

АБРИКОСЫ 1кг 1444282009; Абрикос Шалах 1кг 1444282225



Дата ввода:
06.03.2023

Допустимый процент некалибра: 5%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	пятислойный гофро-картон, пластиковые/деревянные ящики с обязательной бумажной проложкой стенок и дна

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон, дерево, пластик			в ящиках обязательно наличие подложки
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	15кг		800 x 1200	2,2
ОПАЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ	При формировке тарных единиц на поддон должны использоваться скрепляющие элементы (скрепляющая сетка, стреппинг ленты, защитные уголки, крышка). Товар на поддоне закрепляется путем ротационного обматывания скрепляющим элементом, в три слоя(для сетки) и 9 горизонтальных колец и 2 -4 вертикальных кольца для стрепинг ленты, по всей высоте товара расположенного на поддоне, с непосредственным его припаллечиванием к самому поддону, для исключения заваливания товара - смещения товара относительно поддона при транспортировке и выгрузке механизированными средствами, а так же нарушения целостности паллеты. Товар не должен выступать за края поддона более чем на 1,5 см. с каждой стороны. Высота сформованной паллеты не должна превышать 2,2 м, включая защитные уголки и крышку. Использование стретч-пленки запрещено.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
РЕКОМЕНДОВАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ	от +1°С до +3°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от 1°С до +5°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,8°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	высокое

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
КАЛИБР	
АБРИКОСЫ	35+
Абрикос Шалах	40+
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежего абрикоса одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета

ЦВЕТНОСТЬ	
Для Всех сортов кроме Шалаха:	Для Шалаха (сорт должен быть указан на стикере):
80% желтого и 20% зеленого, плоды вызревшие (физиологически развитые) - 1 категория	3,4,5 степень цветности - 1 категория
плоды на 20-50% зеленые, плоды вызревшие (физиологически развитые) - нестандарт	2 степень цветности - допуск 20%(менее 20% от выборки - качество), при превышении допуска относим в нестандарт*
50%-100% зелени и неразвитые, полностью зеленые плоды- отход	1 - отход

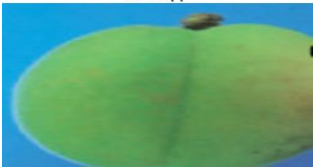
1 кат

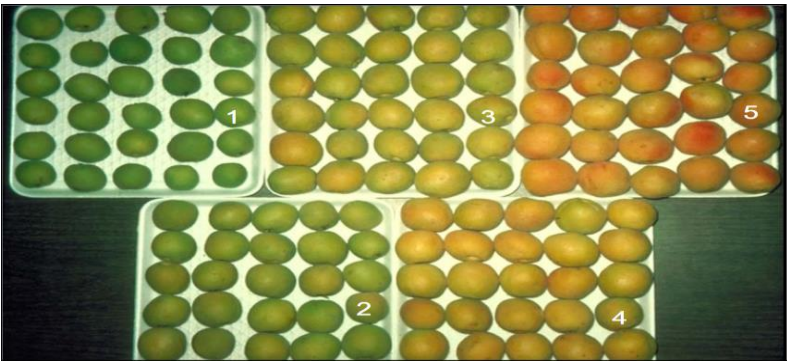


н/с



Отход





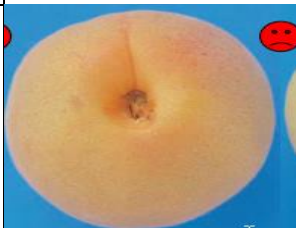
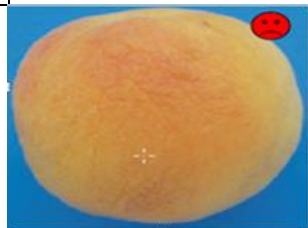
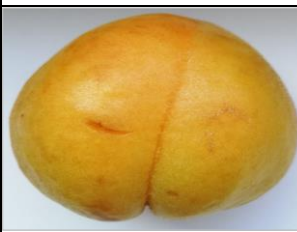
*При наличии в партии до 20% от выборки с указанной степенью цветности – данные плоды относят в качество, если таких плодов более 20% от выборки - данные плоды относят в нестандарт.

