постепенно, во время хранения, они углубляются. Главным отличительным признаком черной гнили от фомоза на корнеплодах служит цвет больной ткани: на разрезе она угольно-черная (у фомоза - коричневая), резко отграниченная от здоровой. Для более точного диагноза корнеплод следует поместить на несколько дней во влажные условия. В случае гнилью на пятнах (вдавлениях) образуется серовато-зеленоватый плесневидный налет, состоящий из мицелия и конидиального спороношения.</p>



Сухая фиолетовая \ гниль, войлочная болезнь, ризоктониоз. Проявляется как в поле, так и при хранении. С поверхности на корнеплодах образуются серосвинцовые западающие пятна с фиолетово-бурым войлочным налетом мицелия. Иногда возникают также мелкие черные псевдосклероции (спороншения гриб не развивает). Первичное заражение происходит в поле, в период выращивания, за счет инфекции, находящейся в почве.



Белая парша. Характерным признаком болезни являются небольшие (1...6 мм) и неглубокие сухие язвочки со светлым (от белого до светло-коричневого) налетом гнильницы (спороншения гриб не развивает). По данным В. С. Дьяченко, белой паршой чаще поражаются корнеплоды в условиях холодного хранения, главным образом в холодильниках. В хранилищах с естественным охлаждением или активной вентиляцией болезнь встречается редко. Поражению белой паршой способствует бесменное выращивание моркови на одном месте, а также многолетнее использование одной и той же тары.



Мокрая бактериальная гниль. Гниющая ткань превращается в мокрую слизистую массу, содержащую множество бактерий, и издает неприятный запах. При заражении корнеплодов в поле гниль обычно начинается с хвостовой части корня. Больные растения увядают. Заражению мокрой бактериальной гнилью подвержены физиологически ослабленные корнеплоды: подвяленные, переохлажденные, с механическими повреждениями и т. д. Большое значение имеет также режим хранения. Гниль особенно быстро распространяется в условиях высокой температуры и влажности.

6.10 Морковь свежая

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	71329	Автор:	Согласовано:	Дата создания:	
ТИП SKU	Морковь свежая вес.				
НАЗВАНИЕ SKU	Морковь свежая вес.				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	любые сорта с оранжевой окраской	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			сетка		
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	мешок, мешкозащивка, сетка, сетка с завязкой	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	25 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2°C до +10°C	
КАЛИБР*	диаметр 30-50мм / длина 12-25см	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2°C до +10°C	

ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только морковь одного и того же происхождения, разновидности, типа и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	холодная полка, от 2°C до +10°C
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,1°C
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя

КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

КЛАССИФИКАЦИЯ

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Морковь всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков должна быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ*	Морковь должна быть хорошего качества. Она должна иметь характерные признаки своей разновидности или товарного типа. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность или товарный вид продукта в упаковке:
	• свежей на вид, неповрежденной, за исключением допустимых повреждений;		• дефект формы, окраски, незначительное посеребрение;
	• доброкачественной; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		• допускается наличие корневых волосков, которые не удаляются при мойке (не путать с вторичным проростанием);
	• чистыми, что означает:		• незначительные поверхностные трещины и потертости;
	без каких-либо заметных посторонних веществ в случае мытых корнеплодов;		• с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) продольными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода;
	в случае немывтых корнеплодов допустимо только наличие пыли на клубне без присутствия земли и других загрязнений;		• зеленоватые или лиловатые части верхушек ("плечики") длиной не более 3 см.
	• без насекомых-вредителей;		
	• без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;		
	• твердой;	Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	• поверхностные трещины не более 2/3 длины корнеплода не доходящие до сердцевины, значительные потертости;
	• листья должны быть обрезаны, длина оставшихся черешков не должна превышать 2 см;		• содержание в партии корнеплодов лишенных кончиков, поломанных (более 7 см в длину);
• не треснувшей, без боковых корешков;		• длина оставшихся черешков более 2 см;	
• не одревеневшей;		• загрязненная, с излишне налившим грунтом на корнеплодах;	
		• с остатками химических веществ;	
		• с горьким вкусом;	

	<ul style="list-style-type: none"> • без признаков прорастания; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без постороннего запаха и/или привкуса. 		<ul style="list-style-type: none"> • корнеплоды уродливой формы; • зеленоватые или лиловые части верхушек ("плечики") длиной более 3 см; • одревеневшие корнеплоды.
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	<ul style="list-style-type: none"> • доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии; • выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку. 		
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	ранняя - 400 / поздняя - 250		
ОКРАСКА*	сорта и гибриды с оранжевой окраской, допускаются зеленоватые или фиолетовые "плечики"		
НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ	морковь мытая: земли и прочих загрязнений быть не должно		
ОТХОД (не более 5% от партии)*	• запаренная, с признаками повреждения низкими температурами;		
	• корнеплоды длиной менее 7 см;		
	• пораженная сельхоз вредителями, наличие сельскохозяйственных вредителей;		
	• морковь с признаками увядания (усыхания), морщинистая;		
	• поврежденная сельхоз заболеваниями, загнившая, с плесенью;		
	• старая морковь, с потемневшей кожицей и темными кончиками;		
	• с трещинами во всю длину и/или проникающими в сердцевину;		
	• с признаками вторичного прорастания;		
	• калибр менее 15мм.		

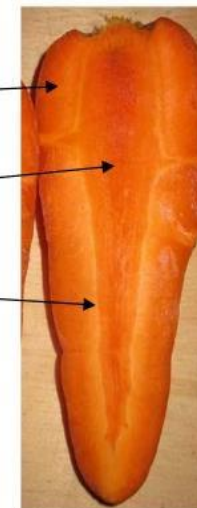
ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



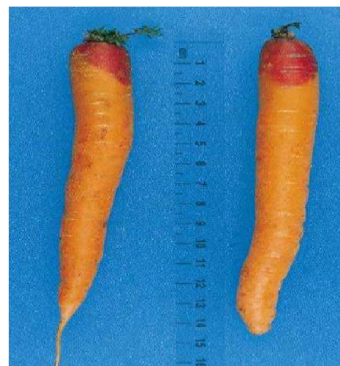
Кора (мякоть)

Сердцевина

Камбий



ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ



незначительное посеребрение, незначительные поверхностные трещины, дефект формы, лиловые части верхушек ("плечики") длиной не более 3 см, потертости и незначительные трещины



в период сбора урожая с июня по октябрь, свежие листья не являются дефектом (прорастанием)



допускается наличие корневых волосков, которые не удаляются при мойке (корневые волоски более ярко выражены на фото немойтой моркови слева)

НЕСТАНДАРТ



Фото 1. длина оставшихся черешков более 2 см

Фото 2. загрязненная, излишне налившим грунтом на корнеплодах

Фото 3. корнеплодов лишенных кончиков

Фото 4.5. поверхностные трещины не более 2/3 длины корнеплода не доходящие до сердцевины, значительные потертости.

Фото 6. корнеплоды уродливой формы

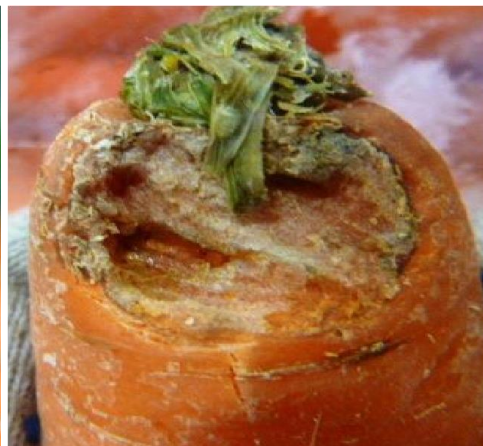
Фото 7. одревеневший корнеплод

Фото 8 лиловатые части верхушек ("плечики") длиной более 3 см

ОТХОД



морковь с признаками увядания (усыхания), морщинистая корнеплоды (лом) длиной менее 7 см с признаками повреждения низкими температурами



пораженная сельхоз вредителями, наличие сельскохозяйственных вредителей



вторично проросшая морковь



с трещинами во всю длину и/или проникающими в сердцевину



поврежденная сельхоз заболеваниями (чаларопсис)



загнившие корнеплоды



корнеплоды пораженные плесенью старая морковь,

с потемневшей кожицей и темными кончиками

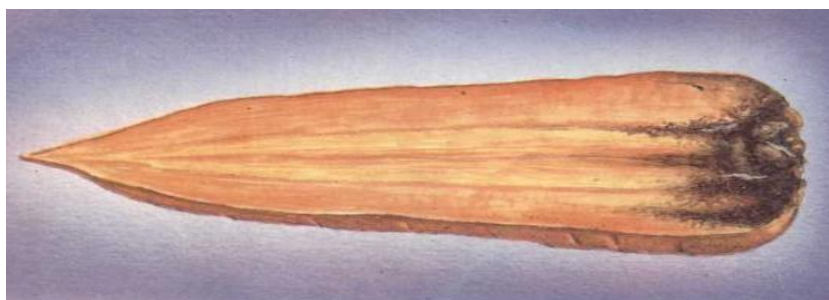
ЗАБОЛЕВАНИЯ МОРКОВИ



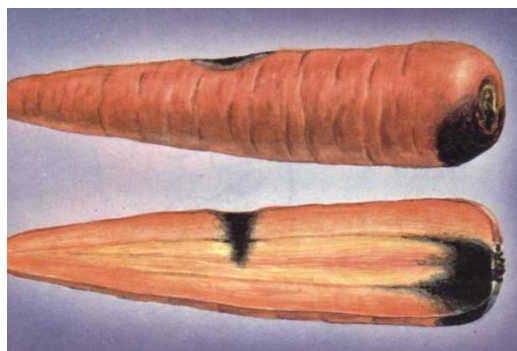
Белая гниль, склеротиниоз. При поражении моркови белой гнилью мякоть корнеплода становится мягкой, мокрой, но окраска (в отличие от серой гнили) не изменяется. С поверхности корнеплод покрывается белой хлопьевидной грибницей (без спороношения), а затем крупными (до 1...3 см) склероциями; вначале они белые, с блестящими капельками воды на поверхности, а затем становятся черными. После уборки, когда корнеплоды находятся в периоде покоя, грибок быстро распространяется по мякоти. Усиливает развитие гнили и несоблюдение температурного режима в хранилище.



Серая гниль, ботритиоз. Корнеплод, как и при поражении белой гнилью, становится мягким, мокрым, но в отличие от белой гнили пораженная ткань приобретает буроватый цвет. Первичное заражение может произойти как в поле, так и в хранилище. В хранилище гниль распространяется очень быстро за счет спор, образующихся на больных корнеплодах. В связи с тем, что споры легко переносятся воздушным потоком, от возникших вначале единичных очагов гниль может очень быстро распространиться на разные участки хранилища.



Сухая гниль, фомоз. На корнеплодах с поверхности заметны серые, слегка вдавленные пятна. Ткань под ними сухая, часто тухлявая, коричневая (в отличие от черной гнили). При быстром развитии гнили в тухлявой ткани часто образуются пустоты. Отмечено, что недозревшие или перезревшие корнеплоды поражаются фомозом сильнее, чем убранные вовремя.



Черная гниль, альтернариоз. Проявляется признаками, внешне сходными с фомозом. На поверхности корнеплода, сбоку или с верхушки, образуются сероватые, слегка вдавленные сухие пятна. Постепенно, во время хранения, они углубляются. Главным отличительным признаком черной гнили от фомоза на корнеплодах служит цвет больной ткани: на разрезе она угольно-черная (у фомоза - коричневая), резко ограниченная от здоровой. Для более точного диагноза корнеплод следует поместить на несколько дней во влажные условия. В случае гнилью на пятнах (вдавлинах) образуется серовато-зеленоватый плесневидный налет, состоящий из мицелия и конидиального спороношения.

142



Сухая фиолетовая гниль, войлочная болезнь, ризоктониоз. Проявляется как в поле, так и при хранении. С поверхности на корнеплодах образуются серосвинцовые западающие пятна с фиолетово-бурым войлочным налетом мицелия. Иногда возникают также мелкие черные псевдосклероции (спороношения гриба не развивается). Первичное заражение происходит в поле, в период выращивания, за счет инфекции, находящейся в почве.



Белая парша. Характерным признаком болезни являются небольшие (1...6 мм) и неглубокие сухие язвочки со светлым (от белого до светло-коричневого) налетом грибницы (спороношения гриба не развивается). По данным В. С. Дьяченко, белой паршой чаще поражаются корнеплоды в условиях холодного хранения, главным образом в холодильниках. В хранилищах с естественным охлаждением или активной вентиляцией болезнь встречается редко. Поражению белой паршой способствует бесменное выращивание моркови на одном месте, а также многолетнее использование одной и той же тары.



Мокрая бактериальная гниль. Гниющая ткань превращается в мокрую слизистую массу, содержащую множество бактерий, и издает неприятный запах. При заражении корнеплодов в поле гниль обычно начинается с хвостовой части корня. Больные растения увядают. Заражению мокрой бактериальной гнилью подвержены физиологически ослабленные корнеплоды: подвяленные, переохлажденные, с механическими повреждениями и т. д. Большое значение имеет также режим хранения. Гниль особенно быстро распространяется в условиях высокой температуры и влажности.

6.11 Огурцы

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

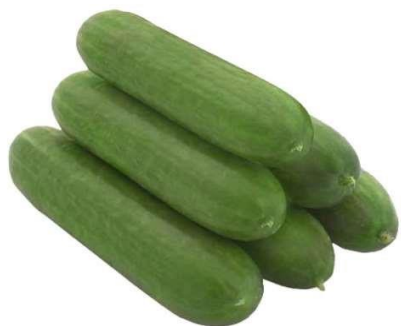
Локальный код	96918	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Огурцы вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Огурцы вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Все страны				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	любые сорта и гибриды среднеплодного гладкого огурца с зеленой окраской	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	40x60	пятислойный гофрокартон, пластик
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	коробка	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	8 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +4°C до +8°C		
КАЛИБР*	длина 14-25 см, наибольший поперечный диаметр не более 5 см	ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ НА РЦ	от +4°C до +8°C (для огурцов открытого грунта - от +4°C до +8°C при условии обязательного наличия достаточного количества отверстий для дыхания продукции)		

ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только огурцы одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C
		ВЛАЖНОСТЬ	85-95%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°C
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	высокая
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	<ul style="list-style-type: none"> • поставка партии на ЛЦ должна осуществляться не позднее 3х суток со дня сбора плодов. • Партия, находящаяся на хранении ЛЦ должна быть расписана по МП строго в течении 3х суток со дня осуществления приемки. (до окончания установленного срока жизни огурца на ЛЦ) 	Стандартные требования к качеству товара	Допускаются следующие дефекты при условии, что огурцы сохраняют свои основные свойства с точки зрения качества, лежкости и товарного вида:
	Огурцы всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков огурцы должны быть:		
	<ul style="list-style-type: none"> • доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается; 		<ul style="list-style-type: none"> • Для сорта Мева допускается потеря тургора, при отсутствии других признаков утраты свежести
	<ul style="list-style-type: none"> • чистыми, практически без видимых посторонних веществ; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • свежими на вид и крепкими; 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты в окраске до 1/3 поверхности, при этом светлая окраска той части огурца, которая соприкасалась с землей во время выращивания, дефектом не считается;
	<ul style="list-style-type: none"> • без насекомых-вредителей; 		<ul style="list-style-type: none"> • весьма незначительные внутренние признаки переохлаждения в зимний период реализации.
	<ul style="list-style-type: none"> • без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; 		Изогнутые огурцы с высотой внутренней дуги, превышающей 2 см на 10 см длины, допускаются при условии наличия у них только незначительных дефектов в окраске и отсутствия дефектов или деформации, помимо изогнутости; при этом они упаковываются отдельно.
	<ul style="list-style-type: none"> • без признаков горечи; 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты на кожице при условии, что они не являются прогрессирующими (незначительные потертости, царапины, нажимы от соприкосновения с тарой и другими плодами) общей площадью не более 2 кв.см;
	<ul style="list-style-type: none"> • неповрежденными • без чрезмерной поверхностной влажности; 		<ul style="list-style-type: none"> • слегка изогнутые огурцы с максимальной высотой внутренней дуги, составляющей 20 мм на 10 см длины огурца;
	<ul style="list-style-type: none"> • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса; • огурцы должны быть достаточно сформировавшимися и вместе с тем иметь мягкие семена. 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты формы, кроме дефектов, вызванных чрезмерным развитием семян;
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	Для открытого грунта 150, для защищенного -400		
ОКРАСКА*	Окраска темно-зеленого цвета, допускается легкое пожелтение кончиков не более 10% от поверхности плодов.		

<p>КУТИКУЛА</p>	<p>Допускается наличие воскового налета (кутикулы) на поверхности плодов.</p>	<p>Не соответствующий требованию приемки - не стандарт (НС+НК допускается не более 10% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками утраты свежести, потерей тургора (немного увядшие плоды), незначительным размягчением/ осветлением кончиков; • плоды с потертостями с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятые, с небольшими царапинами на кожице; • плоды с механическими повреждениями (порезы, вырванная плодоножка до 1 см и др.); • плоды с размером более 4,5 см по наибольшему поперечному диаметру; • плоды уродливой формы (сильно кривые, сильно деформированные со средними рубцами на кожице, сдвоенные плоды, с перехватами, крючкообразные) - допускается 5 шт на 5 кг продукции; • незначительными признаками переохлаждения в зимний период реализации; • признаки горечи; • наличие внутренних пустот; • плоды, загрязненные землёй, с наплывами грязи; • плоды поврежденные паршой; • весьма незначительная плесень на цветке. • выделение экссудата • с не ярко выраженными "бугорками"("Пупырышки")
<p>ВНУТРЕННЕЕ СТРОЕНИЕ</p>	<p>Плоды огурцов должны иметь упругую консистенцию, т.е. при легком нажатии на поверхность плодов его форма должна восстанавливаться. Мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми некожистыми семенами без внутренних пустот.</p>		
<p>ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ</p>	<p>Допускается наличие цветков на вершине плодов, в том числе засохших и потерявших цвет, но при условии их доброкачественности (отсутствие плесеней и гнилей).</p>		
<p>Отход (допускается не более 3.5% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с серьезными механическими повреждениями (раздавленные, с незарубцевавшимися трещинами и другими незарубцевавшимися повреждениями, с вырванной плодоножкой при диаметре повреждения более 1 см и др.); 		
	<ul style="list-style-type: none"> • переросшие плоды (пожелтевшие, семенники с грубыми кожистыми семенами); 		
	<ul style="list-style-type: none"> • замороженные или запаренные плоды; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • загнившие плоды или части плода (в том числе плодоножка); 		
	<ul style="list-style-type: none"> • пораженные сельскохозяйственными болезнями, плесневидными спорами; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями (слизень и другие); наличие сельскохозяйственных вредителей; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • вялые, морщинистые, мягкие, а так же плоды с мягкими и пожелтевшими кончиками. <p>Диаметр более 5,5см</p>		

Огурцы - овощная культура из семейства тыквенных. Различают сорта, предназначенные для выращивания в открытом и защищенном грунте. При идентификации хозяйственно-ботанических сортов огурцов учитывают следующие признаки: скороспелость, размер и форму плодов, состояние поверхности, окраску и назначение. По размеру плодов огурцы подразделяют на короткоплодные I группы — длиной до 11 см, короткоплодные II группы — до 14 см, среднеплодные — до 25 см и длинноплодные — более 25 см. Плоды огурцов могут быть овальной, удлинено-овальной, цилиндрической, веретеновидной, серповидной формы, с гладкой или бугорчатой поверхностью, с бело- или черношипным опушением. Окраска плодов может быть от светло- до темно-зеленой. Плоды огурцов употребляются в незрелом виде.

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



Огурцы соответствующего качества



Потемнение под кожей у плоднотки, без признаков утраты свежести никуда не относим

НЕСТАНДАРТ



Внутренние пустоты



зарубцевавшиеся мех. повреждения



с вырванной плодоножкой



с дефектами формы



с неярко выраженными "бугорками" ("Пупырышки")

ОТХОД



Огурцы, поврежденные, гнилями, морщинистые.



кладоспориоз



антракноз



белая гниль (склеротиниоз)



мозайка



гниль цветочного конца



плодовая гниль



фитофтороз

Кладоспориоз

Грибковое заболевание. Плоды заражаются еще в поле или в теплице. Сначала на них образуются мелкие водянистые пятна, которые постепенно углубляются и быстро увеличиваются до 4...5 мм в диаметре. Кожица в месте поражения трескается, и на поверхности пятна выступает желтая студенистая капля, которая вскоре затвердевает. Эти затвердевшие капли легко отваливаются от язвы, и на пятне (язве) во влажных условиях образуется серо-зеленый или оливковый, впоследствии почти бурый бархатистый налет, состоящий из спороношения гриба. Сливаясь, пятна образуют крупные, неправильной формы язвы. При заражении в ранний период плоды искривляются, принимают уродливую форму и перестают расти.

Антракноз

Грибковое заболевание, поражающий помимо плодов также листья и стебли. На заболевших плодах пятна вдавленные, овальные или округлые, часто сливающиеся. На пятнах (язвах) — охряно-желтый или розовый налет спороношения. Плоды, пораженные антракнозом, теряют вкусовые качества, становятся горькими. Заражение антракнозом происходит еще в поле (или в теплице), но развитие болезни продолжается и во время транспортировки, при хранении. Как вторичное явление на плодах, пораженных антракнозом, могут поселиться гнилостные бактерии, быстро приводящие к полному разложению плода.

