

АВОКАДО Хасс 700 гр 1000319982

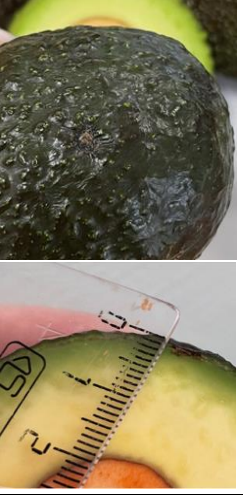


Дата ввода:
11.05.2023

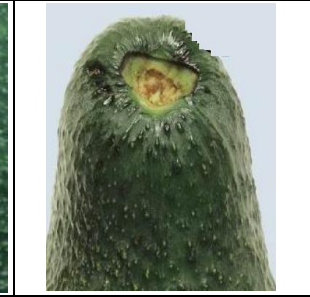
Допустимый процент некалибра:	10%
-------------------------------	-----

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	гофрокартонные коробки (пятислойные) + требование защитных материалов			
СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	гофрокартон		короб	
ПАЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	15кг		800 x 1200см	1,6м
ОПАЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ	При формировке тарных единиц на поддон должны использоваться скрепляющие элементы (стретч-пленка, скрепляющая сетка, защитные уголки). Товар на поддоне закрепляется путем ротационного обматывания скрепляющим элементом в три слоя по всей высоте товара расположенного на поддоне, с непосредственным его припалечиванием к самому поддону, для исключения заваливание 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 сформированной паллеты не должна превышать 1,6 м., включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опалетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.			
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ				
НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "ЭТАЛОН"	от +6°С до +10°С			
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от +6°С до +12°С			
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	ниже -1°С			
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	высокое			
КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
КАЛИБР	135гр+			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	картонная подложка в флоу-пак с перфорацией, вес упаковки 700 г			
ЦВЕТНОСТЬ	Оттенок кожуры: темно-коричневый, черный, допустимо наличие зеленого			
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета			
ПЛОТНОСТЬ	качество от 3 до 10 кг/см2			
	нестандарт - 1-3 кг/см2, более 10 кг/см2			
	брак - плотность менее 1 кг/см2			
ВЫБОРКА	Расчет всех категорий выводить от общей массы выборки в кг.			
Требуемое качество				
Плоды авокадо должны быть неповрежденными; доброкачественными; чистыми; без вредителей и без повреждений ими; без повреждений, вызванных низкой температурой; с плодоножкой длиной не более 10 мм, которая должна быть аккуратно отрезана (допускается отсутствие плодоножки, но в этом случае место соединения плодоножки с плодом должно быть сухим и неповрежденным); без чрезмерной поверхностной влажности и постороннего запаха и/или привкуса.				
 				

Допустимые отклонения для 1 категории			
Не уродующие дефекты формы	Незначительные потертости не более 4 см2	Незначительные солнечные ожоги не более 2 см2	Незначительные пробковые образования не более 2 см2
			
		Незначительные дефекты окраски (неравномерный окрас)	
			

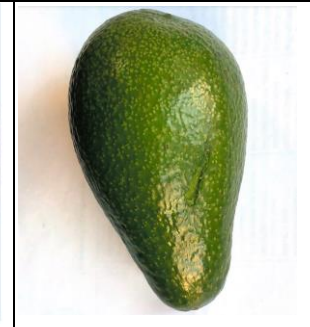
Допустимые отклонения для 2 категория			
Пробковые образования 2 см2 - 6 см2	Потертости 4 см2 - 6 см2	Солнечные ожоги 2 см2 - 6 см2	Усыхание/потемнение косточки без проникновения в мякоть
			
Зарубцевавшиеся чечевички без прогрессирующего характера (допускается сухое проникновение до 3мм без перехода на мякоть)			
			