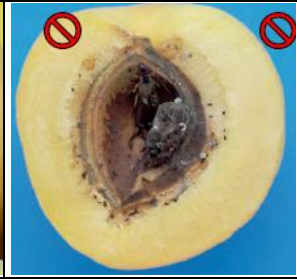
Требуемое качество		
Абрикосы должны быть неповреждёнными, доброкачественными, чистыми, без насекомых-вредителей и без повреждений ими; с нормальной поверхностной влажностью; без постороннего запаха и/или привкуса; однородными по происхождению, разновидности, качеству, без пятен клястероспориоза.		
		

допустимые отклонения для 1 категории				
Легкий дефект формы		Дефекты кожицы менее 1 см в длину или 0,5 кв см по площади		
				

допускаются не контрастирующие пятна без опробковения, без сливания в пятна с язвами без ограничения площади				
				

допустимые отклонения для 2 категории				
Расщеплённая косточка без плесени– мякоть не повреждена	Лёгкие ушибы на площади до 1 см2	Дефекты кожицы, рубцы не более 2 см в длину или 1 кв см по площади		
				
Незначительно загрязнённый плод интенсивностью как на фото (более в нестандарт)				
				

Нестандарт				
Прокол (не более 1)	Градобины	Повреждение в полости плодоножки без загнива	Трещина в полости плодоножки	Сморщенный плод менее 1/4 площади
				
Лёгкие ушибы на площади от 1 см2 до 2 см2		Дефект формы (уродливость)	дефекты кожицы более 1 см2 или более 2 см в длину	
				
Солнечный ожёг до 1/8 поверхности плода	Поражение Шаркой (вирус оспы)		Не зарубцевавшаяся трещина менее 0,5 см	Инфекционная пятнистость
				
Допускаются контрастирующие/опробковелые пятна и язвыны до 2мм на совокупной площади не более 1/4 без загнива				
				
Застуженные абрикосы (точечное, локальное повреждение в виде темных водянистых пятнышек без изменения мякоти)				
				

Брак				
Гниль/плесень/плоды с остатками гнилых масс	Повреждение насекомыми	Наличие насекомых/плесени в косточке	Повреждение пульпы насекомыми	
				

Грубые механические повреждения, раздавленные	Коккомикоз		Наличие живых насекомых/личинок. Поставка возвращается со 100% браком	
				

Контрастирующие сросшиеся пятна, опробковевшие, с язвинами				
				

Поврежденные морозом	Перезревшие		Зеленые, физиологически не развитые	
				

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты
Плодовая гниль (монилиоз)

Поражение начинается с небольшого бурого пятна, которое быстро разрастается и охватывает весь плод. На поверхности образуется множество мелких разрозненных или сливающихся вместе пепельно-серых подушечек спороношения гриба (*Monilia cinerea*). Гнилые плоды сморщиваются и засыхают. Первичное заражение на дереве. В период хранения поверхность плодов покрывается обильным белым мицелием гриба, который легко распространяется на соседние плоды. В очагах такого поражения плоды кажутся как бы склеенными. Возможно перезаражение при хранении г.о. контактное. При соблюдении температурного режима перезаражение медленное, но развитие на уже заражённых плодах активное. Переборка достаточно эффективна. Критичная температура $>5,0^{\circ}\text{C}$

			
--	---	--	--

Серая головчатая плесень — ризо-пус

Заражаться могут и зеленые плоды во время уборки, однако быстрое развитие происходит на зрелых или переспелых плодах. Проникнув в плод через места механических повреждений, гриб (*Rhizopus nigricans*; *Rh. stolonifer*) быстро развивается и при высокой благоприятной для него температуре через сутки может охватить весь плод. Пораженная мякоть становится мягкой, водянистой, кашицеобразной. На поверхности образуется светлый паутинистый налет мицелия, а затем точечные головки. Гриб быстро распространяется спорами, и длинными ползучими гифами. Партия требует переборки (в течении 1-2 дней) и реализации после неё в течении не более 2 дней. Критичная температура $>5,0^{\circ}\text{C}$