Белая гниль, склеротиниоз

Грибковое заболевание, способное поражать многие виды овощных и других растений (морковь, помидоры, салат). На плодах развивается снежно-белая, ватообразная грибница, на которой образуются сначала белые, а затем чернеющие с поверхности желвакообразные тельца — склеротии (плотные сплетения мицелия). Больные плоды становятся мокрыми, дряблыми и сгнивают за несколько дней. Заражение белой гнилью может произойти как в поле (или в теплице), так и при хранении и транспортировке.

Фитофтороз	Болезнь может быть обнаружена на всех стадиях - при выращивании, транспортировке, хранении. На пораженных плодах появляются слизистые пятна, особенно это проявлено на плодах, поверхность которых касается почвы. Позднее эти поражения увеличиваются, плод покрывается белой плесенью.
Плодовая гниль (бактериоз)	Бактериальное заболевание. На плодах в поле образуются небольшие пятна, вначале водянистые, а затем подсыхающие, углубляющиеся и превращающиеся в язвочки, напоминающие след от поклева птицами. Молодые плоды искривляются и теряют товарные качества. Как вторичное явление, на пораженных плодах могут развиваться возбудители мягкой бактериальной гнили, приводящие к их загниванию и полному разложению. Заражение плодов происходит в поле, в период выращивания.
Мокрая бактериальная гниль	Заболевание вызывается бактериями. Мокрая бактериальная гниль развивается обычно как вторичное явление на плодах переохлажденных, имеющих трещины, ушибы или иные механические повреждения, нанесенные при транспортировке, а также уже пораженных антракнозом, угловатым бактериозом или другими болезнями.

6.12 Огурцы короткоплодные

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	95852	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Огурцы короткоплодные вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Огурцы короткоплодные вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	любые сорта и гибриды короткоплодного огурца с зеленой окраской	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	40x60	пятислойный гофрокартон, пластик
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	коробка	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	8 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +4°C до +8°C		
КАЛИБР*	длина 8-14 см / наибольший поперечный диаметр не более 4,5 см	ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ НА РЦ	от +4°C до +8°C (для огурцов открытого грунта - от +4°C до +8°C при условии обязательного наличия достаточного количества отверстий для дыхания продукции)		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только огурцы одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	85-95%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	высокая		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	<ul style="list-style-type: none"> поставка партии на ЛЦ должна осуществляться не позднее 3х суток со дня сбора плодов. Партия, находящаяся на хранении ЛЦ должна быть расписана по МП строго в течении 3х суток со дня осуществления приемки. (до окончания установленного срока жизни огурца на ЛЦ) 	Стандартные требования к качеству товара	Допускаются следующие дефекты при условии, что огурцы сохраняют свои основные свойства с точки зрения качества, лежкости и товарного вида:		
	Огурцы всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков огурцы должны быть:				
	<ul style="list-style-type: none"> доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается; 		<ul style="list-style-type: none"> дефекты в окраске до 1/3 поверхности, при этом светлая окраска той части огурца, которая соприкасалась с землей во время выращивания, дефектом не считается; весьма незначительные внутренние признаки переохлаждения в зимний период реализации. 		
	<ul style="list-style-type: none"> чистыми, практически без видимых посторонних веществ; 				
	<ul style="list-style-type: none"> свежими на вид и крепкими; 				
	<ul style="list-style-type: none"> без насекомых-вредителей; 				
	<ul style="list-style-type: none"> без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; 				

	<ul style="list-style-type: none"> • без признаков горечи; • неповрежденными; 		Изогнутые огурцы с высотой внутренней дуги, превышающей 2 см на 10 см длины, допускаются при условии наличия у них только незначительных дефектов в окраске и отсутствия дефектов или деформации, помимо изогнутости; при этом они упаковываются отдельно.
	<ul style="list-style-type: none"> • без чрезмерной поверхностной влажности; 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты на кожице при условии, что они не являются прогрессирующими (незначительные потертости, царапины, нажимы от соприкосновения с тарой и другими плодами) общей площадью не более 2 кв.см;
	<ul style="list-style-type: none"> • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • огурцы должны быть достаточно сформировавшимися и вместе с тем иметь мягкие семена. 		<ul style="list-style-type: none"> • слегка изогнутые огурцы с максимальной высотой внутренней дуги, составляющей 20 мм на 10 см длины огурца;
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	Для открытого грунта 150, для защищенного -400		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты формы, кроме дефектов, вызванных чрезмерным развитием мякоти;
ОКРАСКА*	Окраска темно-зеленого цвета, допускается легкое пожелтение кончиков не более 10% от поверхности плодов.		
КУТИКУЛА	Допускается наличие воскового налета (кутикулы) на поверхности плодов.		
ВНУТРЕННЕЕ СТРОЕНИЕ	Плоды огурцов должны иметь упругую консистенцию, т.е. при легком нажатии на поверхность плодов его форма должна восстанавливаться. Мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми некожистыми семенами без внутренних пустот.		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками утраты свежести, потерей тургора (немного увядшие плоды), незначительным размягчением/осветлением кончиков;
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ	Допускается наличие цветков на вершине плодов, в том числе засохших и потерявших цвет, но при условии их доброкачественности (отсутствие плесени и гнилей).		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с потертостями с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятые, с небольшими царапинами на кожице;
Отход (допускается не более 3,5% в партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с серьезными механическими повреждениями (раздавленные, с незарубцевавшимися трещинами и другими незарубцевавшимися повреждениями, с вырванной плодоножкой при диаметре повреждения более 1 см и др.); 	Не соответствующий требованиям приемки - не стандарт (НС+НК допускается не более 10% в партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с механическими повреждениями (порезы, вырванная плодоножка до 1 см и др.);
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с размером более 4,5 см по наибольшему поперечному диаметру; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды уродливой формы (сильно кривые, сильно деформированные со средними рубцами на кожице, сдвоенные плоды, с перехватами, крючкообразные) - допускается 5 шт на 5 кг продукции;
	<ul style="list-style-type: none"> • переросшие плоды (пожелтевшие, семенники с грубыми кожистыми семенами); 		<ul style="list-style-type: none"> • незначительными признаками переохлаждения в зимний период реализации;
	<ul style="list-style-type: none"> • подмороженные или запаренные плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • признаки горечи;

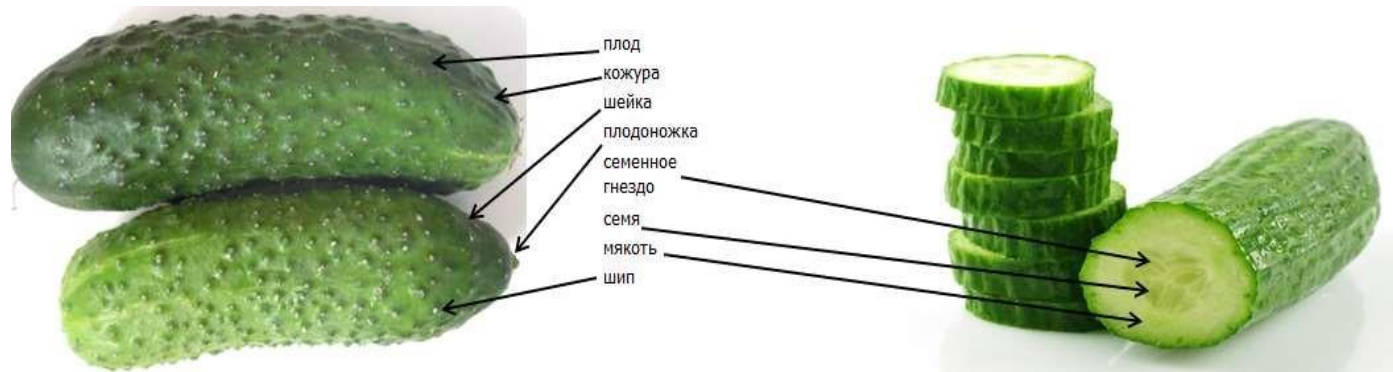
<p>Отход (допускается не более 3.5% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • загнившие плоды или части плода (в том числе плодоножка); 		<ul style="list-style-type: none"> • наличие внутренних пустот;
	<ul style="list-style-type: none"> • пораженные сельскохозяйственными болезнями, плесневидными спорами; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды, загрязненные землёй, с наплывами грязи;
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями (слизень и другие); наличие сельскохозяйственных вредителей; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды поврежденные паршой;
	<ul style="list-style-type: none"> • вялые, морщинистые, мягкие, а так же плоды с мягкими и пожелтевшими кончиками. 		<ul style="list-style-type: none"> • весьма незначительная плесень на цветке.
	<p>Диаметр более 5,5см</p>		<ul style="list-style-type: none"> • выделение экссудата
			<ul style="list-style-type: none"> • с не ярко выраженными "бугорками"("Пупырышки")

Огурцы - овощная культура из семейства тыквенных. Различают сорта, предназначенные для выращивания в открытом и защищенном грунте. При идентификации хозяйственно-ботанических сортов огурцов учитывают следующие признаки: скороспелость, размер и форму плодов, состояние поверхности, окраску и назначение. По размеру плодов огурцы подразделяют на короткоплодные I группы — длиной до 11 см, короткоплодные II группы — до 14 см, среднеплодные — до 25 см и длинноплодные — более 25 см. Плоды огурцов могут быть овальной, удлинено-овальной, цилиндрической, веретеновидной, серповидной формы, с гладкой или бугорчатой поверхностью, с бело- или черношипным опушением. Окраска плодов может быть от светло- до темно-зеленой. Плоды огурцов употребляются в незрелом виде.

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



Огурцы соответствующего качества



Потемнение под кожей у плодоножки, без признаков утраты свежести никуда не относим

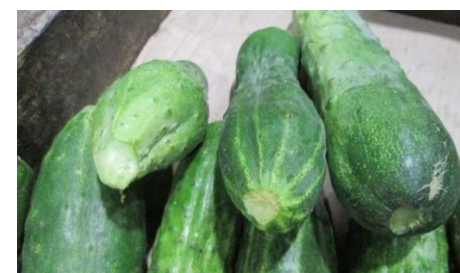
НЕСТАНДАРТ



Внутренние пустоты



зарубцевавшиеся мех. повреждения



с вырванной плодоножкой



с дефектами формы



с неярко выраженными "бугорками" ("Пупырышки")

ОТХОД



Огурцы, поврежденные гнилями, морщинистые, пожелтевшие



кладоспориоз



антракноз



белая гниль (склеротиниоз)



мозайка



гниль цветочного конца



плодовая гниль



фитофтороз

<p>Кладоспориоз</p>	<p>Грибковое заболевание. Плоды заражаются еще в поле или в теплице. Сначала на них образуются мелкие водянистые пятна, которые постепенно углубляются и быстро увеличиваются до 4...5 мм в диаметре. Кожица в месте поражения трескается, и на поверхности пятна выступает желтая студенистая капля, которая вскоре затвердевает. Эти затвердевшие капли легко отваливаются от язвы, и на пятне (язве) во влажных условиях образуется серо-зеленый или оливковый, впоследствии почти бурый бархатистый налет, состоящий из спороношения гриба. Сливаясь, пятна образуют крупные, неправильной формы язвы. При заражении в ранний период плоды искривляются, принимают уродливую форму и перестают расти.</p>
<p>Антракноз</p>	<p>Грибковое заболевание, поражающий помимо плодов также листья и стебли. На заболевших плодах пятна вдавленные, овальные или округлые, часто сливающиеся. На пятнах (язвах) — охряно-желтый или розовый налет спороношения. Плоды, пораженные антракнозом, теряют вкусовые качества, становятся горькими. Заражение антракнозом происходит еще в поле (или в теплице), но развитие болезни продолжается и во время транспортировки, при хранении. Как вторичное явление на плодах, пораженных антракнозом, могут поселиться гнилостные бактерии, быстро приводящие к полному разложению плода.</p>
<p>Белая гниль, склеротиниоз</p>	<p>Грибковое заболевание, способное поражать многие виды овощных и других растений (морковь, помидоры, салат). На плодах развивается снежно-белая, ватобразная грибница, на которой образуются сначала белые, а затем чернеющие с поверхности желвакообразные тельца — склеротии (плотные сплетения мицелия). Больные плоды становятся мокрыми, дряблыми и сгнивают за несколько дней. Заражение белой гнилью может произойти как в поле (или в теплице), так и при хранении и транспортировке.</p>
<p>Фитофтороз</p>	<p>Болезнь может быть обнаружена на всех стадиях - при выращивании, транспортировке, хранении. На пораженных плодах появляются слизистые пятна, особенно это проявлено на плодах, поверхность которых касается почвы. Позднее эти поражения увеличиваются, плод покрывается белой плесенью.</p>
<p>Плодовая гниль (бактериоз)</p>	<p>Бактериальное заболевание. На плодах в поле образуются небольшие пятна, вначале водянистые, а затем подсыхающие, углубляющиеся и превращающиеся в язвочки, напоминающие след от поклева птицами. Молодые плоды искривляются и теряют товарные качества. Как вторичное явление, на пораженных плодах могут развиваться возбудители мягкой бактериальной гнили, приводящие к их загниванию и полному разложению. Заражение плодов происходит в поле, в период выращивания.</p>



О качестве ФРОВ

Мокрая бактериальная гниль

Заболевание вызывается бактериями. Мокрая бактериальная гниль развивается обычно как вторичное явление на плодах переохлажденных, имеющих трещины, ушибы или иные механические повреждения, нанесенные при транспортировке, а также уже пораженных антракнозом, угловатым бактериозом или другими болезнями.

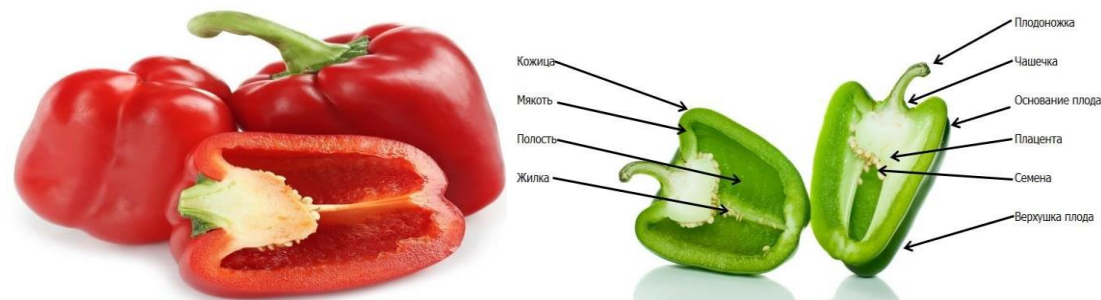
6.13 Перец Болгарский**ПАСПОРТ ПРОДУКТА**

ПАСПОРТ ПРОДУКТА					
Локальный код	107495	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Перец Болгарский				
НАЗВАНИЕ SKU	Перец Болгарский				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонная коробка	30x40 40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонная коробка /пластиковый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
			евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	5 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2 до +10°C		
КАЛИБР*	от 70+ до 110 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2 до +10°C		

ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C
		ВЛАЖНОСТЬ	85-100%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,72°C
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Сладкие стручковые перцы всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	К этому сорту относятся сладкие стручковые перцы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям
	• неповрежденными;		Могут допускаться следующие дефекты при условии, что перцы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:
	• доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается;		• Незначительное загрязнение
	• чистыми, практически без каких-либо посторонних веществ;		• дефект формы/дефект окраски не более 1/4 плода;
	• без насекомых-вредителей;		• серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 2/3 общей площади поверхности
	• свежими на вид, плотными		дефекты кожицы такие как:
	• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;		• царапины, солнечные ожоги, следы сдавливания, в общей сложности размером не более 4 см для дефектов продолговатой формы, и до 2,5 см ² для других дефектов
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		• сухие трещины, покрывающие не более 1/4 общей площади поверхности
	• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса;		• ухудшение состояния места отпавшего цветка общей площадью не более 1 см ²
	• без механических повреждений		• Допускается неравномерный окрас
• без повреждений, причинённых низкой температурой или морозом;	• сморщивание не более чем 1/3 поверхности плода		
	• повреждение плодоножки и чашечки при условии, что прилегающая мякоть остаётся неповреждённой.		
Состояние плодов	выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.		• сухие трещины, покрывающие более 1/4 общей площади поверхности

Запах и Вкус	Свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса.	<p>Не соответствующий требованиям приемки - не стандарт (НС+НК допускается не более 10% в партии)*</p>	• отсутствие плодоножки
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	200		• сухая и темная чашечка/Черенок
Окрас*	Любой		• царапины, солнечные ожоги, следы сдавливания, в общей сложности размером более 4 см для дефектов продолговатой формы, более 2 см ² для других дефектов
КЛАССИФИКАЦИЯ			• незначительное увядание
Отход (допускается не более 3.5% в партии)*	• загнившие плоды		• со сквозными отверстиями естественного происхождения открывающими сердцевину
	• плоды с грубыми механическими повреждениями		• загрязненные, плоды с остатками химических веществ
	• повреждения и наличие сельскохозяйственных вредителей		• ухудшение состояния места отпавшего цветка общей площадью более 1 см ²
	• запаренные, подмороженные плоды		• с наличием плесени на плодоножке
	• Пораженные сельскохозяйственными болезнями, с сажистым налетом		• серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие более 2/3 общей площади поверхности;
	• с признаками переохлаждения		• с механическими повреждениями, обнажающими мякоть и/или открывающими внутреннюю полость без чашечки.
	• гниль на чашечке и/или плодоножке		
	• плоды с признаками утраты свежести (мягкие, морщинистые)		