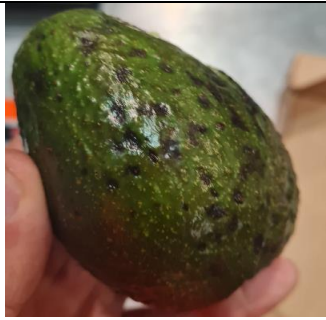
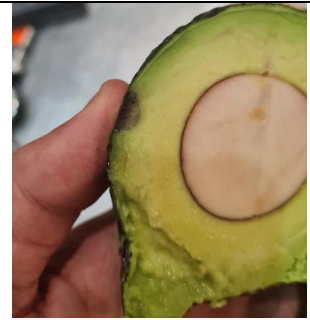
Нестандарт				
Зарубцевавшаяся механика	грубое мех повреждение	Потертости более 6 см2	Пробковые образования более 6 см2	
				

Солнечные ожоги более 6 см2	Остатки раствора	Загрязненные землей	Щитовки	Поврежденное место соединения плодоножки и плода
				

С плодоножкой длиной более 1 см				
				

Брак				
Загнив косточки с проникновением в мякоть	Загнив			
				

Поврежденные грызунами	Плесень	Застуженные	Не зарубцевавшаяся механика
			

Начальные стадии заболевания				
				

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты	
Внешний вид заболевания	Описание
	На коже появляются многочисленные округлые черные пятна, которые по мере развития заболевания вдавливаются и при высокой относительной влажности воздуха покрываются розово-оранжевой массой спор. Возбудитель <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> может проникать в мякоть зреющих плодов и вызывать ее побурение и прогоркание. При хранении возможно перезаражение. Переборка относительно эффективна. Критическая температура > 7 °С.
Антракноз	
	На поверхности плодов появляются пятна, сначала мелкие, беловато-зеленые, позже углубленные, коричневые. При повышенной влажности пятна покрываются сероватым налетом возбудителя <i>Pseudocercospora ripiruga</i>. Зрелые пятна редко превышают 0,5 см по размерам, но трещинки, образующиеся в ходе развития заболевания, способствуют проникновению возбудителей других болезней, особенно антракноза. При хранении возможно перезаражение незрелых авокадо (созревающие и зрелые фрукты устойчивы к заражению). Устойчивость к церкоспорозу в значительной степени зависит от сорта авокадо. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °С.
Церкоспороз	
	Чаще всего гниль поражает созревающие или спелые плоды. Болезнь имеет несколько форм. Наиболее часто на коже появляется черное пятно неправильной формы; при этом на разрезе видно проникновение гриба в мякоть и связанное с ним почернение и размягчение тканей. Иногда болезнь может вызывать побурение и размягчение внутренних тканей без внешних симптомов. Возможно также развитие заболевания в виде потемнения кожуры со стороны плодоножки. Во влажных условиях на пятнах образуется сероватый налет возбудителя <i>Dothiorella gregaria</i>. Гниение сопровождается неприятным запахом. При хранении возможно перезаражение. Переборка не всегда эффективна, так как иногда болезнь может не иметь внешних симптомов. Критическая температура > 7 °С.
Дотиорелльная гниль	
	На поверхности плода со стороны плодоножки образуется черное пятно, которое может со временем охватить весь плод. Мякоть плода также загнивает. Болезнь может вызываться различными возбудителями. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 7 °С.
Гниль со стороны плодоножки (гниль основания)	
	На коже образуются выпуклые опробковевшие пятна с ржавым оттенком, ухудшающие товарный вид плода. Болезнь может привести к растрескиванию кожуры; в этом случае возможно проникновение вторичной инфекции и загнивание плодов. Заражение возбудителем <i>Spraeloma perseae</i> происходит только в поле; при хранении перезаражение не происходит. Устойчивость к болезни в значительной степени зависит от сорта. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.
Парша	



На поверхности плодов появляются коричневые пятна, покрывающиеся налетом возбудителей *Fusarium* sp. Обычно инфекция проникает в плод через срез плодоножки или повреждения плода. Пораженные плоды быстро размягчаются и созревают. При хранении возможно перезаражение. Критическая температура > 8 °C.