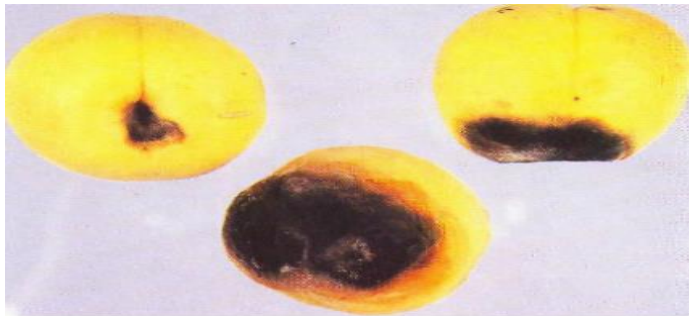
Серая гниль

На плодах появляются бурые пятна гниющей ткани с налетом грибницы и спороношения. Налет серый, пушистый, пылящий при прикосновении. Обычно поражаются ослабленные или поврежденные плоды. Возможно перезаражение при хранении в т.ч. с другими культурами. Переборка относительно эффективна. Партия требует переборки (в течении 2-3 дней) и реализации после неё в течении не более 3 дней. Критичная температура $>5,0^{\circ}\text{C}$



Черная плесневидная гниль (Альтернариоз)

Проявляется в виде гнили от темно-коричневого до черного цвета. Консистенция пораженной ткани твердая, слегка влажная. С поверхности заболевания обнаруживаются в виде пятна, покрытого светлым плесневидным налетом мицелия или темным оливково-зеленым налетом спороношения гриба (*Alternaria tenuis*). Характерно, что загнившая ткань имеет форму конуса, резко отграничена от здоровой. При попытке отделить больную ткань, конус легко вытягивается. Заражение происходит обычно во время снятия, но возможно и при хранении. Переборка достаточно эффективна. Критичная температура $>5,0^{\circ}\text{C}$.



Чернь

Уродующее заболевание, не приводящее к гнили. Проявляется в виде образования на плодах черной сажистой пленки, состоящей из темной грибницы и спороношения гриба (*Fusicladium vagans*). Заражение происходит еще на дереве. При хранении перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура $>10,0^{\circ}\text{C}$.



Клястероспориоз

На плодах абрикоса сначала образуются мелкие, почти точечные красно-бурые пятна, которые по мере роста увеличиваются до 2.....3 мм в диаметре и принимают вид бородавкообразных вздутий, окруженных коричневой или красноватой каймой и более светлой серединой. Сливаясь, пятна часто образуют сплошную коросту. Многие коростинки затем отваливаются, из образовавшихся ямок вытекает камедь. При позднем заражении пятна обычно бывают плоскими. Возбудитель — гриб *Clasterosporium Carporhilum*= *Coryneut beyerinckii*. Во время хранения перезаражения не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >6,0°C.



Парша

Уродующее заболевание. Пятна на кожице округлые, сначала неясные, от зеленоватого до оливкового цвета. Затем становятся четко очерченными и хорошо заметными, с бархатистым оливковым или почти черным налетом. При сильном развитии болезни пятна сливаются, образуя на большей части поверхности плода корку. На таких плодах часто появляются трещины, что способствует заражению плодовой гнилью. Бархатистый налет является мицелием и конидиальным спороношением гриба (*Cladosporium carporhilum*). При хранении перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >10,0°C



Коккомикоз

Пятнистость проявляется чаще всего около плодоножки, в виде мелких, красно-бурых коростинок. Заражение плодов коккомикозом происходит только в саду. Переборка эффективна. Критичная температура >10,0°C



Пятнистость плодов (фомоз)