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



СТАНДАРТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТОВАРА



поверхностная царапина

солнечный ожог

следы сдавливания

серебристый налет

дефект формы



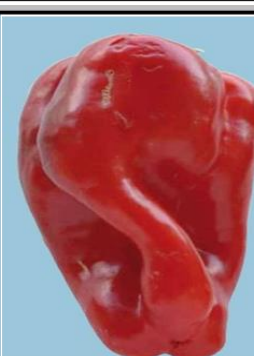
повреждение трипсами



дефект окраски



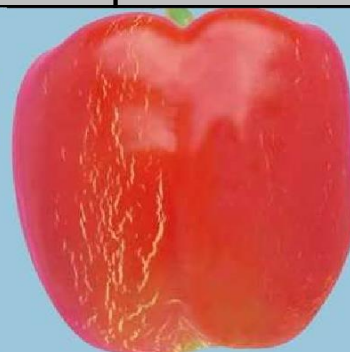
дефект формы



рубцы на шейке



солнечный ожог



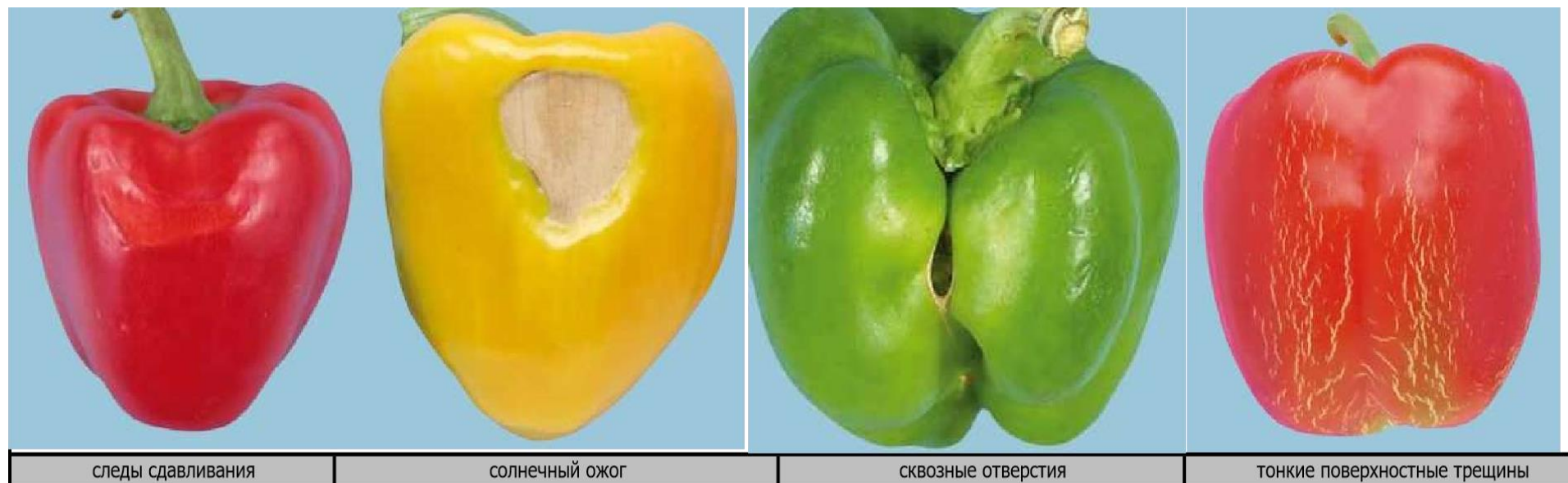
тонкие поверхностные трещины



повреждение чашечки

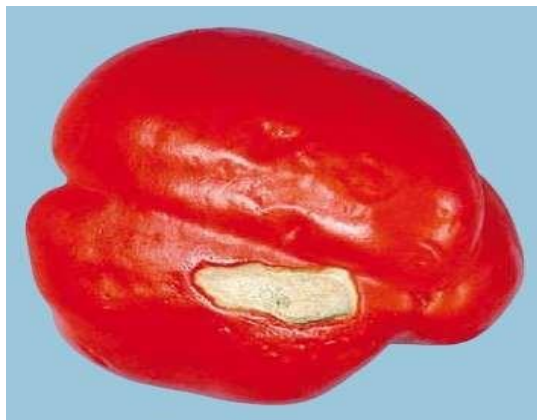


НЕСТАНДАРТ

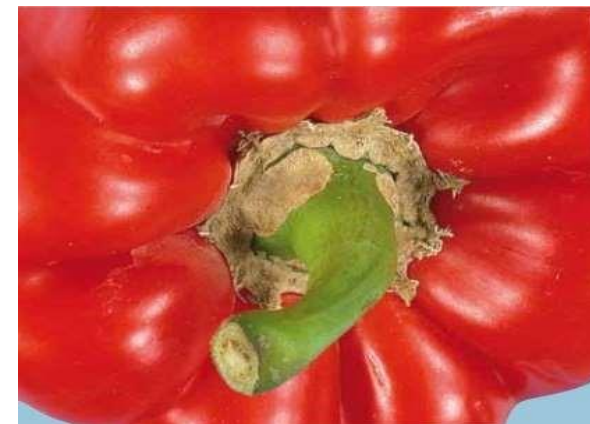




загрязненные



порча места отпавшего цветка более 1 см



поврежденная чашечка

ОТХОД



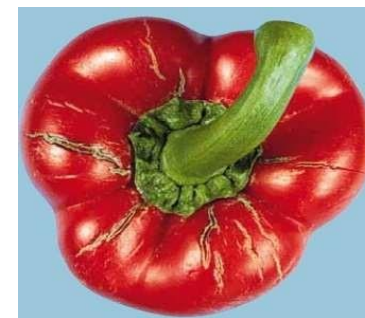
загнив плодоножки



колония насекомых



повреждение сельхоз вредителями



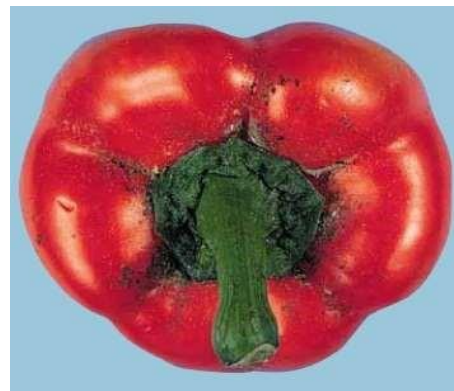
растрескивание до мякоти



увядание



загнив



сажистый грибок



подмороженный

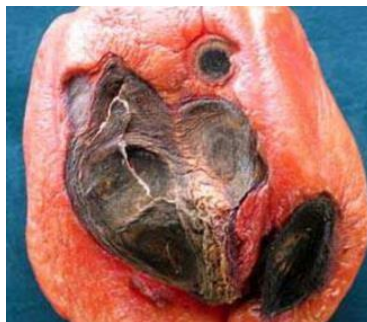


пораженные с\х заболеваниями (мокрая бактериальная гниль)



пораженные с\х заболеваниями (антракноз)

ОСНОВНЫЕ ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ ПЕРЦА



АЛЬТЕРНАРИОЗ - симптомы проявляется в виде округлых или овальных вдавленных пятен сначала коричневого, затем чёрного цвета, с чёткими и обычно слегка водянистыми границами. Во время хранения возможно перезаражение. Проникновению инфекции способствуют механические повреждения кожицы, а также солнечные ожоги. ПЕРЕБОРКА относительно эффективна. Необходимо перебрать партию в течение 2-х дней с последующей реализацией в течение 3-х дней.



АНТРАКНОЗ - симптомы на поверхности плодов появляются вдавленные гниющие пятна. Пятна сначала желторозовые, затем становятся бурными, а еще позднее почти чёрными. Пораженные плоды имеют горьковатый вкус. При хранении возможно перезаражение. ПЕРЕБОРКА относительно эффективна. Перебрать партию необходимо в течение 2-3 дней с последующей реализацией в течение 3-4 дней.



БАКТЕРИАЛЬНАЯ ПЯТНИСТОСТЬ - симптомы на поверхности плодов появляются округлые, вдавленные, водянистые пятна. Возможно распространение болезни на внутренние ткани. При хранении возможно перезаражение. Особенно быстро перезаражение происходит при повышенной температуре и высокой влажности. При незначительном поверхностном поражении сушка плодов приводит к высыханию пятен и остановке развития болезни. ПЕРЕБОРКА относительно эффективна. Партию необходимо перебрать в течение 1-2 дней с последующей реализацией в течение 5 дней.



БЕЛАЯ ГНИЛЬ-При хранении развивается довольно медленно, перезаражения не происходит. ПЕРЕБОРКА эффективна.



ТЕМНОГОЛОВЧАТАЯ ПЛЕСЕНЬ (РИЗОПУС) - Развивается обычно практически на мертвых плодах. Наличие в партии даже единичных (но не единственного плода) поражённых плодов обычно указывает на очень плохое состояние партии в целом, т.к. свидетельствует о её старости и большом количестве других болезней. ПЕРЕБОРКА обычно малоэффективна.



ФИТОФТОРОЗ -симптомы появляются коричневые пятна, на которых развивается белесый налет. Пораженная ткань мягкая, водянистая. В конечном счёте сгнивает весь плод. При хранении возможно контактное перезаражение. При соблюдении температурного режима болезнь развивается медленно. ПЕРЕБОРКА эффективна.



СЕРАЯ ГНИЛЬ - симптомы пораженные ткани становятся мягкими, коричневыми, покрываются обильным налетом сначала белым, позднее серым. При хранении возможно перезаражение (преимущественно через стеблевой или цветочный концы, раны и прочие механические повреждения). Болезнь может развиваться при соблюдении температурного режима при хранении. ПЕРЕБОРКА относительно эффективна. После переборки требуется срочная реализация (1-2 дня).



МОКРАЯ БАКТЕРИАЛЬНАЯ ГНИЛЬ - симптомы пораженная ткань превращается в слизистую массу. Обычно развивается на уже ослабленных плодах (на фото слева на застуженном плоде). Прогрессирует крайне быстро. Возможно перезаражение в т.ч. с другими плодами.
ПЕРЕБОРКА практически бесполезна, особенно если заболевание уже имеет распространение более 5%.

6.14 Перец

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

ПАСПОРТ ПРОДУКТА					
Локальный код	138745	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Перец вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Перец вес.				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонная коробка	30x40 40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПА- КОВКА*	картонная коробка	ПОТРЕБИ- ТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПА- КОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
			евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
БРЕНД*	не нормируется				

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	не нормируется	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	8 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2 до +10°C; критическая температура +4		
КАЛИБР*	55+	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2 до +10°C; критическая температура +4		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	85-100%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,72°C		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Сладкие стручковые перцы всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	К этому сорту относятся сладкие стручковые перцы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям		
	• неповрежденными;		Могут допускаться следующие дефекты при условии, что перцы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:		
	• доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается;		• Незначительное загрязнение		
	• чистыми, практически без каких-либо посторонних веществ;		• дефект формы		
	• без насекомых-вредителей;		• серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 2/3 общей площади поверхности		
	• свежими на вид, плотными		дефекты кожицы такие как:		
	• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;		• царапины, солнечные ожоги, следы сдавливания, в общей сложности размером не более 4 см для дефектов продолговатой формы, и до 2,5 см2 для других дефектов		
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		• сухие трещины, покрывающие не более 1/4 общей площади поверхности		
	• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса;		• ухудшение состояния места отпавшего цветка общей площадью не более 1 см2		
	• без механических повреждений		• Допускается неравномерный окрас		

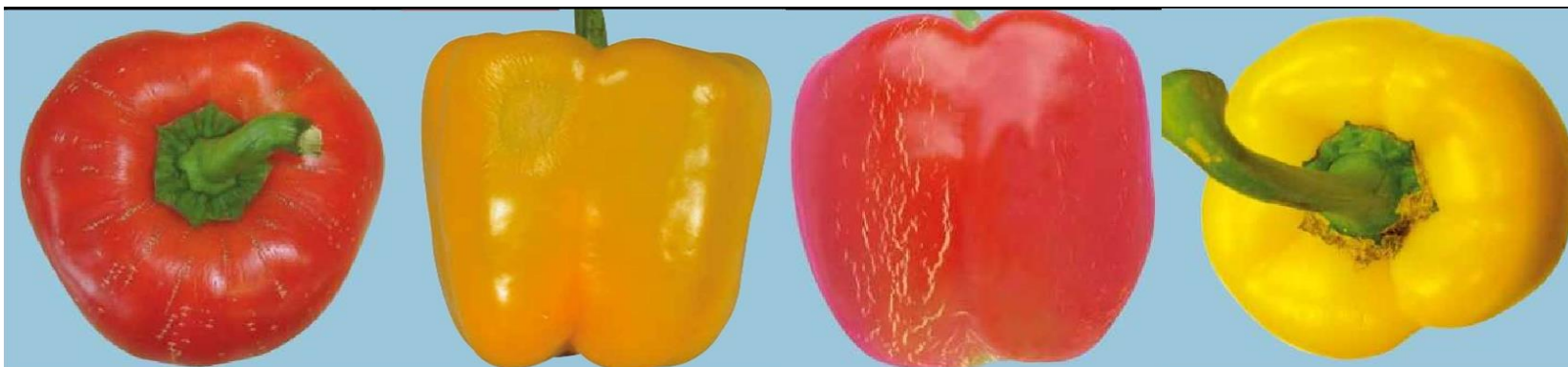
			<ul style="list-style-type: none"> • сморщивание не более чем 1/3 поверхности плода
	<ul style="list-style-type: none"> • без повреждений, причинённых низкой температурой или морозом; 		<ul style="list-style-type: none"> • повреждение плодоножки и чашечки при условии, что прилегающая мякоть остаётся неповреждённой.
Состояние плодов	выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.		<ul style="list-style-type: none"> • сухие трещины, покрывающие более 1/4 общей площади поверхности
Запах и Вкус	Свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса.		<ul style="list-style-type: none"> • Отсутствие плодоножки
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	200		<ul style="list-style-type: none"> • сухая и темная чашечка/Черенок
Окрас*	Любой		<ul style="list-style-type: none"> • царапины, солнечные ожоги, следы сдавливания, в общей сложности размером более 4 см для дефектов продолговатой формы, более 2 см² для других дефектов
КЛАССИФИКАЦИЯ			
	<ul style="list-style-type: none"> • загнившие плоды 	Не соответствующий требованиям приемки - не стандарт (НС+НК допускается не более 10% в партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • незначительное увядание
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с грубыми механическими повреждениями 		<ul style="list-style-type: none"> • со сквозными отверстиями естественного происхождения открывающими сердцевину
	<ul style="list-style-type: none"> • повреждения и наличие сельскохозяйственных вредителей 		<ul style="list-style-type: none"> • загрязненные, плоды с остатками химических веществ
	<ul style="list-style-type: none"> • запаренные, подмороженные плоды 		<ul style="list-style-type: none"> • ухудшение состояния места отпавшего цветка общей площадью более 1 см²
	<ul style="list-style-type: none"> • Пораженные сельскохозяйственными болезнями, с сажистым налетом 		<ul style="list-style-type: none"> • с наличием плесени на плодоножке
	<ul style="list-style-type: none"> • с признаками переохлаждения 		<ul style="list-style-type: none"> • серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие более 2/3 общей площади поверхности;
	<ul style="list-style-type: none"> • гниль на чашечке и/или плодоножке 		<ul style="list-style-type: none"> • с механическими повреждениями, обнажающими мякоть и/или открывающими внутреннюю полость без чашечки.
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками утраты свежести (мягкие, морщинистые) 		

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



СТАНДАРТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТОВАРА





рубцы на шейке

солнечный ожог

тонкие поверхностные трещины

повреждение чашечки

НЕСТАНДАРТ

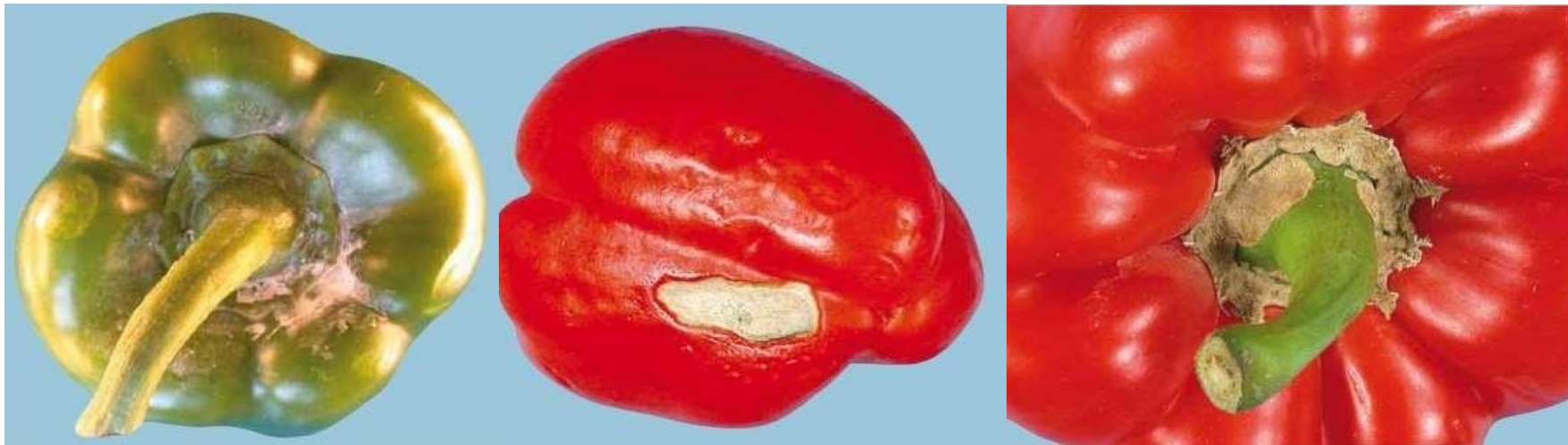


следы сдавливания

солнечный ожог

сквозные отверстия

тонкие поверхностные трещины



загрязненные

порча места отпавшего цветка более 1 см

поврежденная чашечка

ОТХОД



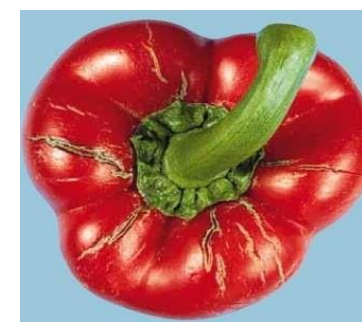
загнив плодоножки



колония насекомых



повреждение сельхоз вредителями



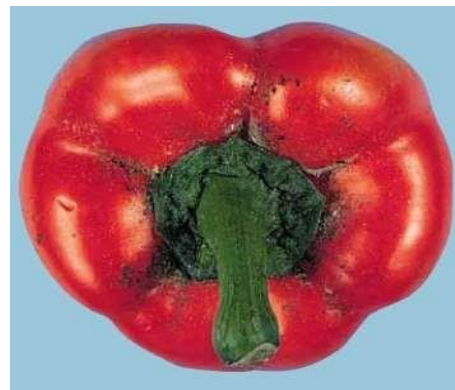
растрескивание до мякоти



увядание



загнив



сажистый грибок



подмороженный

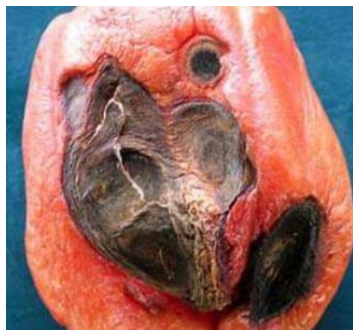


пораженные с\х заболеваниями (мокрая бактериальная гниль)



пораженные с\х заболеваниями (антракноз)

ОСНОВНЫЕ ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ ПЕРЦА



АЛЬТЕРНАРИОЗ - симптомы проявляется в виде округлых или овальных вдавленных пятен сначала коричневого, затем чёрного цвета, с чёткими и обычно слегка водянистыми границами. Во время хранения возможно перезаражение.

Проникновению инфекции способствуют механические повреждения кожицы, а также солнечные ожоги.

ПЕРЕБОРКА относительно эффективна.

Необходимо перебрать партию в течение 2-х дней с последующей реализацией в течение 3-х дней.



АНТРАКНОЗ - симптомы на поверхности плодов появляются вдавленные гниющие пятна. Пятна сначала желторозовые, затем становятся бурными, а еще позднее почти чёрными. Пораженные плоды имеют горьковатый вкус. При хранении возможно перезаражение.

ПЕРЕБОРКА относительно эффективна. Перебрать партию необходимо в течение 2-3 дней с последующей реализацией в течение 3-4 дней.



БАКТЕРИАЛЬНАЯ ПЯТНИСТОСТЬ - симптомы на поверхности плодов появляются округлые, вдавленные, водянистые пятна. Возможно распространение болезни на внутренние ткани.

При хранении возможно перезаражение. Особенно быстро перезаражение происходит при повышенной температуре и высокой влажности. При незначительном поверхностном поражении сушка плодов приводит к высыханию пятен и остановке развития болезни.

ПЕРЕБОРКА относительно эффективна. Партию необходимо перебрать в течение 1-2 дней с последующей реализацией в течение 5 дней.



БЕЛАЯ ГНИЛЬ-При хранении развивается довольно медленно, перезаражения не происходит. ПЕРЕБОРКА эффективна.



ТЕМНОГОЛОВЧАТАЯ ПЛЕСЕНЬ (РИЗОПУС) - Развивается обычно практически на мертвых плодах. Наличие в партии даже единичных (но не единственного плода) поражённых плодов обычно указывает на очень плохое состояние партии в целом, т.к. свидетельствует о её старости и большом количестве других болезней. ПЕРЕБОРКА обычно малоэффективна.



ФИТОФТОРОЗ -симптомы появляются коричневые пятна, на которых развивается белесый налет. Пораженная ткань мягкая, водянистая. В конечном счёте сгнивает весь плод. При хранении возможно контактное перезаражение. При соблюдении температурного режима болезнь развивается медленно. ПЕРЕБОРКА эффективна.



СЕРАЯ ГНИЛЬ - симптомы пораженные ткани становятся мягкими, коричневыми, покрываются обильным налетом сначала белым, позднее серым. При хранении возможно перезаражение (преимущественно через стеблевой или цветочный концы, раны и прочие механические повреждения). Болезнь может развиваться при соблюдении температурного режима при хранении. ПЕРЕБОРКА относительно эффективна. После переборки требуется срочная реализация (1-2 дня).



МОКРАЯ БАКТЕРИАЛЬНАЯ ГНИЛЬ - симптомы пораженная ткань превращается в слизистую массу. Обычно развивается на уже ослабленных плодах (на фото слева на застуженном плоде). Прогрессирует крайне быстро. Возможно перезаражение в т.ч. с другими плодами.
ПЕРЕБОРКА практически бесполезна, особенно если заболевание уже имеет распространение более 5%.

6.15 Редис

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	131312	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Редис 500г шт				
НАЗВАНИЕ SKU	Редис 500г шт				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	Все сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	60x40 40x30 40x50	пятислойный гофрокартон/дерево/ полимер
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	короб/ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	пакет		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	полимерный пакет	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	в пакете	ОПАЛЕ-ЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	12 штг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2°C до +10°C		
КАЛИБР*	диаметр 20-40мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2°C до +10°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только продукты одного и того же происхождения, ботанического сорта, одной степени зрелости и окраски, качества и размера.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	холодная полка, от +4 до +8°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	95-100%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,7°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	С учетом разрешенных допусков корнеплоды должны быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Корнеплоды должны иметь все характерные признаки своей разновидности и/или товарного сорта и удовлетворять минимальным требованиям. При этом допускаются не влияющие на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта следующие дефекты:		
	• характерные для ботанического сорта формы и окраски, без постороннего запаха и/или привкуса;		• незначительные механические повреждения (потертости, зарубцевавшиеся трещины);		
	• свежие;		• незначительные дефекты формы;		
	• здоровые, без повреждения болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями;		• незначительные дефекты окраски;		
	• без постороннего запаха и/или привкуса;	• прорастание до 5мм.			
	• без насекомых-вредителей;	Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	• с незначительными механическими повреждениями: трещины, порезы;		
	• целые;		• с излишней поверхностной влажностью;		
	• потребительской степени зрелости;		• прорастание от 5 до 10мм;		
• листья аккуратно срезаны по верхушке корня или на длину черешка не более 30 мм;	• с сильным дефектом формы (уродливый);				
			• незначительные признаки увядания;		

	<ul style="list-style-type: none"> • с сочной, плотной, не огрубевшей, без пустот мякотью; • без излишней внешней влажности*; • без сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности. 		<ul style="list-style-type: none"> • с внутренним дефектами (пустотелость, потемнение мякоти и другие).
ВНУТРЕННЕЕ СТРОЕНИЕ	Мякоть от белого, до розовато-белого цвета	ОТХОД (не более 5% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • подмороженные; • плоды с множественным растрескиванием (отсутствие товарного вида); • загнившие; • раздавленные; • грубые механические повреждения (глубокие трещины более 0,5 см в глубину или размер трещин превышающий 50% поверхности плода, и другие выраженные повреждения); • пораженные сельхоз заболеваниями (мучнистая роса, ризоктаниоз, парша и другие); • прорастание более 10мм; • поврежденные сельхоз вредителями; • корнеплоды с признаками старения, вялые, одеревневшие.
ЦВЕТ*	Окраска красного, розового или фиолетового цвета с различными оттенками.		
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	1500		
<p>*Излишняя внешняя влажность - ЭТО Наличие на овощах влаги от дождя, росы, полива. Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств плодах, вызванный разницей температур, не считают *излишней внешней влажностью.</p>			

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Редис образует небольшие по размеру корнеплоды, покрытые тонкой кожицей и имеющие острый вкус. Корнеплод редиса представляет собой разросшийся орган, образованный главным корнем и базальной частью побега молодых растений редиса.

