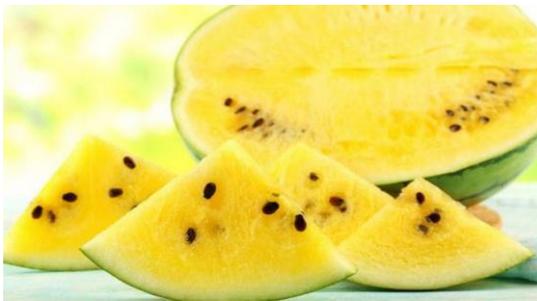


АРБУЗ желтый 1кг 1444500077



Дата ввода:
30.06.2020

Допустимый процент некалибра: 10%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонные коробки (пятислойный гофрокартон), пластиковые ящики + требование защитных материалов
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	полипропиленовая сетка клипса
ПРЕДСТАВЛЕННОСТЬ НА ТО	подиум, при температуре до +25°С

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ

	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон/пластик		коробка	
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	полипропиленовая сетка клипса			каждый плод в сетке + наклейка
ПАЛЛЕТЫ	ТИП (минимальная масса поддона) 20кг		РАЗМЕРЫ, мм 800 x 1200	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА 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 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 сформированной паллеты не должна превышать 1,6 м., включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опалетка должна вести «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.			
ФАСОВКА	коробки по 16кг			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от +4°С до без ограничения°С
--	------------------------------

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ В РАЗРЕЗЕ КАРТОЧЕК

КОД ТОВАРНОЙ ПОЗИЦИИ	НАЗВАНИЕ ТОВАРНОЙ ПОЗИЦИИ	----	КОММЕНТАРИИ
1444500077	Арбуз свежий желтый (цена за кг) :20		

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

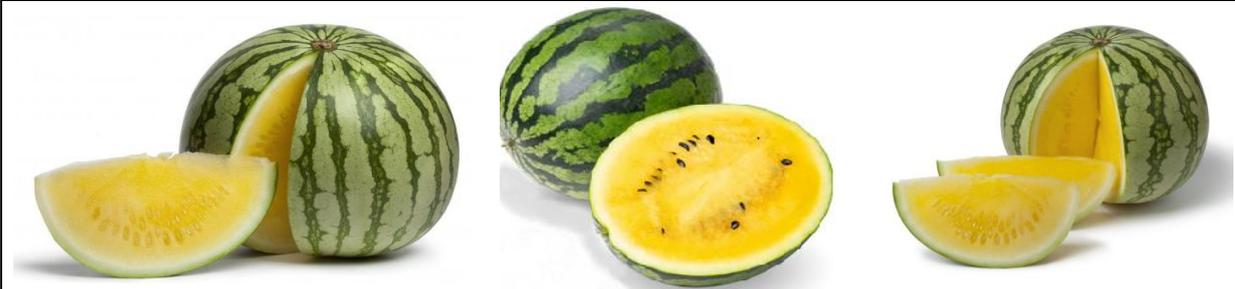
КАЛИБР	Арбуз свежий желтый	2,5-8кг
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой партии должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета	
ЦВЕТНОСТЬ	мякоть желтого цвета	

Характерность окраски. № 1 – 4 допускается в 1 сорте, № 5 – во 2 сорте



Требуемое качество

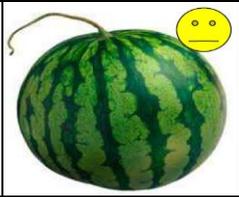
Плоды арбуза должны быть неповрежденными, доброкачественными, чистыми, без насекомых-вредителей и без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями, твердыми, без чрезмерной поверхностной влажности и постороннего запаха и/или привкуса. Арбузы должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми. Цвет и вкус мякоти должны свидетельствовать о достаточной спелости



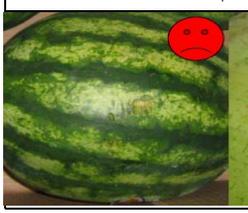
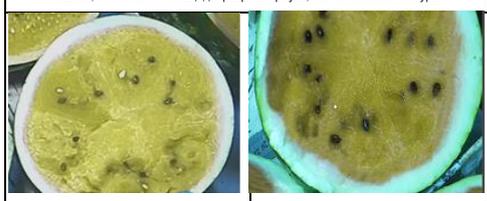
Допустимые отклонения для 1 категории

<p>Плоды с остатком плодоножки не длиннее 5 см</p> 	<p>плоды с незначительными дефектами формы</p> 	<p>Небольшие зарубцевавшиеся поверхностные трещины на площади не более 1/16 поверхности плода</p> 	<p>Незначительная побитость</p> 	<p>Дефекты окраски (допустимый лимит не более 1/2 плода)</p> 
<p>Трещины (Без рыхлой, увядшей, волокнистой, малосъедобной, ослизненной мякоти и без ослизнения вокруг семенных гнезд)</p>		<p>с небольшими повреждениями кожуры (пробковые образования, потертости, царапины) на площади не более 1/16 поверхности плода</p>	<p>бледная окраска той части арбуза, которая соприкасалась с почвой во время выращивания, дефектом не считается</p>	
				