Вызывается грибом *Phoma armeniaca*. На поверхности плодов появляются крупные, диаметром 0,3.....2 см, при слиянии до 3 см пятна, округлые или неправильной формы, серовато-желтые с ярко-красной или охряно-бурой каймой. В дальнейшем при засыхании они белеют, пораженные ткани вдавливаются, затвердевают. Заражение плодов происходит на дереве. Болезнь проявляется в основном в период созревания плодов, снижает их вкусовые качества и портит внешний вид. Перезаражение при хранении очень маловероятно. Переборка эффективна. Критичная температура >7,0°C



Бактериальная пятнистость

При поражении бактериями рода *Pseudomonas*, на плодах образуются сначала небольшие, затем увеличивающиеся, сухие, слегка вдавленные пятна. При сильном поражении они сливаются, поверхностные ткани растрескиваются. При поражении бактерией *Xanthomonas pruni*, вначале образуются небольшие, диаметром от 0,5 до 1 мм круглые бледно-коричневые пятна. По мере увеличения пятен центральная часть их становится несколько вдавленной, впалой, а по краям появляется водянистость. При раннем заражении плоды приобретают уродливую форму и растрескиваются. Из трещин часто выделяется желтая клейкая гуммиобразная масса (камедь), сначала жидкая, а затем застывающая в твердые, рогоподобные выступы. При массовом поражении качество плодов значительно снижается. Для развития болезни благоприятны высокая температура и влажность в период вегетации. Заражение происходит еще в саду. При соблюдении рекомендованного температурного режима, при хранении перезаражение не значительно. Переборка относительно эффективна. Необходима реализация в течении 2 дней. Критичная температура $>3,0^{\circ}\text{C}$



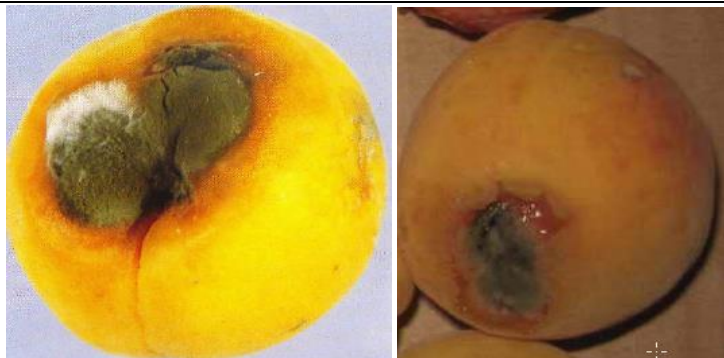
Оспа, или шарка

Заболевание вызывается вирусом оспы, или шарки. На плодах абрикоса при поражении оспой в период созревания появляются бледноокрашенные пятна, окаймленные широкими светло-зелеными кольцами. Часто мякоть около косточки становится сухой, губчатой и безвкусной. На коричневом фоне косточки хорошо заметны светло-коричневые округлые пятна с желтоватым окаймлением. Плоды очень неровные и бугристые. При хранении перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура $>7,0^{\circ}\text{C}$



Кладоспориоз

Поражение связано с повреждениями. Сначала развивается белый мицелий, покрывающийся затем бархатистым налётом тёмно-зелёных спор. Загнивающие ткани остаются ограниченными по площади, но проникают в глубь, до косточки. Во время хранения происходит перезаражение, даже при соблюдении температурного режима, однако поражаются главным образом плоды, имеющие травмы. Переборка эффективна. Требуется реализация в течении 5 дней. Критичная температура $>3,0^{\circ}\text{C}$



Застуженность

*Перезаражение не происходит. Переборка эффективна.
Критичная температура < -0,5°*



Подморозка

*Перезаражение не происходит. Переборка эффективна.
Критичная температура < -1,0°*



Внутреннее разложение

*Физиологический дефект. Считается что связан с воздействием температур выше 38 °С ещё до уборки. Перезаражения не происходит.
Переборка затруднена скрытым характером дефекта.*