УПАКОВКА / ПРЕЗЕНТАЦИЯ



товар соответствующего качества



незначительный дефект формы



незначительные механическими повреждениями (потертости)



НЕСТАНДАРТ



незначительные признаки увядания



с незначительными механическими повреждениями: трещины, порезы



прорастание от 5 до 10мм



с внутренними дефектами (пустотелость, потемнение мякоти)

ОТХОД



корнеплоды с признаками старения, вялые



поврежденные сельхоз вредителями



грубые механические повреждения



пораженные с/х заболеваниями (мучнистая роса)



пораженные с/х заболеваниями (парша)



пораженные с/х заболеваниями (черная гниль)

пораженные с/х заболеваниями (мокрая бактериальная гниль)



проращение более 10мм

6.16 Редька зеленая

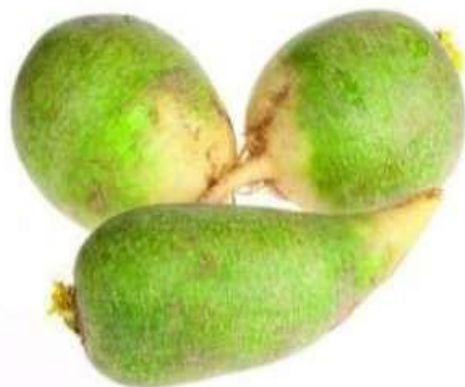
ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	96563	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Редька зеленая вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Редька зеленая вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			сетка	40x60	полимер
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	мешок	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	в мешках, навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	5 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2 до +10°C		
КАЛИБР*	диаметр 60 - 100 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2 до +10°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	редька в партии должна быть одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа и качества	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		

		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,6°C
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	С учетом разрешенных допусков корнеплоды должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	Корнеплоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного сорта; быть:
	• типичные для ботанического сорта формы и окраски;		• достаточно сформировавшимися
	• свежие;		Допускаются не влияющие на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта
	• здоровые;		• дефекты формы;
	• чистые, без минеральных и посторонних примесей;		• дефекты окраски кожицы;
	• не застволившиеся;		• неглубокая ржавчина, удаляемая путем обычной чистки;
	• не уродливой формы;		• незначительные побитость и повреждения;
	• не разветвленные;		• зарубцевавшиеся трещины, не затрагивающие сердцевины;
	• не увядшие;		• вильчатость (раздвоенность)
	• с черешками, длиной не более 20 мм или без них, но без повреждения плечиков корнеплодов;		• Корнеплоды с черешками листьев длиной больше установленных размеров (не более 2 см), не более 5 % от партии
	• без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без их наличия и продуктов их жизнедеятельности;		
	• без признаков прорастания;		
• без излишней внешней влажности;			
• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.			
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	1000	Не соответствует требованиям приёмки (не стандарт) (НС+НК допускается не более 10% от партии)	• зарубцевавшиеся кольцевидные и радиальные растрескивания;
ЦВЕТ	От светлой возле корня, до тёмно-зелёной возле черешка		• выраженные дефекты формы;
ВНУТРЕННЕЕ СТРОЕНИЕ	Мякоть сочная, плотная, не огрубевшая, без пустот		• зарубцевавшиеся трещины, образовавшиеся в процессе роста;
НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ	Корнеплоды должны быть сухой чистки, присутствие земли и других минеральных и посторонних примесей не допускается		• плохо отмытые клубни
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	• выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку		• с незначительными механическими повреждениями
	• доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии		• влажные корнеплоды
		• с наличием пустот в мякоти	
		• с выраженными нажимами	

Отход не более 5%	• проросшие корнеплоды	• одревесневшие корнеплоды
	• поврежденные сельхоз вредителями, с наличием личинок насекомых	• корнеплоды с начальными признаками прорастания
	• загнившие, подмороженные, запаренные	
	• вялые, морщинистые клубни	
	• с грубыми механическими повреждениями	

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



Сорт с зелеными корнеплодами



Сорт с черными корнеплодами

	<p>Сорт с белыми корнеплодами</p>		<p>Сорт с красными длинными корнеплодами</p>	
	<p>Сорт с желтыми корнеплодами</p>		<p>Сорт с коричневыми корнеплодами</p>	
		<p>Черная гниль В корнеплодах, пораженных <i>Aphanomyces gorphani</i>, пораженные ткани становятся черными на поверхности и внутри корнеплода. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 6 °С.</p>		
			<p>Серая гниль Пораженная ткань приобретает коричневую окраску. На поверхности корнеплодов образуется серый плесневидный налет возбудителя <i>Botrytis cinerea</i>. При хранении возможно перезаражение (как контактное, так и спорами по воздуху). Эффективность переборки относительна. После переборки требуется срочная реализация в течение 3-4 дней. Критическая температура > 7°С.</p>	



Мокрая бактериальная гниль

Пораженные возбудителем *Erwinia carotovora* корнеплоды превращаются в мокрую слизистую массу, имеющую неприятный запах. Чаще всего поражаются физиологически ослабленные плоды. Развитию болезни способствует повышенная температура и влажность в хранилище. При хранении возможно перезаражение. Партия требует срочной рассортировки и реализации в течение 2-3 дней. При сильном поражении партии эффективность переборки относительна. Критическая температура $> 8^{\circ}\text{C}$.



Белая гниль

На корнеплодах появляется обильный белый ватообразный налет возбудителя *Sclerotinia sclerotiorum*. Со временем в налете образуются крупные черные склероции. При хранении возможно контактное перезаражение. Переборка эффективна, но при сильном заражении партии ее необходимо реализовать как можно быстрее (в течение 3-4 дней). Критическая температура $> 5^{\circ}\text{C}$.



С признаками прорастания (не стандарт)



Грубое механическое повреждение (отход)

6.17 Редька Дайкон

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	169890	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Редька Дайкон вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Редька Дайкон вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			сетка	40x60	полимер
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	Складной пластиковый/картонный ящик (открыть)	ПОТРЕБИ- ТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	-	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2 до +10°C		
КАЛИБР*	по наибольшему поперечному диаметру 50-70 мм / по весу 200-700 гр	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2 до +10°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	редька в партии должна быть одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа и качества	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	95-100%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,6°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	С учетом разрешенных допусков корнеплоды должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	Корнеплоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного сорта; быть:		
	• типичные для ботанического сорта формы и окраски;		• достаточно сформировавшимися		
	• свежие;		Допускаются не влияющие на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта		
	• здоровые;		• дефекты формы;		
	• чистые, без минеральных и посторонних примесей;		• дефекты окраски кожицы;		
	• не застволившиеся;		• неглубокая ржавчина, удаляемая путем обычной чистки;		
	• не уродливой формы;		• незначительные побитость и повреждения;		
	• не разветвленные;		• зарубцевавшиеся трещины, не затрагивающие сердцевины;		
	• не увядшие;		• вильчатость (раздвоенность)		
	• с черешками, длиной не более 20 мм или без них, но без повреждения плечиков корнеплодов;				

	<ul style="list-style-type: none"> • без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без их наличия и продуктов их жизнедеятельности; • без признаков прорастания; • без излишней внешней влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 		<ul style="list-style-type: none"> • Корнеплоды с черешками листьев длиной больше установленных размеров (не более 2 см), не более 5 % от партии
ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ	1000	<p>Не соответствует требованиям приёмки (не стандарт) (НС+НК допускается не более 10% от партии)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • зарубцевавшиеся кольцевидные и радиальные растрескивания; • выраженные дефекты формы; • зарубцевавшиеся трещины, образовавшиеся в процессе роста; • плохо отмытые клубни • с незначительными механическими повреждениями • влажные корнеплоды • с наличием пустот в мякоти • с выраженными нажимами • одревесневшие корнеплоды • корнеплоды с начальными признаками прорастания
ЦВЕТ	От светлой возле корня, до тёмно-зелёной возле черешка		
ВНУТРЕННЕЕ СТРОЕНИЕ	Мякоть сочная, плотная, не огрубевшая, без пустот		
НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ	Корнеплоды должны быть сухой чистки, присутствие земли и других минеральных и посторонних примесей не допускается		
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	<ul style="list-style-type: none"> • выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку • доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии 		
Отход не более 5%	<ul style="list-style-type: none"> • проросшие корнеплоды 		
	<ul style="list-style-type: none"> • поврежденные сельхоз вредителями, с наличием личинок насекомых • загнившие, подмороженные, запаренные, плесневелые. • вялые, морщинистые клубни • с грубыми механическими повреждениями 		

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



Черная гниль

В корнеплодах, пораженных *Arhanomyses garhani*, пораженные ткани становятся черными на поверхности и внутри корнеплода. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 6 °С.



Серая гниль

Пораженная ткань приобретает коричневую окраску. На поверхности корнеплодов образуется серый плесневидный налет возбудителя *Botrytis cinerea*. При хранении возможно перезаражение (как контактное, так и спорами по воздуху). Эффективность переборки относительна. После переборки требуется срочная реализация в течение 3-4 дней. Критическая температура > 7°C.



Мокрая бактериальная гниль

Пораженные возбудителем *Erwinia carotovora* корнеплоды превращаются в мокрую слизистую массу, имеющую неприятный запах. Чаще всего поражаются физиологически ослабленные плоды. Развитию болезни способствует повышенная температура и влажность в хранилище. При хранении возможно перезаражение. Партия требует срочной рассортировки и реализации в течение 2-3 дней. При сильном поражении партии эффективность переборки относительна. Критическая температура > 8 °С.



Белая гниль

На корнеплодах появляется обильный белый ватообразный налет возбудителя *Sclerotinia sclerotiorum*. Со временем в налете образуются крупные черные склероции. При хранении возможно контактное перезаражение. Переборка эффективна, но при сильном заражении партии ее необходимо реализовать как можно быстрее (в течение 3-4 дней). Критическая температура > 5 °С.

6.18 Салат листовой в стаканчике

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	115021	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Салат листовой в стаканчике				
НАЗВАНИЕ SKU	Салат листовой в стаканчике				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	40x60	трехслойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонные короба;	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	пакет из полимерной пленки не менее 90 грамм	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	в ячейках или без них, в один слой, горшочком вниз	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	12 шт	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2°C до +8°C		
КАЛИБР*	вес 90 г +	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2°C до +8°C		

ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только салат в горшочке одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	в холодильнике при температуре от +0°C до +8°C
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,4°C
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Салат всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должен быть:	Стандартные требования к качеству товара	К этому сорту относится продукт, который не может быть отнесен к первому сорту, но отвечает минимальным требованиям, перечисленным выше. Могут допускаться следующие дефекты при условии, что продукт сохраняет присущие ему характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:
	• целым, неповрежденным, не помятым;		
	• здоровым, доброкачественным; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		
	• чистым, без каких-либо заметных посторонних веществ;		
	• свежим на вид, не огрубевшим;		
	• с характерными для ботанического сорта формой и окраской;		
	• без насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Отход	<ul style="list-style-type: none"> • механические повреждения листьев (не более 1 шт в упаковке), такие как трещины или разрывы не более 0,5 см в длину; • механические повреждения листьев, такие как продольные трещины или разрывы (более 0,5 см в длину), дыры, побитости; • утрата свежести (пожелтение, увядание, усыхание); • испорченные, поврежденные гнилью, плесенью, холодом листья; • наличие примесей сорных трав и/или других листовых овощей; • загрязнение землей, с налипшей на корешки землей;
	• без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;		
	• пышным, хорошо сформировавшимся;		
	• не достигшим стадии образования семян и цветоносов;		
	• без повреждений, вызванных морозом; без признаков самосогревания;		
	• без чрезмерной поверхностной влажности;		
	• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса		

<p>Не соответствующий требованиям приемки - не стандарт (НС+НК допускается не более 10% в партии)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • огрубелые листья; 		<ul style="list-style-type: none"> • проросшие в семена, с образовавшимися цветоносами;
	<ul style="list-style-type: none"> • незначительные «сухие» повреждения по краям не более, чем одного листа в упаковке, не влияющие на внешний вид салата в целом; 		<ul style="list-style-type: none"> • наличие сельскохозяйственных вредителей и следов их жизнедеятельности; повреждения вызванные вредителями;
	<ul style="list-style-type: none"> • с незначительный изломом (одного-двух стеблей в упаковке, при условии, что все части стебля остаются соединенными между собой), механические повреждения листьев (разрывы одного-двух листов более 0,5 см в длину). 		<ul style="list-style-type: none"> • листья со следами химической обработки.



Салат соответствующего качества



Сухие повреждения по краям (не стандарт)



Салат, не соответствующий минимальным требованиям качества (отход)



Салат, не соответствующий минимальным требованиям качества (отход)

6.19 Свекла

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	106494	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Свекла вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Свекла вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	любые сорта	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			сетка полимерная, цвет любой		
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	Складной пластиковый ящик (открыть)/сетка	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			мешкозашивка
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	5кг или 10кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2 до +10°C		
КАЛИБР*	диаметр от 60 до 100 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2 до +10°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	корнеплоды в партии должны быть одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, и качества	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-100%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,1°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Свёкла всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков должна быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Корнеплоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного сорта, быть достаточно сформировавшимися и удовлетворять минимальным требованиям.		
	• целый: не допускается наличие поломанных корнеплодов, их части или корнеплоды с не зарубцевавшимися дефектами. При этом отсутствие верхних и/или боковых корней не рассматривается в качестве дефекта при условии, что срез является чистым;		Допускаются не влияющие на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:		
	• доброкачественной: продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		• дефекты формы;		
	• чистыми, что означает: без каких-либо заметных посторонних веществ; без земли (допустима только пыль на корнеплодах оставшаяся после сухой чистки);		• незначительная побитость и повреждения, удаляемые путем обычной чистки;		
	• без насекомых-вредителей;		• дефекты окраски кожицы;		

	<ul style="list-style-type: none"> • без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • свежими на вид; • твердыми, с упругой консистенцией мякоти; • без изменений цвета внутренней части, таких как серые или черные прожилки; • без израстаний: сросшиеся или разветвленные корнеплоды не допускаются; • без роста вторичных корней; • без внутренних пустот; • не одревесневшими, не волокнистыми или не губчатыми; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 		<ul style="list-style-type: none"> • зарубцевавшиеся трещины, не затрагивающие сердцевины • неглубокая ржавчина, удаляемая путем обычной чистки; • единичные пятна белой плесени (данный дефект допустим только на весенний период с марта по май включительно).
<p>ЛИСТЬЯ*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • если продукт продается с листьями, то они должны быть доброкачественными, свежими, чистыми; • если продукт продается без листьев, то листья должны быть аккуратно срезаны по верхушке корня. 	<p>Не соответствующий требованиям приемки - НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • выраженные дефекты формы; • зарубцевавшиеся трещины, образовавшиеся в процессе роста; • с прилипшей землей; • с незначительными механическими повреждениями; • влажные корнеплоды; • с наличием пустот в мякоти; • с выраженными нажимами; • корнеплоды с начальными признаками прорастания; • одревесневшие корнеплоды • В случае мытой свеклы наличие грунта, следов хим. обработки и других посторонних веществ на поверхности корнеплода
<p>СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку; • доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии. 		<ul style="list-style-type: none"> • наличие плесени на плоде размером до 2 кв.см. или очень слабый налет на корнеплоде (данный дефект допустим только на весенний период с марта по май включительно).
<p>ОКРАСКА*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • темно-бордовые сорта, допускается наличие фиолетового оттенка. Не допускаются плоды с неравномерно окрашенной мякотью. 	<p>ОТХОД (не более 5% от партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • поврежденные сельхоз вредителями, с наличием личинок насекомых; • проросшие корнеплоды;
<p>НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • сухая чистка, земля присутствует только в виде пыли на поверхности корнеплодов. 		<ul style="list-style-type: none"> • загнившие, подмороженные, запаренные;

ОТХОД (не более 5% от партии)*

- вялые, морщинистые корнеплоды;
- с грубыми механическими повреждениями;
- корнеплоды пораженные сельскохозяйственными болезнями (фомоз, корнеед, парша и другие);
- плесневые пятна размером более 2 кв. см;
- калибр менее 30мм.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Свекла сухой чистки соответствующего качества

ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ



В период сбора урожая с июня по октябрь, свежие листья не являются дефектом (прорастанием)



предельно допустимые дефекты формы

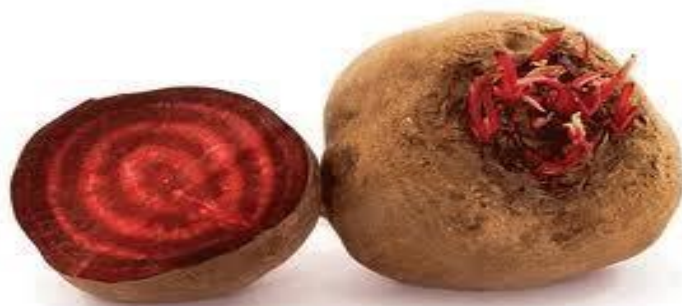


кольцевидные трещины образующиеся в процессе роста



единичные пятна белой плесени (данный дефект допустим только на весенний период с марта по май включительно)

НЕСТАНДАРТ



корнеплоды с узкими светлыми кольцами



сильно загрязнённая землёй (с прилипшей землей)





механические повреждения



влажные корнеплоды



зарубцевавшиеся трещины, образовавшиеся в процессе роста



Корнеплоды с длиной оставшихся черешков до 2 см



с выраженными нажимами



наличие плесени на плоде размером до 2 кв.см. или очень слабый налет на корнеплоде (данный дефект допустим только на весенний период с марта по май включительно)

ОТХОД



корнеплоды с признаками гниения



плесневые пятна размером более 2 кв.см.



проросшие корнеплоды



вялые, морщинистые корнеплоды поврежденные



сельхоз вредителями



грубые механические повреждения корнеплоды пораженные с\х болезнями (корнеед)

загнив корнеплода

6.20 Томаты

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	86602	Автор:	Согласовано:	Дата создания:	
ТИП SKU	Томаты вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Томаты вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Любые сорта и гибриды томатов округлой формы	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	30x40 40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	пятислойный гофрокартон	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	8	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +4°C до +8°C		
КАЛИБР*	диаметр ягоды 55+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +4°C до +8°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только томаты одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	холоподиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	низкая		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Томаты всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	Могут допускаться следующие дефекты при условии, что томаты сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:		
	• неповрежденными;				
	• здоровыми, доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		• дефект формы и развития (незначительные выросты, небольшие дефект окраски (до 20% площади плода);		
	• чистыми, без видимых посторонних веществ;				
	• плотными		• легкие поверхностные дефекты кожицы (потертости) отдельные сухие пятна на кожице и незначительные зарубцевавшиеся трещины, шрамы общей площадью до 0,5 кв.см., при условии, что плод серьезно не затронут;		
	• свежими на вид;				
	• не перезревшими;				
	• без солнечных ожогов;				
• целыми, неповрежденными, без механических повреждений мякоти, не зарубцевавшихся трещин и опробковелых образований;					

	<ul style="list-style-type: none"> • без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки); • без насекомых-вредителей; • без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • не уродливые, типичной для ботанического сорта формы; • с плодоножкой или без нее; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 		
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Допускаются к приемке томаты со степенью зрелости 6-10 по 12-и бальной шкале зрелости томатов черри. Степень зрелости и окраска томатов должны быть практически однородными.</p>	<p>Не стандарт (НС+НК, не более 10%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • незначительная пустотелость семенной камеры (до 3 мм); • незначительная помятость, нажимы.
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды, пораженные вредителями, с наличием живых личинок и их экскрементов; 		<ul style="list-style-type: none"> • с солнечными и земляными ожогами; • плоды с частично или полностью бурыми разливами на поверхности плода с признаками розовой окраски у его вершины, потертые более 1/3 поверхности; • неравномерность созревания (дефект цвета площадью более 20% - бронзовость); • с опробковелыми образованиями; • дефект формы и развития; • зарубцевавшиеся трещины длиной более 0,5 кв. см;
<p>Отход (не более 3.5%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • мягкие, перезревшие (мягкие с цельной кожицей, с нарушенными семенными камерами и свободно перемещающейся мякотью под кожицей); • плоды загнившие, пораженные болезнями (в том числе очаги макроспориоза и единичные пятна в совокупности более 0,25 кв. см площади), плесневидными спорами; наличие больших желтых пятен на кожице в результате развития серой гнили; • плоды раздавленные; с серьезными механическими повреждениями; с не зарубцевавшимися трещинами (концентрическими или радиальными), вызванными особенностями созревания; не зарубцевавшиеся повреждения, вызванные градом, проявляющиеся в форме глубоких язвин 	<p>Не стандарт (НС+НК, не более 10%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефекты кожицы или повреждения при условии, что плод серьезно не затронут (потертости, отдельные сухие пятна на кожице и незначительные зарубцевавшиеся царапины, шрамы, помятости и нажимы от тары и соприкосновения с соседними плодами) общей площадью более 1 кв. см; • пустотелость семенной камеры (свыше 3 мм); • с зелеными или желтыми спинками (у плодоножки); • плоды помятые; с проколами; со срывами кожицы; • единичные пятна макроспориоза (общей площадью не более 0,25 кв. см); • пожелтение и усыхание чашелистиков; • плоды с признаками утраты свежести;

- или опробковелых шероховатых образований;
- увядшие, морщинистые плоды;
- зеленые томаты;
- застуженные или подмороженные плоды;

- плесень на плодоножке.
- плоды со следами химической обработки, с прилипшей землей, наличие других посторонних веществ.