Фузариоз



Болезнь развивается в основном на зрелых авокадо. На поверхности плодов образуются коричневые пятна, покрывающиеся белым налетом возбудителя *Rhizopus* sp. с черными точками. Пораженные плоды быстро гнивают, часто с вытеканием жидкости из плодов. Гниение сопровождается неприятным запахом, но не настолько отвратительным, как при дотирелльной или бактериальной гнилях. Болезнь поражает преимущественно плоды, хранившиеся при пониженных температурах и имеющие механические повреждения. При хранении возможно контактное перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °C.

Серая головчатая плесень (ризопус)



Болезнь проявляется в виде черной гнили. Заражение возбудителем *Phytophthora citricola* происходит преимущественно в поле, при хранении контактное перезаражение возможно, но маловероятно. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °C.

Фитофтороз



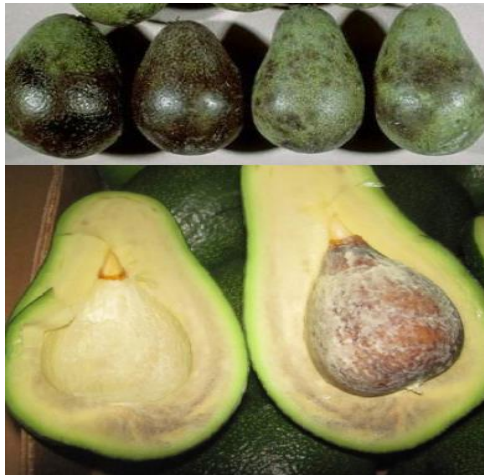
На поверхности плодов появляются крупные черные пятна, которые сливаются и постепенно охватывают всю поверхность плода. Мякоть темнеет и загнивает. Гниение сопровождается неприятным запахом. При хранении возможно перезаражение возбудителем *Erwinia carotovora*. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °C.

Мокрая бактериальная гниль



Может быть вызвано застуженностью (см. ниже), а также целым рядом других причин: хранением в модифицированной атмосфере, транспортированием с недостаточной вентиляцией, воскованием плодов. Перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °C.

Внутреннее побурение



Является наиболее частой проблемой при транспортировке и хранении авокадо. Застуженные плоды теряют способность к нормальному дозреванию, теряют товарный вид и становятся подверженными различным инфекционным заболеваниям (гнилям). Часто бывает так, что симптомы застуженности отсутствуют во время хранения, но быстро развиваются после отепления плодов. Застуженность авокадо может проявляться в двух формах – внутренней и наружной. Внутренняя форма застуженности проявляется в появлении серовато-коричневых тонов в мякоти; при этом в первую очередь становятся коричневыми проводящие сосуды. Изменение цвета мякоти может охватывать всю мякоть (при сильной степени застуженности) или лишь отдельные ее участки (при слабой степени застуженности). У некоторых сортов (например, Fuerte) застуженность может проявляться в виде мелких темных пятен в мякоти. Наружная форма застуженности проявляется в виде черных пятен на кожуре. Критическая температура, ниже которой развивается застуженность, зависит от сорта, места выращивания, физиологического состояния плодов, времени нахождения при пониженных температурах, способа хранения и вида упаковки. Особенно сильно она зависит от сорта (наименее подвержены застуженности сорта мексиканского типа, наиболее – вест-индского), а также от степени зрелости. Одни сорта могут длительное время храниться при 4.5 °C, у других признаки застуженности проявляются при +8 °C, у третьих – при 10 °C. Тем не менее, для большинства сортов критической является температура 7 °C. Наружные симптомы застуженности обычно возникают при температуре ниже 3 °C. Зрелые авокадо наименее чувствительны к застуженности, и их можно хранить даже при 2 °C. Переборка неэффективна из-за того, что, во-первых, внутренних симптомов застуженности не видно снаружи, и во-вторых, симптомы чиллинга часто развиваются в полной мере лишь после отепления плодов. Перезаражение не происходит.

Застуженность (чиллинг)