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА





Зарубцевавшиеся трещины (для ребристых томатов)

Размягчение мякоти

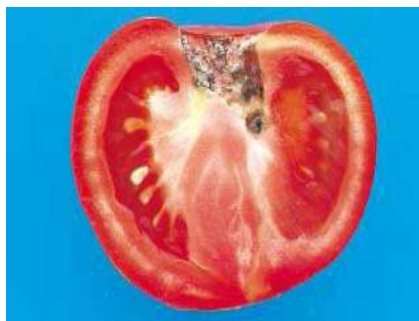


Дефект формы, дефект кожицы, цветочный рубец, опробковение рыльца (стандартные требования к качеству товара)

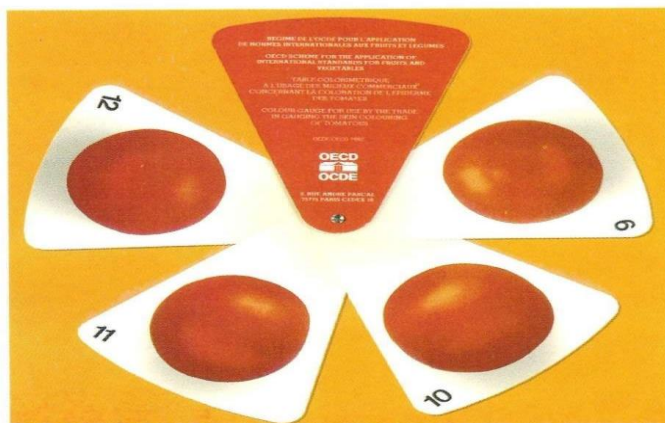
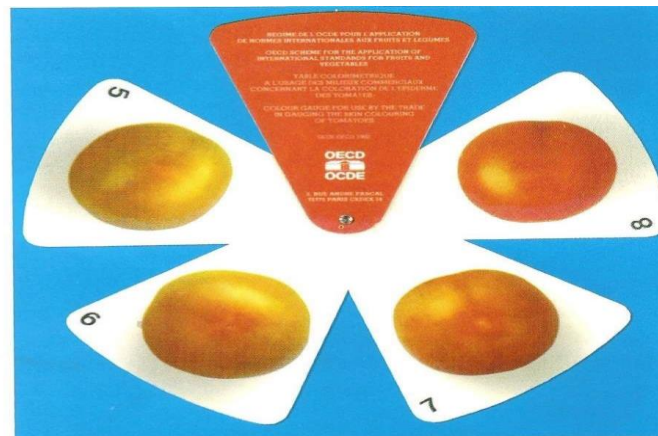
ОТХОД



Томаты, пораженные болезнями, мягкие, перезревшие



Томаты с повреждениями, гнилями, вредителями, с не зарубцевавшимися трещинами, не зарубцевавшимися повреждения грядом



12-и бальная шкала зрелости томатов (допускается степень зрелости 7-10)

Приемка по степени зрелости по лог плечам, только по "Самовывозу"

Ближнее плечо (1-2 суток)	От 7-10
Среднее плечо (2-3 суток)	От 6-9
Дальнее плечо (4 и более суток)	От 5-8

Водянистая или мокрая бактериальная гниль-болезнь является прогрессирующей, вызывается гнилостными бактериями. На плодах томата вначале появляются вдавленные, водянистые пятна, резко отграниченные от здоровой ткани. Затем (уже 2-3 дня) мякоть плода разрушается и превращается в жидкую массу с неприятным запахом. Плод похож на водянистый мешок. В кожице часто образуются трещины, через которые просачиваются мутные капельки скопления бактерий. Бактерии, вызывающие водянистую гниль, теплолюбивы, поэтому болезнь особенно быстро развивается при повышенных температурах. Проникновение бактерий в плод происходит через повреждения в кожице. Заражение может происходить как и в поле, так и при хранении и транспортировке.

Серая головчатая плесень-ризопус, вызывается широко распространенным сапрофитным грибом, способным развиваться почти на любом гниющем материале. На плодах томата возникает мягкая водянистая гниль. Из больших плодов обильно вытекает жидкость, они имеют кислый запах. На поверхности образуется обильный, сначала серый, затем черный войлочный налет, состоящий мицелия и спорошения возбудителя. Заражение плодов происходит через трещины или места механических повреждений кожицы, нанесенные во время уборки, упаковки, транспортировки. На перезревших плодах при высокой температуре (оптимальная для гриба 28..32*С) и влажности воздуха при транспортировке и хранения гниль развивается особенно быстро и может переходить на соседние плоды.

Альтернариоз (Макроспориоз)- на плодах томата альтернариоз проявляется в виде округлых вдавленных пятен, которые чаще всего начинаются от места прикрепления к плодоножке или на месте ушибов, трещин. Характерным признаком является очень темный цвет пятен и образование на них во влажных условиях темного, почти черного налета, состоящего из мицелия и конидиального спороношения возбудителя. В связи с тем, что гриб-возбудитель теплолюбивый микроорганизм (оптимальная температура для прорастания спор 25...30*С) заболевание распространено главным образом в южных районах с теплым и даже жарким климатом. Плоды томата заражаются альтернариозом не только в поле в период вегетации, но и повторно в период транспортировки или хранения от заболевших плодов или загрязненной тары. Наличие даже самых незначительных повреждений кожицы облегчает заражение. Ушибы, нажимы и другие механические повреждения плодов, особенно в сочетании отпотеванием из-за резкой смены температуры способствуют новым заражениям альтернариозом во время транспортировки или хранения.

Антракноз. При заражении на зрелых или начинающих созревать плодах появляются сначала мелкие, водянистые, слегка вдавленные, округлые пятна, которые со временем темнеют и могут достигать в диаметре 1,5 см. На пятнах образуются многочисленные, темно-бурые или черные подушечки (ложе) спороношения с бурыми щетинками. Ложе сначала под эпидермисом, затем прорывают его. Плоды теряют товарное качество и иногда приобретают горьковатый вкус. При поражении пятна вдавленные, слабо отличаются по цвету от основной окраски плода. Подушечки (спороложа) бледно-желтые, местами образующие корочку оранжевого цвета. Заражение антракнозом может произойти как в поле, так и во время транспортировки или хранения.

6.21 Томаты розовые

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	152036	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Томаты розовые вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Томаты розовые вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	Все сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон/ дерево	40x60	пятислойный гофрокартон/ дерево

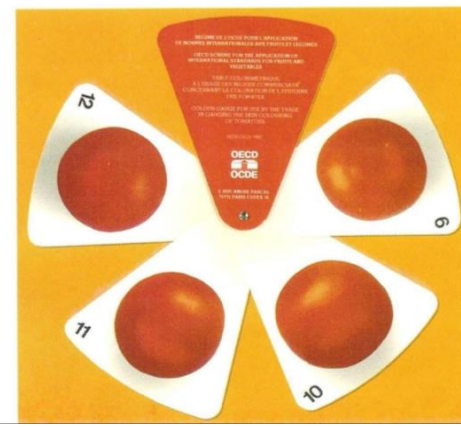
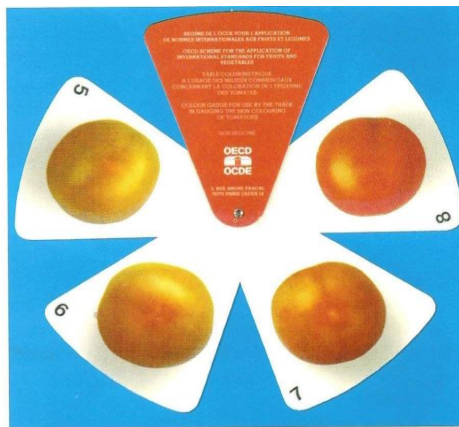
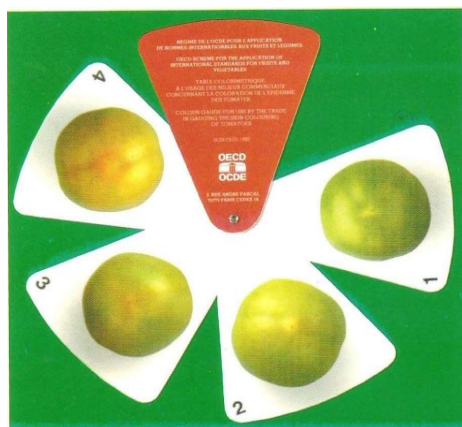
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	пяτισлойный гофкартон/дерево	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, ММ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			перетяжка "Бабочка"	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	9	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +4°C до +8°C,	
КАЛИБР*	60+	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +4°C до +8°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только томаты одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		холоподиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,5°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		низкая	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Томаты всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	Могут допускаться следующие дефекты при условии, что томаты сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:		
	• неповрежденными;				
	• здоровыми, доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;				
	• чистыми, без видимых посторонних веществ;				
• плотными					

	<ul style="list-style-type: none"> • свежими на вид; • не перезревшими; • без солнечных ожогов; • целыми, неповрежденными, без механических повреждений мякоти, не зарубцевавшихся трещин и опробковелых образований; • без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки); • без насекомых-вредителей; • без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • не уродливые, типичной для ботанического сорта формы; • с плодоножкой или без нее; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 	<p>Не стандарт (НС+НК, не более 10%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефект формы и развития (незначительные выросты, небольшие дефект окраски (до 20% площади плода); • легкие поверхностные дефекты кожицы (потертости) отдельные сухие пятна на кожице и незначительные зарубцевавшиеся трещины, шрамы общей площадью до 0,5 кв.см., при условии, что плод серьезно не затронут; • зарубцевавшиеся трещины длиной не более 3 см. • незначительная пустотелость семенной камеры (до 5 мм); • незначительная помятость, нажимы.
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Допускаются к приемке томаты со степенью зрелости 7-11 по 12-и бальной шкале зрелости томатов черри. Степень зрелости и окраска томатов должны быть практически однородными.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • с солнечными и земляными ожогами; • плоды с частично или полностью бурыми разливами на поверхности плода с признаками розовой окраски у его вершины, потертые более 1/3 поверхности; • неравномерность созревания (дефект цвета площадью более 20% - бронзовость); • с опробковелыми образованиями до 2 кв. см.
<p>Отход (не более 3,5%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • плоды, пораженные вредителями, с наличием живых личинок и их экскрементов; • мягкие, перезревшие (мягкие с цельной кожицей, с нарушенными семенными камерами и свободно перемещающейся мякотью под кожицей); • плоды загнившие, пораженные болезнями (в том числе очаги макроспориоза и единичные пятна в совокупности более 0,25 кв.см площади), 		<ul style="list-style-type: none"> • дефект формы и развития; • зарубцевавшиеся трещины длиной более 3 см; • дефекты кожицы или повреждения при условии, что плод серьезно не затронут (потертости, отдельные сухие пятна на кожице и незначительные зарубцевавшиеся царапины, шрамы, помятости и нажимы от тары и соприкосновения с соседними плодами) общей площадью более 1 кв. см; • пустотелость семенной камеры (свыше 5 мм); • с зелеными или желтыми спинками (у плодоножки);

	плесневидными спорами; наличие больших желтых пятен на кожице в результате развития серой гнили; с водянистой или мокрой бактериальной гнилью		• плоды помятые; со срывами кожицы;
	• плоды раздавленные; с серьезными механическими повреждениями; с не зарубцевавшимися трещинами (концентрическими или радиальными), вызванными особенностями созревания; не зарубцевавшиеся повреждения, вызванные градом, проявляющиеся в форме глубоких язвин или опробковелых шероховатых образований более 2 кв. см.; с проколами до мякоти		• единичные пятна макроспориоза (общей площадью не более 0,25 кв.см);
	• увядшие, морщинистые плоды;		• пожелтение и усыхание чашелистиков;
	• зеленые томаты по шкале цветности 1 - 4		• плоды с признаками утраты свежести;
	• застуженные или подмороженные плоды;		• плесень на плодоножке.

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА





НЕСТАНДАРТ



Томаты со следами химической обработки, размягчение, зарубцевавшиеся трещины (не стандарт)



Дефект формы, дефект кожицы, цветочный рубец, опробкование рыльца до 2 кв. см.

ОТХОД



Томаты, пораженные болезнями, мягкие, перезревшие



Томаты с повреждениями, гнилями, вредителями, с не зарубцевавшимися трещинами, не зарубцевавшимися повреждениями градом

Водянистая или мокрая бактериальная гниль-болезнь является прогрессирующей, вызывается гнилостными бактериями. На плодах томата вначале появляются вдавленные, водянистые пятна, резко отграниченные от здоровой ткани. Затем (уже 2-3 дня) мякоть плода разрушается и превращается в жидкую массу с неприятным запахом. Плод похож на водянистый мешок. В кожце часто образуются трещины, через которые просачиваются мутные капельки скопления бактерий. Бактерии, вызывающие водянистую гниль, теплолюбивы, поэтому болезнь особенно быстро развивается при повышенных температурах. Проникновение бактерий в плод происходит через повреждения в кожце. Заражение может происходить как и в поле, так и при хранении и транспортировке.

Серая головчатая плесень-ризонус, вызывается широко распространенным сапрофитным грибом, способным развиваться почти на любом гниющем материале. На плодах томата возникает мягкая водянистая гниль. Из больных плодов обильно вытекает жидкость, они имеют кислый запах. На поверхности образуется обильный, сначала серый, затем чепный войлочный налет, состоящий мицелия и спорошения возбудителя. Заражение плодов происходит через трещины или места механических повреждений кожцы, нанесенные во время уборки, упаковки, транспортировки. На перезревших плодах при высокой температуре (оптимальная для гриба 28..32*С) и влажности воздуха при транспортировке и хранения гниль развивается особенно быстро и может переходить на соседние плоды.

Антракноз. При заражении на зрелых или начинающих созревать плодах появляются сначала мелкие, водянистые, слегка вдавленные, округлые пятна, которые со временем темнеют и могут достигать в диаметре 1,5 см. На пятнах образуются многочисленные, темно-бурые или черные подушечки (ложаспороношения с бурыми щетинками. Ложасначала под эпидермисом, затем прорывают его. Плоды теряют товарное качество и иногда приобретают горьковатый вкус. При поражении пятна вдавленные, слабо отличаются по цвету от основной окраски плода. Подушечки (спороложа) бледно-желтые, местами образующие корочку оранжевого цвета. Заражение антракнозом может произойти как в поле, так и во время транспортировки или хранения.

6.22 Томаты сливка

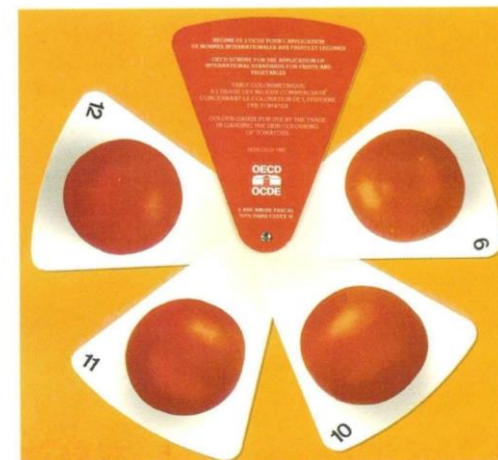
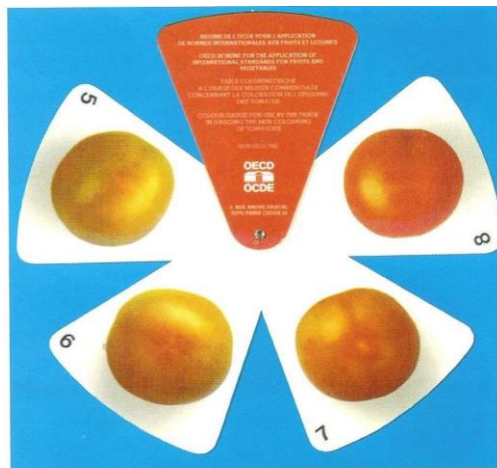
ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	77219	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Томаты сливка вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Томаты сливка вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	любые сорта томата сливовидной и перцевидной формы, в том числе на ветке	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	30x40 40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	пятислойный гофрокартон	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
МАКСИМ. КВАНТ*	8	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +4°C до +8°C
КАЛИБР*	40+	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +4°C до +8°C
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только томаты одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	холоподиум, при температуре до +25°C
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,7°C
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	низкая
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Томаты всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	Могут допускаться следующие дефекты при условии, что томаты сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:
	• неповрежденными;		
	• здоровыми, доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		• дефект формы и развития (незначительные выросты, небольшие дефект окраски (до 20% площади плода);
	• чистыми, без видимых посторонних веществ;		
	• плотными		• легкие поверхностные дефекты кожицы (потертости) отдельные сухие пятна на кожице и незначительные зарубцевавшиеся трещины, шрамы общей площадью до 0,5 кв.см., при условии, что плод серьезно не затронут;
	• свежими на вид;		
	• не перезревшими;		• незначительная пустотелость семенной камеры (до 3 мм);
	• без солнечных ожогов;		
	• целыми, неповрежденными, без механических повреждений мякоти, не зарубцевавшихся трещин и опробковелых образований;		
	• без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки);		
• без насекомых-вредителей;			
• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;			

	<ul style="list-style-type: none"> • не уродливые, типичной для ботанического сорта формы; • с плодоножкой или без нее; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 	<p>Не стандарт (НС+НК, не более 10%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • незначительная помятость, нажимы.
<p>ОКРАСКА*</p>	<p>Допускаются к приемке томаты со степенью зрелости 6-10 по 12-и бальной шкале зрелости томатов черри. Степень зрелости и окраска томатов должны быть практически однородными.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • с солнечными и земляными ожогами;
<p>Отход (не более 3,5%)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • плоды, пораженные вредителями, с наличием живых личинок и их экскрементов; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с частично или полностью бурыми разливами на поверхности плода с признаками розовой окраски у его вершины, потертые более 1/3 поверхности;
	<ul style="list-style-type: none"> • мягкие, перезревшие (мягкие с цельной кожицей, с нарушенными семенными камерами и свободно перемещающейся мякотью под кожицей); 		<ul style="list-style-type: none"> • неравномерность созревания (дефект цвета площадью более 20% - бронзовость);
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды загнившие, пораженные болезнями (в том числе очаги макроспориоза и единичные пятна в совокупности более 0,25 кв.см площади), плесневидными спорами; наличие больших желтых пятен на кожице в результате развития серой гнили водянистой или мокрой бактериальной гнилью 		<ul style="list-style-type: none"> • с опробковелыми образованиями до 1 кв. см.
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды раздавленные; с серьезными механическими повреждениями; с не зарубцевавшимися трещинами (концентрическими или радиальными), вызванными особенностями созревания; не зарубцевавшиеся повреждения, вызванные градом, проявляющиеся в форме глубоких язвин или опробковелых шероховатых образований; с проколами до мякоти 		<ul style="list-style-type: none"> • дефект формы и развития;
	<ul style="list-style-type: none"> • увядшие, морщинистые плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • зарубцевавшиеся трещины длиной более 0,5 кв.см;
	<ul style="list-style-type: none"> • застуженные или подмороженные плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • дефекты кожицы или повреждения при условии, что плод серьезно не затронут (потертости, отдельные сухие пятна на кожице и незначительные зарубцевавшиеся царапины, шрамы, помятости и нажимы от тары и соприкосновения с соседними плодами) общей площадью более 1 кв. см;
			<ul style="list-style-type: none"> • пустотелость семенной камеры (свыше 3 мм);
			<ul style="list-style-type: none"> • с зелеными или желтыми спинками (у плодоножки);
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды помятые; со срывами кожицы; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • единичные пятна макроспориоза (общей площадью не более 0,25 кв. см); 		
	<ul style="list-style-type: none"> • пожелтение и усыхание чашелистиков; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками утраты свежести; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • плесень на плодоножке. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды со следами химической обработки, с прилипшей землей, наличие других посторонних веществ. 		

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



НЕСТАНДАРТ



Томаты со следами химической обработки, размягчение, зарубцевавшиеся трещины (не стандарт)



Дефект формы, дефект кожицы, цветочный рубец, опробковение рыльца

ОТХОД



Томаты, пораженные болезнями, мягкие, перезревшие



Томаты с повреждениями, гнилями, вредителями, с не зарубцевавшимися трещинами, не зарубцевавшимися повреждениями градом

Водянистая или мокрая бактериальная гниль-болезнь является прогрессирующей, вызывается гниlostными бактериями. На плодах томата вначале появляются вдавленные, водянистые пятна, резко отграниченные от здоровой ткани. Затем (уже 2-3 дня) мякоть плода разрушается и превращается в жидкую массу с неприятным запахом. Плод похож на водянистый мешок. В коже часто образуются трещины, через которые просачиваются мутные капельки скопления бактерий. Бактерии, вызывающие водянистую гниль, теплолюбивы, поэтому болезнь особенно быстро развивается при повышенных температурах. Проникновение бактерий в плод происходит через повреждения в коже. Заражение может происходить как и в поле, так и при хранении и транспортировке.

Серая головчатая плесень-ризопус, вызывается широко распространенным сапрофитным грибом, способным развиваться почти на любом гниющем материале. На плодах томата возникает мягкая водянистая гниль. Из больных плодов обильно вытекает жидкость, они имеют кислый запах. На поверхности образуется обильный, сначала серый, затем чепный войлочный налет, состоящий мицелия и спорошения возбудителя. Заражение плодов происходит через трещины или места механических повреждений кожицы, нанесенные во время уборки, упаковки, транспортировки. На переспевших плодах при высокой температуре (оптимальная для гриба 28..32*С) и влажности воздуха при транспортировке и хранения гниль развивается особенно быстро и может переходить на соседние плоды.

Альтернариоз (Макроспориоз)- на плодах томата альтернариоз проявляется в виде округлых вдавленных пятен, которые чаще всего начинаются от места прикрепления к плодоножке или на месте ушибов, трещин. Характерным признаком является очень темный цвет пятен и образование на них во влажных условиях темного, почти черного налета, состоящего из мицелия и конидиального спорошения возбудителя. В связи с тем, что гриб-возбудитель теплолюбивый микроорганизм (оптимальная температура для прорастания спор 25...30*С) заболевание распространено главным образом в южных районах с теплым и даже жарким климатом. Плоды томата заражаются альтернариозом не только в поле в период вегетации, но и повторно в период транспортировки или хранения от заболевших плодов или загрязненной тары. Наличие даже самых незначительных повреждений кожицы облегчает заражение. Ушибы, нажимы и другие механические повреждения плодов, особенно в сочетании отпотеванием из-за резкой смены температуры способствуют новым заражениям альтернариозом во время транспортировки или хранения.

Антракноз. При заражении на зрелых или начинающих созревать плодах появляются сначала мелкие, водянистые, слегка вдавленные, округлые пятна, которые со временем темнеют и могут достигать в диаметре 1,5 см. На пятнах образуются многочисленные, темно-бурые или черные подушечки (ложа)спорошения с бурыми щетинками. Ложе сначала под эпидермисом, затем прорывают его. Плоды теряют товарное качество и иногда приобретают горьковатый вкус. При поражении пятна вдавленные, слабо отличаются по цвету от основной окраски плода. Подушечки (спороложа) бледно-желтые, местами образующие корочку оранжевого цвета. Заражение антракнозом может произойти как в поле, так и во время транспортировки или хранения.

6.23 Томаты черри 200гр/250гр

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	200гр лк197800/ 250гр лк120310	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Томаты черри				
НАЗВАНИЕ SKU	Томаты черри				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ		
СОРТ*	Все сорта	ТРАНСПОРТ-НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	40x60	трехслойный гофрокартон

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	пятислойный гофкартон	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер	полиэтилен	
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	картон во флоупаке	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, ММ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	не нормируется	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	8	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +4°C до +8°C	
КАЛИБР*	диаметр ягоды 30 мм - 50 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +4°C до +8°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только томаты одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		холоподиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,5°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		низкая	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Томаты всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	Могут допускаться следующие дефекты при условии, что томаты сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:		
	• неповрежденными;				
	• здоровыми, доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;				
	• чистыми, без видимых посторонних веществ;				

	<ul style="list-style-type: none"> • плотными • свежими на вид; • не перезревшими; • без солнечных ожогов; • целыми, неповрежденными, без механических повреждений мякоти, не зарубцевавшихся трещин и опробковелых образований; • без зеленых пятен (зеленых или желтых спенок у плодоножки); • без насекомых-вредителей; • без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • не уродливые, типичной для ботанического сорта формы; • с плодоножкой или без нее; • без чрезмерной поверхностной влажности; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 		<ul style="list-style-type: none"> • дефект формы и развития (незначительные выросты, небольшие • дефект окраски (до 20% площади плода); • легкие поверхностные дефекты кожицы (потертости) отдельные сухие пятна на кожице и незначительные зарубцевавшиеся трещины, шрамы общей площадью до 0,5 кв.см., при условии, что плод серьезно не затронут; • незначительная пустотелость семенной камеры (до 3 мм); • незначительная помятость, нажимы.
ОКРАСКА*	<p>Допускаются к приемке томаты со степенью зрелости 6-10 по 12-и бальной шкале зрелости томатов черри. Степень зрелости и окраска томатов должны быть практически однородными.</p>	Не стандарт (НС+НК, не более 10%)*	<ul style="list-style-type: none"> • с солнечными и земляными ожогами; • плоды с частично или полностью бурыми разливами на поверхности плода с признаками розовой окраски у его вершины, потертые более 1/3 поверхности; • неравномерность созревания (дефект цвета площадью более 20% - бронзовость); • с опробковелыми образованиями;
	<ul style="list-style-type: none"> • плоды, пораженные вредителями, с наличием живых личинок и их экскрементов; 		<ul style="list-style-type: none"> • дефект формы и развития; • зарубцевавшиеся трещины длиной более 0,5 кв.см;
Отход (не более 3.5%)*	<ul style="list-style-type: none"> • мягкие, перезревшие (мягкие с цельной кожицей, с нарушенными семенными камерами и свободно перемещающейся мякотью под кожицей); • плоды загнившие, пораженные болезнями (в том числе очаги макроспориоза и единичные пятна в совокупности более 0,25 кв.см площади), плесневидными спорами; наличие больших желтых пятен на кожице в результате развития серой гнили; 	Не стандарт (НС+НК, не более 10%)*	<ul style="list-style-type: none"> • дефекты кожицы или повреждения при условии, что плод серьезно не затронут (потертости, отдельные сухие пятна на кожице и незначительные зарубцевавшиеся царапины, шрамы, помятости и нажимы от тары и соприкосновения с соседними плодами) общей площадью более 1 кв. см; • пустотелость семенной камеры (свыше 3 мм); • с зелеными или желтыми спинками (у плодоножки); • плоды помятые; с проколами; со срывами кожицы;

	<ul style="list-style-type: none"> • плоды раздавленные; с серьезными механическими повреждениями; с не зарубцевавшимися трещинами (концентрическими или радиальными), вызванными особенностями созревания; не зарубцевавшиеся повреждения, вызванные градом, проявляющиеся в форме глубоких язвин или опробковелых шероховатых образований; 		<ul style="list-style-type: none"> • единичные пятна макроспориоза (общей площадью не более 0,25 кв.см);
	<ul style="list-style-type: none"> • увядшие, морщинистые плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • пожелтение и усыхание чашелистиков;
	<ul style="list-style-type: none"> • зеленые томаты; 		<ul style="list-style-type: none"> • плоды с признаками утраты свежести;
	<ul style="list-style-type: none"> • застуженные или подмороженные плоды; 		<ul style="list-style-type: none"> • плесень на плодоножке.
<ul style="list-style-type: none"> • плоды со следами химической обработки, с прилипшей землей, наличие других посторонних веществ. 			

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

12-и бальная шкала зрелости томатов черри (допустимая степень зрелости 6-10)

Приемка по степени зрелости по лог плечам, только по "Самовывозу"

Ближнее плечо (1-2 суток)	От 5-10
Среднее плечо (2-3 суток)	От 4-9
Дальнее плечо (4 и более суток)	От 3-8



Томаты черри соответствующего качества

ОТХОД



Томаты с повреждениями гнилями,

вредителями,

с не зарубцевавшимися трещинами,

не зарубцевавшимися повреждения гразом (отход)



Загрязнение химическими веществами,



помятость,



увядание (не стандарт)

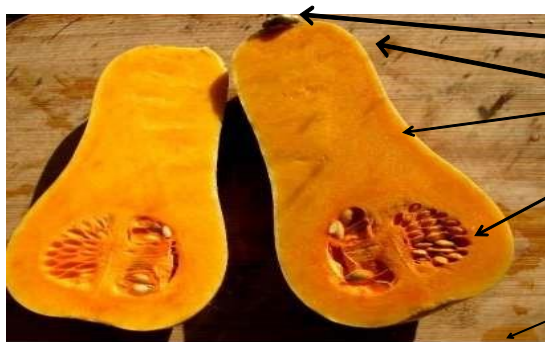
6.24 Тыква

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	96307	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Тыква вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Тыква вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	Баттернат, Матильда, Плутто, Атлас и другие сорта грушевидной формы	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			полимерная сетка/картон	60x40 40x30 40x50	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	сетка/5 слойный гофрокартон	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал.	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	15 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +5°C до +10°C		
КАЛИБР*	вес 0,2 - 3 кг	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +5°C до +10°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только плоды тыквы одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и степени зрелости.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	65-70%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,8°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
	Тыква всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:	Нестандарт до 10%	Тыква должна быть хорошего качества. Допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность продукта в упаковке:		
			• твердыми		
			• без трещин		
			• свежими на вид		
			• неповрежденными		
			• доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;		
			• чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ;		
Отход до 5%	• с не зарубцевавшимися механическими повреждениями				
	• с серьезными зарубцевавшимися повреждениями кожуры, без повреждения мякоти (парша, повреждение градом и т.д.).				
	• с грубыми механическими повреждениями (треснувшие, помятые плоды)				

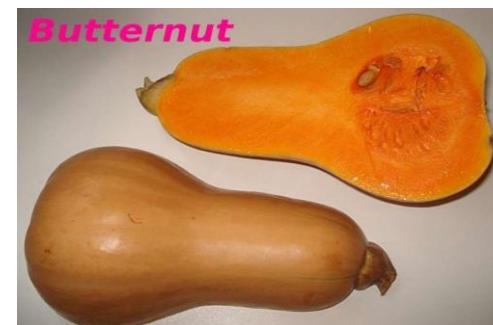
	<ul style="list-style-type: none"> • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. 		<ul style="list-style-type: none"> • загнившие, поврежденные с/х заболеваниями;
	<p>Плод имеет грушевидную (булавовидную) форму, тыква слабосегментированная с гладкой кожурой.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • поврежденные сельхоз вредителями
ВНУТРЕННЕЕ СТРОЕНИЕ	Мякоть маслянистая. Семена развитые, находятся в нижней (утолщенной части)		
ОКРАСКА	Кожура от горчично-желтого до желто-оранжевого цвета. Мякоть - от желтого до ярко-оранжевого цвета		
СТЕПЕНЬ ЗРЕЛОСТИ	Плоды зрелые с ореховым привкусом, со сформировавшимися семенами.		



плодоножка
кожура
мякоть
семенная камера
семя

Тыква: крупный, гладкий, мясистый плод, шаровидной или овальной формы, с многочисленными семенами, покрыта твёрдой коркой. Окраска, размер и форма плодов сильно меняются в зависимости от сорта. Семена плоские, длиной 1—3 см, с ободком по краю; наружная оболочка — деревянистая, желтовато-белого цвета, внутренняя — плёчатая, зеленовато-серая.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Товар хорошего качества

ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ



растрескивание



дефект формы и цвета

НЕСТАНДАРТ



Дефект формы



парша



повреждение градом

ОТХОД



Начальная стадия черной гнили



черная гниль



грубые механические повреждения



Загнив



Антракноз



Фузариоз



Повреждение лозы мучнистой росой



Бактериальные пятна



Фитофтороз

6.25 Цветная капуста

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

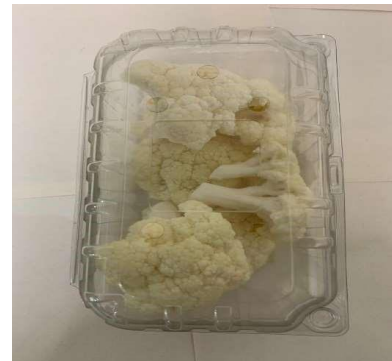
Локальный код		Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Цветная капуста			
НАЗВАНИЕ SKU	Цветная капуста			
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Все страны			

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонная коробка и пластиковый ящик	40x60	пятислойный гофрокартон, пластик
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонная коробка и пластиковый ящик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	коррекс		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	пакет из полимерной пленки не менее 100 грамм	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	укладка плодов навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	6 шт	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от 0 до +2°C	
КАЛИБР*	не нормируется	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от 0 до +2°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковки цветной капусты должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только соцветия одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа качества и размера.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-98%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-1°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		высокая	

КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ		
	<p>Соцветия цветной капусты всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> здоровыми, доброкачественными: продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению не допускается; целые, неповрежденными; чистыми, практически без каких-либо посторонних веществ; свежими на вид; без насекомых-вредителей; без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; без чрезмерной поверхностной влажности; без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса; без механических повреждений; без повреждений, причинённых низкой температурой или морозом; соцветия должны быть твердыми, плотной структуры. 	<p>Не стандарт до 10%</p>	<p>Цветная капуста должны быть хорошего качества, соцветия должны иметь характерные признаки своей разновидности, отвечать минимальным требованиям, перечисленным выше. Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:</p> <ul style="list-style-type: none"> поверхностные механические повреждения, единичные потертости (до 1 см²), единичный некроз допускаются при условии отсутствия загнива, проваливания и разложения нижележащих тканей, что может быть выявлено на срезе; дефект формы или развития; незначительный дефект окраски, желтоватая окраска; незначительная пушистость (но не влажная и жирная на ощупь); небольшие ожоги от солнца; головка с механическими повреждениями с потемнением без загнива, незначительная помятость/потертость на совокупной площади не более 1/4 поверхности; соцветия, с легкими признаками увядания; головки с неплотно примыкающими соцветиями (пушистость); с темно-желтыми частями головки, но не более 20% поверхности, возникшими по причине солнечного ожога; незначительное загрязнение (лимит см. фото). 	
ОКРАСКА*	Характерная для данной разновидности окраска. Соцветия от белой до цвета слоновой кости или кремовой окраски			
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ*	выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку			
ОТХОД (не более 5% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> соцветия поврежденные с\х заболеваниями, загнившие, с явными признаками бактериоза, с плесенью, с загнивом; кочаны с грубыми механическими повреждениями, в т.ч. срезами соцветий в местах повреждений; поврежденные с\х вредителями, а также с наличием с\х вредителей и/или загрязнённые продуктами их жизнедеятельности; с признаками воздействия низкими температурами, подмороженные соцветия; старые, увядшие соцветия; некроз с наличием загнива, проваливания и разложения нижележащих тканей, что может быть выявлено на срезе; соцветия сильно загрязненные; 			

• с зацветшими соцветиями

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



ДОПУСТИМО К ПРИЕМКЕ



незначительный дефект окраски; дефект формы или развития; помятость/потертость, поверхностные механические повреждения, единичные потертости (до 5 см²) без потемнения



помятость/потертость, поверхностные механические повреждения, единичные потертости (до 5 см²) без потемнения полости внутри кочерыжки без гнилей, ослизнения



поверхностные механические повреждения, единичные потертости (до 5 см²), единичный некроз допускаются при условии отсутствия загнива, проваливания и разложения нижележащих тканей, что может быть выявлено на срезе

НЕСТАНДАРТ



головка с механическими повреждениями с потемнением без загнива (не более 1/4 поверхности); головка с механическими повреждениями с незначительные загрязнения поверхности); головки с неплотно примыкающими потемнением без загнива (не более 1/4 соцветиями)

ОТХОД



кочаны с зацветшими соцветиями;

кочаны поврежденные с\х заболеваниями, загнившие, с явными признаками бактериоза, с загнивом кочерыги



кочаны с грубыми механическими повреждениями, в т.ч. кочаны сильно загрязненные срезами соцветий в местах повреждений



поврежденные с/х вредителями, а также с наличием с/х вредителей и/или загрязнённые продуктами их жизнедеятельности



бактериальная пятнистость;

слизистый бактериоз;

альтернариоз

6.26 Чеснок

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

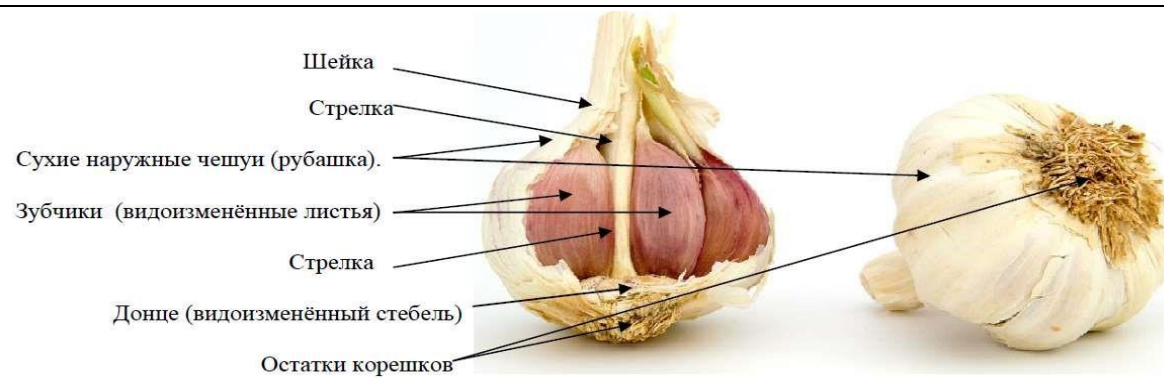
Локальный код	96514	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Чеснок вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Чеснок вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	любые сорта чеснока	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	60x40 40x30 40x50	пятислойный гофрокартон/дерево/ полимер
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонный короб + мешок из полимерной сетки (может отсутствовать)/мешок из полимерной сетки	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется,		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	4кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от 2°С до +10°С		
КАЛИБР*	Наибольший поперечный диаметр 45+ мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от 2°С до +10°С		

ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только луковицы чеснока одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C	
		ВЛАЖНОСТЬ	65-75%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-2,6°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя	
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЛУКОВИЦАМ	Луковицы чеснока всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков должны быть:	МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЛУКОВИЦАМ	Чеснок должен быть хорошего качества. Он должен иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа. Луковицы чеснока должны быть: неповрежденными, достаточно правильной формы. Дольки чесночных головок должны быть достаточно плотными. Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:	
	• неповрежденными, целыми, без механических повреждений;			• небольшие разрывы внешней кожуры луковицы.
	• здоровыми, доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;			• зарубцевавшиеся механические повреждения;
	• чистыми, без видимых посторонних веществ и примесей;			• небольшие следы побитости;
	• свежими на вид, твердыми и плотными;			• неправильная форма;
	• без насекомых-вредителей, их личинок и продуктов их жизнедеятельности;			• отсутствие не более двух долек.
	• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями;			
	• вызревшими, но без признаков прорастания;			
• без чрезмерной поверхностной влажности;				
• без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса;				
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЧЕШУЕ И СТРЕЛКЕ	• сухая кроющаяся чешуя;			

	<ul style="list-style-type: none"> • для стрелкующихся сортов: обрезанная сухая стрелка, длиной не более 20 мм; • для нестрелкующихся сортов: сухие обрезанные листья длиной не более 50 мм. 	<p>Не соответствующий требованиям приемки - не стандарт (НС+НК допускается не более 10% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • отпавшие от донца зубки; • луковицы с потерей покровных пленок, с оголенными зубками; • луковицы, с размерами менее установленных норм; • поврежденные насекомыми-вредителями без видимых признаков повреждений (луковая нематода, клещи); • с незначительными механическими повреждениями луковиц; • сухая стрелка длиной более 20 мм (для стрелкующихся сортов), сухие листья длиной более 50 мм (для нестрелкующихся сортов); • луковицы с признаками утраты свежести. 	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ДОНЦУ	<ul style="list-style-type: none"> • с остатками сухих корешков или без них; без признаков прорастания; • донце сухое, чистое, без признаков гнили донца; 		<p>Отход (допускается не более 5% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • плоды с серьезными механическими повреждениями, в том числе раздавленные; с отсутствием более 3 зубков; • луковицы с признаками прорастания; • загнившие, подмороженные, запаренные луковицы; • пораженные сельскохозяйственными болезнями (склеротиниоз, фузариоз, бактериоз), плесневидными гнилями;
ОКРАСКА*	<p>Кожистые чешуи зубка у большинства сортов фиолетово-коричневые или розоватые разных оттенков, реже бесцветные.</p> <p>Мякоть зубка белая, светло- или темно-кремовая.</p>			
ОКРАСКА* Для раннего чеснока	Стрелка не должна быть сухой, длиной до 10 см.			
Загрязненность	<p>Массовая доля земли прилипшей к луковицам,% от массы ,не более</p> <p>чеснока неподсушенного -1 ;</p> <p>- чеснока сухого и полусухого -0,5</p>			

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА





НЕСТАНДАРТ



Слишком высоко срезанные корешки



Полностью оголённая головка



Растрескивание донца

ОТХОД



плесень на донце



головки повреждённые клещом



Зеленая плесневидная гниль (пенициллез)



Грубые механические повреждения



Бактериоз чеснока



Засечки при небрежной обрезке корешков



Проростание



Аспергиллез чеснока или черная плесень



Повреждения вредителями



Головка повреждённая журчалкой

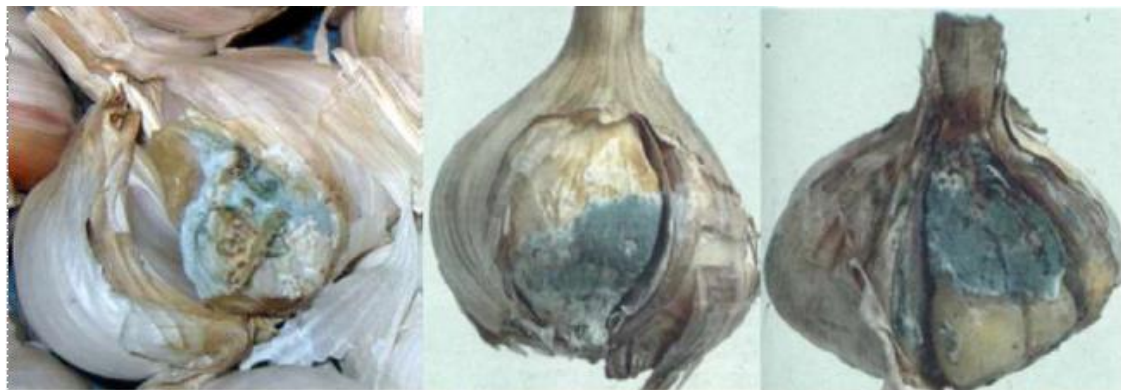


Головка с загнившим зубчиком

КАКИЕ МОГУТ БЫТЬ ДЕФЕКТЫ И ЗАБОЛЕВАНИЯ



Серая гниль



Аспергилёз.

Различают чёрную и жёлтую форму. Может распространяться во время хранения, причём как контактно, так и спорами с током воздуха. Возможно перезаражение с другими культурами.



Зелёная плесневидная гниль.

Сильно развивается без искусственного охлаждения, при высокой влажности воздуха, на подмороженных, имеющих механические повреждения луковицах и т. д. Возможно перезаражение при хранении, в т.ч. спорами по воздуху и с др. культурами.



Бактериальная гниль.

При хранении возможно перезаражение. Переборка мало эффективна, т.к. поражение обычно плохо заметно под сухими чешуями.



Повреждение насекомыми.

Основные вредители – луковые муха и журчалка. В полости мякоти находятся червеобразные личинки.

Повреждённые луковицы часто загнивают. Личинки могут продолжать повреждения в хранилище.

Личинки мо-



Повреждение клещами и нематодами.

Строение луковицы становится рыхлым, может появиться труха, донце истончается, может отвалиться.

Распространяются во время хранения, особенно при несоблюдении температурного и влажностного режима хранения

7 Зелень свежая

7.1 Зелень ассорти лук/укроп/петрушка

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	144271	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Зелень ассорти лук/укроп/петрушка 100г			
НАЗВАНИЕ SKU	Зелень ассорти лук/укроп/петрушка 100г			
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия			



О качестве ФРОВ

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	все сорта лука, укропа, петрушки	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	40x60	трехслойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонные короба;	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	коррек	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	Не нормируется	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	10 шт	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от 2°C до +6°C		
КАЛИБР*	длина пера 35,0 см - 45,0 см (для лука)/длина от шейки корня до кончиков верхних листьев не более 250 мм (для укропа)/длина основной массы листьев 80+ мм (для петрушки)	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от 2°C до +6°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; упаковка должна содержать позиции (лук, петрушка, укроп) в равной доли, не менее 30% в упаковке	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	холодная полка, от 0°C до +8°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,7°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		

КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Качество свежей зелени должно соответствовать следующим характеристикам и нормам:	Не соответствующий требованиям приемки не стандарт (НС+НК допускается не более 10% в партии)	• легкое единичное увядание листьев одного-двух стеблей в упаковке;
	• растения без корешков и с корешками, без корней;		• легкая помятость листьев (не более 1/3 листьев в упаковке), с незначительный изломом (двух-трех стеблей в упаковке, при условии, что все части стебля остаются соединенными между собой), механические повреждения листьев (разрывы части листа, отломанные части листа, что не влияет на внешний товарный вид продукции в целом).
	• молодые, свежие, с нежными зелеными листьями;		• листья со следами химической обработки;
	• без цветочных зонтиков в фазе цветения или начала формирования семян;		• с загрубевшими стеблями;
	• без растений с частично сформировавшимися семенами;		• загрязнение земель.
	• без признаков огрубления, повреждения холодом и самосогревания;	Отход	• листья с признаками самосогревания;
	• не поврежденные болезнями, не испорченные, не пораженные гнилью;		• поврежденные холодом листья;
	• чистые, без посторонних примесей (земли, песка, сорной травы и пр.);		• наличие корешков;
	• без признаков огрубления, повреждения холодом и самосогревания		• поврежденные болезнями, гнилями, плесенью; испорченные;
	• без излишней внешней влажности;		• наличие сельскохозяйственных вредителей, повреждения ими;
• без сельскохозяйственных вредителей, а также без повреждений им.	• механические повреждения стеблей;		
		• наличие цветочных зонтиков (в том числе в фазе цветения и образования семян), корней;	
		• наличие примесей сорных трав и/или других листовых овощей;	
		• увядшие листья, листья с пожелтевшими кончиками, стебли с пожелтевшими листьями.	

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Внешний вид продукта: Ассорти (лук, укроп, петрушка)



Несоответствующее качество одной из составляющих набора - **отход**

7.2 Лук зеленый свежий

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	120220	Автор:	Согласовано:	Дата создания:
ТИП SKU	Лук зеленый свежий 100г			
НАЗВАНИЕ SKU	Лук зеленый свежий 100г			
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия			

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	40x60	трехслойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	картонные короба;	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	коррек	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	Не нормируется	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	10 шт	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*		от +2 до +6°C	
КАЛИБР*	длина пера 35 - 45 см	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*		от +2 до +6°C	
ОДНОРОДНОСТЬ*	Состоит из свежего зеленого лука одного ботанического и товарного сорта, происхождения, одной степени зрелости и окраски	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*		холодная полка, от 0°C до +8 °C	
		ВЛАЖНОСТЬ		90-95%	
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ		-0,7°C	
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ		средняя	

КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Луковицы и перья зеленого лука должны соответствовать следующим характеристикам и нормам:	Стандартные требования к качеству товара	К этому сорту относятся луковицы и перья зеленого лука, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше. Могут допускаться следующие дефекты при условии, что луковицы и перья зеленого лука сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:	
	• быть с аккуратно подрезанными у донца корешками и зелеными разного оттенка листьями;			• наличие цветоносов;
	• луковица должна быть белой, плотной, но не огрубевшей;			• легкая примятость;
	• свежий, без признаков увядания;			• длиной менее 35 см и более 45 см.
	• без признаков самосогревания и повреждения холодом;			• наличие корешков;
	• целый, без механических повреждений;	МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	К этому сорту относятся луковицы и перья зеленого лука, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше. Могут допускаться следующие дефекты при условии, что луковицы и перья зеленого лука сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:	
	• здоровый, без повреждения болезнями, не испорченный, не пораженный гнилью;			• загрязнение земель; наличие минеральных и посторонних примесей;
	• чистый, незагрязненный, без минеральных и посторонних примесей;			• незначительное единичное пожелтение, увядание кончиков на длину не более 0,5 см, не влияющие на внешний вид пучка и презентацию всей упаковки;
	• без сельскохозяйственных вредителей, продуктов их жизнедеятельности и повреждений, вызванных ими;			• наличие следов химической обработки;
	• с характерной для ботанического сорта формой и окраской;			• с загрубевшими стеблями.
• без постороннего запаха и/или привкуса;				
• без излишней внешней влажности.				
допустимое кол-во нитратов	600			

Отход

- поврежденные холодом и солнцем листья;
- листья с признаками самосогревания;
- поврежденные болезнями, гнилями, плесенью; испорченные;
- наличие сельскохозяйственных вредителей, повреждения ими;
- механические повреждения стеблей;
- наличие примесей сорных трав и/или других листовых овощей;
- увядшие листья, листья с пожелтевшими кончиками (более 0,5 см), стебли с пожелтевшими листьями.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Лук зеленый в пакете

презентация

Наличие корешков (**не стандарт**)



Пожелтение и увядание кончиков более 0,5 см, желтые перья (**отход**)



Повреждения гнилью, механические повреждения с последующим повреждением гнилью (**отход**)

7.3 Петрушка зеленая свежая

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	120218	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Петрушка зеленая свежая 50г				
НАЗВАНИЕ SKU	Петрушка зеленая свежая 50г				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	все сорта листовой петрушки	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	40x60	трехслойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	-	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	коррекс	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется, 50 грамм		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	Не нормируется	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	10 шт	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от 2°C до +6°C		
КАЛИБР*	длина основной массы листьев не менее 80 мм Допускается содержание в партии не более 10% свежей петрушки длиной менее 80 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от 2°C до +6°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежей петрушки одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	холодная полка, от 0°C до +8°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,1°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Листья срезанной зелени петрушки должны быть:	Не соответствующий требованиям приемки не стандарт (НС+НК допускается не более 10% в партии)	• легкое единичное увядание листьев одного-двух растений в упаковке;		
	• молодые, свежие, с нежными зелеными (различных оттенков) листьями;		• легкая помятость листьев (не более 1/3 листьев в упаковке), с незначительный изломом (двух-трех стеблей в упаковке, при условии, что все части стебля остаются соединенными между собой), механические повреждения листьев (разрывы части листа, отломанные части листа, что не влияет на внешний товарный вид продукции в целом);		
	• не вялые, без признаков увядания;		• с загрубевшими стеблями;		
	• без признаков огрубления, повреждения холодом и самосогревания;		• наличие корней;		
	• целые;		• листья со следами химической обработки;		
	• не поврежденные болезнями, не испорченные, не пораженные гнилью;		• загрязнение землей.		
	• чистые, без посторонних примесей (земли, песка, сорной травы, других культур и пр.);	Отход	• с пожелтевшими кончиками листьев, стебли с пожелтевшими листьями;		
• без повреждений, вызванных сельхоз-вредителями, без насекомых и продуктов их жизнедеятельности;					

	<ul style="list-style-type: none"> • без минеральных и посторонних примесей, земли; • без излишней внешней влажности. 		<ul style="list-style-type: none"> • поврежденные болезнями, гнилями, плесенью; испорченные; • наличие сельскохозяйственных вредителей, повреждения ими; • механические повреждения стеблей; • наличие примесей сорных трав и/или других листовых овощей; • поврежденные холодом листья; • листья с признаками самосогревания; • увядшие листья.
Допустимое количество нитратов	2000		

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Петрушка свежая листовая срезанная, в подложке



Пожелтевшие листья, повреждение холодом, с/х заболевание (**отход**)



Повреждение гнилью, увядание (отход)

7.4 Укроп зеленый свежий

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	120219	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Укроп зеленый свежий 50г				
НАЗВАНИЕ SKU	Укроп зеленый свежий 50г				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА *	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картонные короба	40x60	трехслойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА *	картонные короба;	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА *	полимер		полиэтилен
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	коррекс	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	не нормируется	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК	
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см	
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	10 шт	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от +2°C до +6°C			
КАЛИБР*	длина растений от шейки корня до кончиков верхних листьев не более 15 см	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2°C до +6°C			
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только укроп одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	холодная полка, от 0°C до +8°C			
		ВЛАЖНОСТЬ	90-95%			
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,7°C			
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя			
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ			
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Качество свежего укропа должно соответствовать следующим характеристикам и нормам:	Не соответствующий требованиям приемки не стандарт (НС+НК допускается не более 10% в партии)	• легкое единичное увядание листьев одного-двух стеблей в упаковке;			
	• растения без корешков и с корешками, без корней;		• легкая помятость листьев (не более 1/3 листьев в упаковке), с незначительный изломом (двух-трех стеблей в упаковке, при условии, что все части стебля остаются соединенными между собой), механические повреждения листьев (разрывы части листа, отломанные части листа, что не влияет на внешний товарный вид продукции в целом).			
	• молодые, свежие, с нежными зелеными листьями;		• листья со следами химической обработки;			
	• без цветочных зонтиков в фазе цветения или начала формирования семян;		• с загрубевшими стеблями;			
	• без растений с частично сформировавшимися семенами;		• загрязнение землей.			
	• без признаков огрубления, повреждения холодом и самосогревания;		Отход	• листья с признаками самосогревания;		
	• не поврежденные болезнями, не испорченные, не пораженные гнилью;			• поврежденные холодом листья;		
	• чистые, без посторонних примесей (земли, песка, сорной травы и пр.);	• поврежденные холодом листья;				
• чистые, без посторонних примесей (земли, песка, сорной травы и пр.);						

	<ul style="list-style-type: none"> • без излишней внешней влажности; 		<ul style="list-style-type: none"> • поврежденные болезнями, гнилями, плесенью; испорченные;
	<ul style="list-style-type: none"> • без сельскохозяйственных вредителей, а также без повреждений им. 		<ul style="list-style-type: none"> • наличие сельскохозяйственных вредителей, повреждения ими; • механические повреждения стеблей; • наличие цветочных зонтиков (в том числе в фазе цветения и образования семян), корней; • наличие примесей сорных трав и/или других листовых овощей; • увядшие листья, листья с пожелтевшими кончиками, стебли с пожелтевшими листьями.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Укроп фасованный в пакет по 100 г (внешний вид)



Укроп, не соответствующий критериям качества (отход)



Укроп, не соответствующий критериям качества (отход)

8 Грибы

8.1 Вешенки

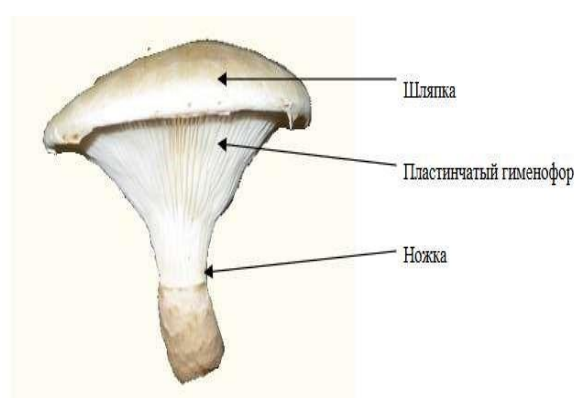
ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	179534	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Вешенки 300г				
НАЗВАНИЕ SKU	Вешенки 300г				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	не нормируется	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			5 слойный гофрокартон/пластик	30x40 40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	короб/ ящик/ пластик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*	вспененный полистерол + полиэтилен		подложка+пленка
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	коррекс черного цвета	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	Уложка. Стикер не более 30% от поверхности упаковки.	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	4 шт	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от 0°C до +2°C		
КАЛИБР*	30-100 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от 0°C до +2°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	холодная полка, от +4 до +8°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	85-90%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,6°C		
		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя		
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Вешенки с учетом специальных положений, разрешенных допусков, должны быть:	Стандартные требования к качеству товара	Допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:		
	• неповрежденными				
	• доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;				
	• чистыми, без видимых посторонних веществ, помимо тепличного материала;				
	• свежими на вид; следует принимать во внимание характерный цвет гимениальной пластинки вида и/или товарного типа;				
	• без насекомых-вредителей;				
	• без какого-либо постороннего запаха и/или прикуса.				
	• без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;				
	• без чрезмерной поверхностной влажности;				
• длина ножки не более 4 см	Не соответствует минимальным требованиям приёмки (НС+НК допускается не более 10% в партии)*	• с незначительными механическими повреждениями (надломы, царапины и т.д)	• с начальными признаками увядания	• загрязненные	• единичные трещинки и разрывы на шляпке.

	вырванные из друзы, отломанные части грибов не более 10% в упаковке	<p>Отход (допускается не более 3.5% в партии)*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • пораженные сельхоз заболеваниями;
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	Выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии		<ul style="list-style-type: none"> • потемневшие грибы;
ХАРАКТЕРИСТИКИ ШЛЯПКИ	не более 10% грибов в друзе могут иметь надломы, трещины, проколы, царапины и вмятины		<ul style="list-style-type: none"> • загнившие плоды; плесневые плоды; с признаками ослизнения
НС+НК	Допускается не более 10% от партии*		<ul style="list-style-type: none"> • повреждённые сельхоз вредителями (червивые грибы и т.д.)
Диаметр друзы	не ограничивается		<ul style="list-style-type: none"> • старые грибы, грибы с признаками увядания
Размер шляпок	Шляпки могут различаться по размеру		<ul style="list-style-type: none"> • подмороженные, запаренные; • грибы с грубыми механическими повреждениями

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



грибы хорошего качества



ОТХОД



глубокое растрескивание



червивость



перезревший и старый гриб



недопустимый фрагмент друзы



8.2 Шампиньоны

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	130454	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Шампиньоны вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Шампиньоны вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	Россия, Белоруссия				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	все сорта	ТРАНСПОРТ- НАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			5 слойный гофрокартон/пластик	30x40 40x60	пятислойный гофрокартон
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	короб/ ящик/ пластик	ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
			евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м
ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навал	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
МАКСИМ. КВАНТ*	4 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	от 0°C до +2°C		
КАЛИБР*	диаметр шляпки 45-80 мм	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от 0°C до +2°C		

ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	холодная полка, от +4 до +8°C
		ВЛАЖНОСТЬ	85-90%
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,6°C
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ	средняя
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА		КЛАССИФИКАЦИЯ	
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	<p>Грибы всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • неповрежденными, с чистым срезом; • доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается; • чистыми, без видимых посторонних веществ, помимо тепличного материала; • свежими на вид; следует принимать во внимание характерный цвет гимениальной пластинки вида и/или товарного типа; • без насекомых-вредителей; • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. • без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; • без чрезмерной поверхностной влажности; 	Стандартные требования к качеству товара	Могут допускаться следующие дефекты при условии, что грибы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:
			• дефект формы;
			• дефект окраски;
			• обесцвеченные чешуйки;
			• незначительная помятость поверхности
			• незначительная внутренняя влажность ножки;
			• полые ножки
			• Загрязнение грунтом или тепличным материалом (субстратом, мицелием)
СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ	Выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку. Доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии		
ОКРАСКА*	Белые шампиньоны: шляпка белая с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе бледно-розовая. Пластинки белые, розовые, пурпурно-бурые, шоколадные. Ножка белая с белым кольцом.	Не соответствует минимальным требованиям приёмки (НС +НК допускается не более 10% в партии)*	• выраженный дефект формы (без уродства);
			• сросшиеся грибы, грибы уродливой формы
			• диаметром менее 35 мм и не более 80 мм
			• шляпка не соединённая с ножкой вуалью

ХАРАКТЕРИСТИКИ ШЛЯПКИ	Закрытые грибы, т.е. грибы, у которых шляпка полностью закрыта грибами с плёнкой, т.е. грибы, у которых шляпка соединена с ножкой вуалью		<ul style="list-style-type: none"> • раздвоенная плодоножка;
ХАРАКТЕРИСТИКИ НОЖКИ	Максимальная длина ножки не должна превышать 1/2 диаметра шляпки		<ul style="list-style-type: none"> • С остатками химических веществ;
Отход (допускается не более 3.5% в партии)*	• загнившие плоды; плесневые плоды; с признаками ослизнения		
	• повреждённые сельхоз вредителями;		
	• старые грибы, грибы с раскрывшейся шляпкой;		
	• увядшие, подмороженные, запаренные плоды;		
	• плоды с грубыми механическими повреждениями;		
	• пораженные сельхоз заболеваниями;		
	• с потемнением (побурением) вследствие неправильного сбора более 1/3 поверхности;		
	• червивые грибы;		

ФОТОГРАФИИ ПРОДУКТА



ДОПУСКИ ПО ОКРАСУ



Допустимый дефект окраса

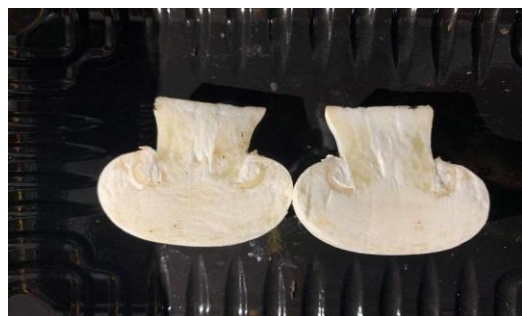
ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ ПО ФОРМЕ



Допустимая незначительная помятость поверхности



Допустимое загрязнение



Водянистость ножки и ее незначительное потемнение никуда не относим*

НЕ СТАНДАРТ



повреждённые

ОТХОД



переохлаждённый



загнивший



увядание



сельхоз вредители



Бактериальная пятнистость - Пятна сначала разбросанные затем сливаются. Ткань шляпки в пораженных местах становится водянистой и отмирает. Заболевание быстро прогрессирует (1-2 дня) при повышенной влажности и недостаточной вентиляции.

9 Имбирь корень

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

Локальный код	98055	Автор:	Согласовано:		Дата создания:
ТИП SKU	Имбирь корень вес				
НАЗВАНИЕ SKU	Имбирь корень вес				
СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ*	не нормируется				
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
СОРТ*	все сорта	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП
			картон	30x40 40x50 40x60	пятислойный гофрокартон/древесина мягких лиственных пород, березы, хвойных пород/по- липропилен
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА*	коробка	ПОТРЕБИТЕЛЬ- СКАЯ УПАКОВКА*			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПА- КОВКА	не нормируется	ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА
БРЕНД*	не нормируется		евро, 20 кг	1200 x 800	1,65 м

ПРЕЗЕНТАЦИЯ*	навалом	ОПАЛЕЧИВАНИЕ*	СТРЕЙЧ-ЛЕНТА	СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА	УГОЛОК
			стяжка на трех уровнях паллета	минимум в три слоя с захватом поддона, перекрестное поллетирование "бабочка"	Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
МАКСИМ. КВАНТ*	5 кг	ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ*	+2 +10°C		
КАЛИБР*	Калибровка проводится по массе корневища 100+ г	ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА*	от +2°C +10°C		
ОДНОРОДНОСТЬ*	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения и качества.	ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ*	подиум, при температуре до +25°C		
		ВЛАЖНОСТЬ	65-70%		
		ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	- 0,5 °C		
		ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА			
Пенитрация		ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ			
КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА			КЛАССИФИКАЦИЯ		
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	Корневища имбиря с учетом допустимых отклонений, должны быть:	СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИЕМКИ	Корневища имбиря должны быть хорошего качества и отвечать минимальным требованиям, перечисленным выше. Корневища должны быть достаточно крепкими. При этом они могут иметь некоторые дефекты, приведенные ниже, при условии, что корневища сохраняют основные характеристики, такие как качество, сохранность и хороший внешний вид: • дефекты кожицы, такие как потертости и царапины, срезы, при условии, что они зажили и подсохли, а площадь их не превышает 15% от общей поверхности корневища; • прорастание до 5мм; • небольшие повреждения, нанесенные насекомыми-вредителями; • зажившие трещины, при условии, что они совершенно сухие;		
	• здоровыми; доброкачественными;				
	• гнилая и испорченная продукция, которая не пригодна для потребления, не допускается;				
	• свежими, без признаков усыхания и сморщивания;				
	• чистыми, без каких-либо видимых загрязняющих частиц;				
	• без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями, портящими внешний вид продукции;				
	• без излишней поверхностной влаги;				
	• без постороннего запаха;				
• без потертостей и царапин (легкие царапины и срезы, тщательно обсушенные, не считаются дефектом);					

	<ul style="list-style-type: none"> • достаточно сухими для предполагаемого использования; кожица и срезы, сделанные при уборке корневищ, должны быть совершенно сухими. 		<ul style="list-style-type: none"> • малозаметные следы земли;
ОКРАСКА*	Цвет кожуры колеблется от белого до желто-коричневого, а сердцевина – от светло-желтого до практически оранжевого. Совсем экзотические клубни в разрезе могут иметь ярко-зеленый цвет с насыщенными голубыми прожилками, также синеть на срезе.		<ul style="list-style-type: none"> • следы ушибов; • свежие механические повреждения и фрагменты (менее согласованного калибра), образовавшиеся в следствии данных механических воздействий;
Прорастание	Допустимо прорастание до 5мм.		<ul style="list-style-type: none"> • свежий поперечный срез.

КЛАССИФИКАЦИЯ

ОТХОД (не более 5% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • корневища с признаками гниения, пораженные плесенью; 	НЕСТАНДАРТ (не более 10% от партии)*	<ul style="list-style-type: none"> • загрязнение земель, остатки химических средств, прочие загрязнения.
	<ul style="list-style-type: none"> • повреждения, нанесенные насекомыми-вредителями; 		<ul style="list-style-type: none"> • корневища с грубоволокнистым строением;
	<ul style="list-style-type: none"> • наличие насекомых-вредителей и следов их жизнедеятельности; 		<ul style="list-style-type: none"> • зарубцевавшиеся механические повреждения; потертости и царапины, площадью более 15% от общей поверхности корневища;
	<ul style="list-style-type: none"> • повреждение холодом; 		<ul style="list-style-type: none"> • прорастание от 5мм до 10мм;
	<ul style="list-style-type: none"> • признаки старения (увядшие, сморщенные корневища); 		<ul style="list-style-type: none"> • чрезмерно зачищенный имбирь (срезы вдоль корня, длина среза больше диаметра пальца корневища).
	<ul style="list-style-type: none"> • потемневшая сердцевина; 		<ul style="list-style-type: none"> • не зарубцевавшиеся механические повреждения, раздавленные корневища.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА



Имбирь представляет собой мясистые разветвленные корневища, достигающие в длину 50 см, имеющие диаметр 5 см. Кожица бежевого или светло-коричневого цвета, мякоть — желтоватая, плотная, слегка одревесневевшая. При разрезании корневища издают пряный характерный аромат с легкими цитрусовыми тонами. Вкус у имбиря острый, слегка сладковатый.



ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ



закжившие, подсохшие срезы, зарубцевавшаяся царапина, дефекты кожицы на площади до 15%



закжившие сухие трещины



прорастание до 5мм



следы ушибов



свежий поперечный срез



НЕСТАНДАРТ



зарубцевавшиеся механические повреждения „дефекты кожицы на чрезмерно зачищенный имбирь (срезы вдоль корня, длина среза больше диаметра пальца корневища)

ОТХОД



прорастание более 10мм



с признаками старения (увядшие, сморщенные корневища)

корневища с признаками гниения



корневища пораженные плесенью



повреждение холодом

10 Определения, обозначения, сокращения

10.1 Термины и определения

Термин	Определение
-	-

10.2 Обозначения и сокращения

Сокращение	Обозначение
WMS	Warehouse Management System
АКФК	Акт государственного карантинного фитосанитарного контроля
ГМО	Генетически модифицированный организм
ГОСТ	Государственный стандарт
ЕЭК ООН	Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций
КМ	Категорийный менеджер
РЦ	Распределительный центр
СККиБТ	Служба контроля качества и безопасности товаров
ТН ВЕД	Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности
ТР	Технический регламент
ТС	Транспортное средство
ТСД	Терминал сбора данных
ФЗ	Федеральный закон
ФРОВ	Фрукты и овощи

11 Ответственность

Контроль исполнения требований Стандарта возлагается на **Начальника отдела контроля качества и безопасности товара**. Для внесения изменений в документ ответственному за разработку данного документа необходимо направить запрос на изменение в ИТИЛИУМ. Актуализацию Стандарта производят специалисты, ответственные за организационное управление по запросу на изменение.

После ввода в действие Стандарт становится локальным нормативным актом, за неисполнение или ненадлежащее исполнение требований которого сотрудники могут быть привлечены к ответственности. Привлечение к ответственности должно осуществляться в соответствии с нормами законодательства Российской Федерации и локальными нормативными актами ТС «Победа».

Решение о применении предупредительных мер, а также мер дисциплинарной ответственности в отношении таких сотрудников принимается согласно Положению «О поощрениях и дисциплинарных взысканиях» по представлению непосредственного руководителя сотрудника.

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и представлен третьим лицам без разрешения ответственного за разработку документа.

Приложение 1. Декларация



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель: АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТЕПЛИЧНОЕ", Место нахождения: 430024, РОССИЯ, РЕСПУБЛИКА МОРДОВИЯ, Г. САРАНСК, П. ОЗЕРНЫЙ, Адрес места осуществления деятельности: 430024, РОССИЯ, Респ Мордовия, г. Саранск, п. Озерный, ОГРН: 1181326002296

В лице: директора тепличного комбината Родиной Елены Юрьевны, доверенность: 02738/ТП от 04.04.2023

заявляет, что Огурцы свежие, выращенные в защищенном грунте

Изготовитель: АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТЕПЛИЧНОЕ", Место нахождения: 430024, РОССИЯ, РЕСПУБЛИКА МОРДОВИЯ, Г. САРАНСК, П. ОЗЕРНЫЙ, Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 430024, РОССИЯ, Респ Мордовия, г. Саранск, п. Озерный

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: ГОСТ 33932-2016

Коды ТН ВЭД ЕАЭС: 070700050

Серийный выпуск

Соответствует требованиям ТР ТС 021/2014 О безопасности пищевой продукции

Декларация о соответствии принята на основании протокола 2794.П выдан 27.12.2023 испытательной лабораторией "ГБУ "Мордовская республиканская ветеринарная лаборатория"" РОСС RU.0001.21ПШ51; 3724/5272 выдан 27.12.2023 испытательной лабораторией "Испытательная лаборатория Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Мордовия"" RA.RU.21АЮ44; Схема декларирования: 3д;

Дополнительная информация дата изготовления, срок годности, условия хранения указаны в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и/или на упаковке

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 27.12.2026 включительно



(подпись)

Родина Елена Юрьевна

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA11.B.13586/23

Дата регистрации декларации о соответствии: 28.12.2023

Приложение 2. Отказное письмо



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ВETERИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ
(Россельхознадзор)
СЕВЕРО-КАВКАЗСКОЕ
МЕЖРЕГИОНАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА

355004, г. Ставрополь, пер. Крупской, 31/1
тел./факс (8652)23-62-68, 23-62-67
<http://www.rsn-sk-26.ru>
E-mail: rsn3@fsvps.gov.ru

27.05.2022 № ФРСХ-ВМ. от-Ю/4699
На № _____ от _____

Коммерческому директору
ООО «СХП «Агроинвест»
Управляющей компании
ООО «Иррико-Управляющая
компания»

В.Г. Асхабалиевой

Ленина ул., д. 38,
Винодельненский пос.,
Ипатовский район,
Ставропольский край, 356628

Уважаемая Виктория Геннадьевна!

Северо-Кавказское межрегиональное управление Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (далее – Управление) рассмотрело Ваше обращение от 25.05.2022 № 537 (вх. Управления от 26.05.2022 № 6904) по вопросу разъяснения порядка выдачи карантинного сертификата на подкарантинную продукцию (картофель продовольственный), выращенную ООО «СХП «Агроинвест», расположенным по адресу: Ставропольский край, Ипатовский район, поселок Винодельненский, и сообщает следующее.

В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 13.07.2016 № 293 «Об утверждении порядка выдачи фитосанитарного сертификата, реэкспортного фитосанитарного сертификата, карантинного сертификата» карантинный сертификат оформляется на каждую партию подкарантинной продукции при вывозе из карантинных фитосанитарных зон.

В настоящее время карантинные фитосанитарные зоны по карантинным объектам, источником распространения которых может быть картофель продовольственный не установлены. При вывозе вышеуказанной продукции, происхождением: Ставропольский край, Ипатовский район в другие регионы Российской Федерации карантинные сертификаты не оформляются.

Перевозка подкарантинной растительной продукции осуществляется только при условии отсутствия почвы и растительных остатков, а также карантинных объектов в подкарантинной продукции, в транспортных средствах, в упаковке и в таре.

Руководитель 

Исп. Костарнова В.В.
(8652) 34-98-18

009860

КОПИЯ ВЕРНА
КЛАДОВЩИК
КРАВЦОВ Н.Г.

КОПИЯ ВЕРНА

Э.А. Файзуллина



В.В. Мартыновченко



Приложение 3. Карантинный сертификат



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВETERИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ

Южное межрегиональное управление Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору

КАРАНТИННЫЙ СЕРТИФИКАТ № 739115002411230006

Регион назначения (субъект Российской Федерации): Ульяновская область Дата выдачи: 24.11.2023
Отправитель подкарантинной продукции (груза, материала) и его адрес: АО "ПОБЕДА" Россия, Республика Крым, Нижегородский район, с. Жемчужина, ул. Школьная, д.2
ИНН: 9105000438 ОГРН (ОГРНИП): 1149102021860

Получатель подкарантинной продукции (груза, материала) и его адрес: ООО "ТК ЛЕТО" 432045, Ульяновская область, Г. УЛЬЯНОВСК, Ш. МОСКОВСКОЕ, Д. 6, ЛИТЕР М, ЭТАЖ 2 ПОМЕЩЕНИЕ 3
ИНН: 7327067461 ОГРН (ОГРНИП): 1137327001030

Пункт отправления груза: РОССИЯ, Республика Крым, Нижегородский район, с. Жемчужина ул. Ханина 2

Пункт назначения груза: г. Ульяновск, ш. Московское, д. 6, литера: М, 2 этаж, помещение 3

Место выгрузки, место хранения груза (адрес склада): г. Ульяновск, ш. Московское, д. 6, литера: М, 2 этаж, помещение 3

Наименование подкарантинной продукции (груза, материала)	Количество (объем)
яблоки свежие (Яблоки свежие)	18.5 т.

Порода древесины (лесоматериалов), входящей в партию подкарантинной продукции (груза, материала):

-

Место происхождения груза: Республика Крым, Нижегородский район. Жемчужина АО "Победа"

Отличительные знаки (маркировка): Нет

Сведения о транспортных средствах, предназначенных для перевозки подкарантинной продукции (груза, материала): Грузовой автомобиль —

Карантинные фитосанитарные меры при погрузке, транспортировке, разгрузке, хранении и использовании подкарантинной продукции (груза, материала):

В соответствии со статьей 32 Федерального закона от 21 июля 2014 г. № 206-ФЗ «О карантине растений» необходимо извещать немедленно федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в области карантина растений, о доставке подкарантинной продукции, в том числе в электронной форме.

Карантинных объектов не обнаружено

Выдан на основании: Заявления 2292721 от 24.11.2023г., заключения о карантинном фитосанитарном состоянии подкарантинной продукции 033557-115-23 от 17.11.2023г.



Приложение 4. Заключение

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ
(РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР)Федеральное государственное бюджетное учреждение
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ»
(ФГБУ "ВНИИЗЖ")

наименование учреждения в т.ч. сокращенное

600901, Россия, Владимирская область, г. Владимир, мкр Юрьевец, т.: (4922) 26-06-14, т./ф.: (4922) 26-38-77, e-mail:
arriah@fsvps.gov.ru, сайт: www.arriah.ru 00495527/1023301283720/3327100048/332701001

адрес юридического лица, ОКПО/ОГРН/ИНН/КПП

Брянский орган инспекции федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный центр охраны
здоровья животных» (Брянский ОИ ФГБУ "ВНИИЗЖ"),

наименование органа инспекции

432071, РОССИЯ, Ульяновская обл., г. Ульяновск, ул. Гагарина, д. 34, к.21,
8-903-708-13-24, E-mail: ulyanovsk.lab@mail.ru, сайт: www.arriah.ru

адрес места осуществления деятельности, номер телефона, адрес электронной почты, адрес сайта

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц

УТВЕРЖДАЮ

Технический руководитель органа инспекции

наименование должности

МП

С. Н. Куличков

инициалы, фамилия

«20» июня 2023г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о карантинном фитосанитарном состоянии
подкарантинной продукции

от «20» июня 2023г.

№ 020445-026-23

Отправитель: ООО "Новое Земледелие", 403071, Россия, Волгоградская область, р.п. Иловля, ул. Красноармейская,
дом 16, оф. 23

Получатель: ООО "Торговый Дом "Мир Овощей", г. Ульяновск, ул. Автомобилистов 8

Пункт отправления: 403071, Россия, Волгоградская область, р.п. Иловля, ул. Красноармейская, дом 16, оф. 23

Место назначения: Ульяновская область, г. Ульяновск, ул. Автомобилистов 8

Наименование подкарантинной продукции (груза, материала):
томаты свежие

Происхождение: РФ, Волгоградская область

Количество/ вес: 1 ед. продукции (20 т).

Маркировка (отличительные признаки, № этикетки, № сейф пакета, № транспортного средства):

Маркировка: НЕТ; № 73270451; ТС:

На основании Протокола (-ов) исследований (испытаний)

№020445-026-23-Б от «20» июня 2023г. выполнено в Самарской испытательной лабораторией ФГБУ "ВНИИЗЖ"
установлено:

Карантинные объекты, имеющие значение для Российской Федерации, не выявлены

Вывод:

Карантинные вредные организмы/карантинные объекты для РФ; вредители растений/насекомые и клещи – не обнаружены

Некарантинные вредные организмы/некарантинные объекты для РФ не обнаружены.

Место голографической наклейки

Получено на руки



Приложение 5. Декларация**ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

Заявитель, Общество с ограниченной ответственностью "Торговая Компания Лето" (ООО «ТК Лето»), Основной государственный регистрационный номер 1137327001030.

Место нахождения и место осуществления деятельности: 432045, Россия, Ульяновская область, город Ульяновск, Московское шоссе, дом 6, литера М, этаж 2, помещение 3.

Телефон: +78422584893, адрес электронной почты: ko137@pobeda-ul.ru

в лице Генерального директора Сикачины Даниила Александровича.

заявляет, что Апельсины свежие.

изготовитель «GREEN WAY FOR INVESTMENT AND AGRICULTURAL DEVELOPMENT», Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Египет, 411 Elhorrya Road, Roshdy 7th floor apartment 71, Alexandria, Egypt. GLN 6774432361001.

Код ТН ВЭД ЕАЭС 0805102000, Серийный выпуск.

соответствует требованиям

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокол испытаний № 2024/25-03-06 от 25.03.2024 года, Испытательная лаборатория Общества с ограниченной ответственностью «Центр испытаний». Регистрационный № RA.RU.21AC82 от 13.10.2017, схема декларирования 3д

Дополнительная информация

ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Технические условия. Условия хранения и сроки годности продукции указаны на упаковке и в товаросопроводительной документации. Дата изготовления испытанного образца: 06.03.2024 г. Номер таможенной декларации 10317120/210324/5004848. Договор на выполнение функций иностранного изготовителя № 44/1 от 20.01.2023 года.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 25.03.2025 включительно


(подпись)

М.П.

Сикачина Даниил Александрович

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-EG.РА03.В.07697/24

Дата регистрации декларации о соответствии: 26.03.2024

Приложение 6. АКФК


ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ (РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР)
Управление Россельхознадзора Южное межрегиональное

АКТ
КАРАНТИННОГО ФИТОСАНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ (НАДЗОРА)

от 28 марта 2024 года. № 230693280324066
(дата составления)

Мною, уполномоченным должностным лицом, **ГОСУДАРСТВЕННЫМ ИНСПЕКТОРОМ ДЕВЯТКИНЫМ М.А.**
(подпись, Ф.И.О.)

Проведен карантинный фитосанитарный контроль (надзор) подкарантинной продукции:
СОГЛАСНО ПРИЛОЖЕНИЮ № 230693280324066 ОТ 28.03.2024
(наименование и количественно-качественный состав)

и транспортных средств: **КОНТЕЙНЕР:TRIU8035290 Т/Х "ХИИ ЛОНГ ЯИ 88" дата прибытия 25.03.2024**
(наименование транспортного средства)

поступившей из: **ЕГИПЕТ**
(наименование страны)

происхождением: **ЕГИПЕТ**
(наименование страны)

фитосанитарный сертификат: **СОГЛАСНО ПРИЛОЖЕНИЮ № 230693280324066 ОТ 28.03.2024**
(наименование фитосанитарного сертификата, дата выдачи)

выданный: **ЕГИПЕТ ---**
(наименование страны)

экспортёр (отправитель): **GREEN WAY FOR INVESTMENT AND AGRICULTURAL DEVELOPMENT ROSHDY 411 E.I.
HORREYA ROAD 7TH FLOOR ALEXANDRIA EGYPT**
(наименование организации, адрес)

импортёр (получатель): **7327067461 ООО "Торговая компания Лето" 432045, Ульяновская область, Ульяновск
Город, Московское шоссе, дом 6, литер М, этаж 2 Помещение 3**
(наименование организации, адрес)

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСМОТРА ПОДКАРАНТИННОЙ ПРОДУКЦИИ, ОСМОТРА ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ, ДОКУМЕНТАРНОЙ ПРОВЕРКИ, ОСМОТРА
ПОДКАРАНТИННОЙ ПРОДУКЦИИ УСТАНОВЛЕНО: НАРУШЕНИЙ НЕ ВЫЯВЛЕНО

Для анализа или экспертизы подкарантинной продукции отобраны образцы (пробы) в количестве:
СОГЛАСНО ПРИЛОЖЕНИЮ № 230693280324066 ОТ 28.03.2024
(в количестве образцов (проб))

Действие с образцом: **СОГЛАСНО ПРИЛОЖЕНИЮ № 230693280324066 ОТ 28.03.2024**
(в количестве образцов (проб))

Предписываются следующие карантинные фитосанитарные мероприятия:
ВЫПУСК РАЗРЕШЕН, ВКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ № 682248-015-24 ОТ 28.03.2024

Акт составлен в присутствии
собственника (представителя) груза: **АЛЕКСАНДИ А.Х.**
(подпись, Ф.И.О.)

Должностное лицо уполномоченного органа,
осуществляющее в функции карантинного
фитосанитарного контроля (надзора): **ДЕВЯТКИН М.А.**
(подпись) (Ф.И.О.)


М.П.
С 4249809



С № 4249809

Лист регистрации изменений

№ п/п	Версия	Дата изме- нения до- кумента	Изменения	ФИО инициатора измене- ний