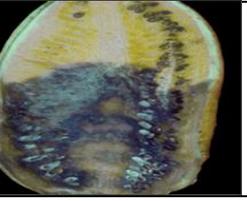
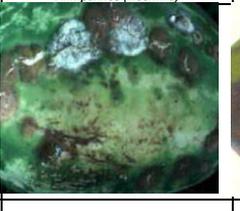
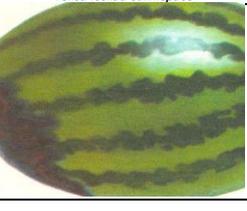
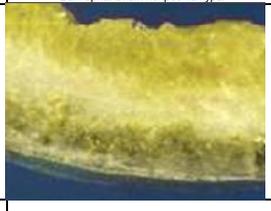
Допустимые отклонения для 2 категория

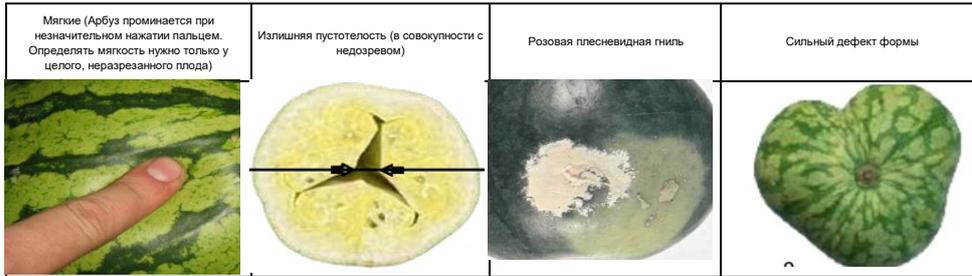
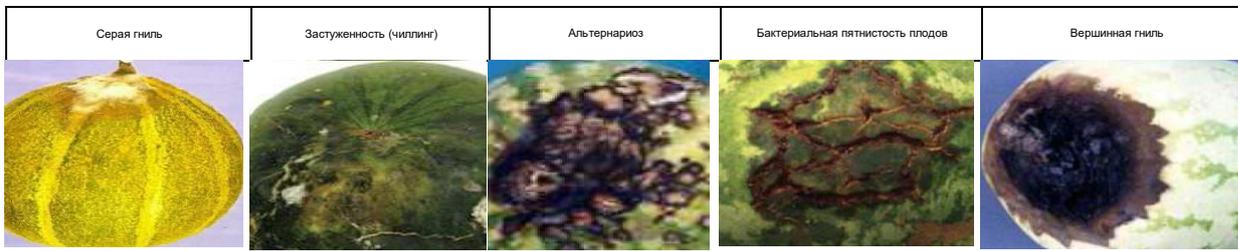
<p>плоды с незначительными дефектами формы</p> 	<p>Плоды с остатком плодоножки длиннее 5 см</p> 	<p>Дефекты окраски (более 1/2 плода)</p> 	<p>Повреждения кожуры на площади не более 1/4 поверхности плода</p> 	
---	---	--	--	--

Нестандарт

<p>Незарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры на площади более 1/4 поверхности плода</p> 	<p>Зарубцевавшиеся повреждения на площади более 1/4 поверхности</p> 	<p>Загрязнение</p> 	
<p>Ушибы, не более 1/4 площади разреза арбуза, без потемнения кожуры</p> 			

Брак

<p>Фитофторозная гниль</p> 	<p>Загнившие</p> 	<p>Фузариозная гниль</p> 	<p>Ботридитплодная гниль</p> 	<p>Раздавленные</p> 
<p>Поврежденные грызунами</p> 	<p>Треснувшие</p> 	<p>Антракноз (медянка)</p> 	<p>Токсический бактериоз</p> 	<p>Бактериальный некроз кожуры</p> 



Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

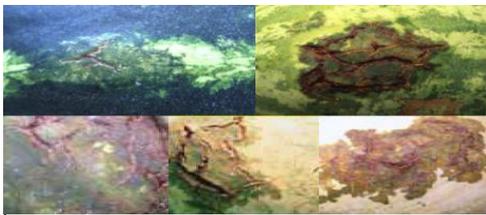
Внешний вид заболевания	Описание
	На поверхности плодов появляются вдавленные гниющие пятна, покрытые желтовато-розовыми подушечками спороносения возбудителя <i>Colletotrichum</i> sp. Часто подушечки сливаются, образуя сплошной налет медно-красного цвета. Впоследствии пятна становятся бурыми, а затем почти черными. Часто они застрескиваются, что способствует проникновению других микроорганизмов. Арбузы, пораженные антракнозом, имеют горьковатый вкус. При хранении возможно перезаражение, особенно во влажных условиях. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °С.

	Антракноз (медянка) На поверхности плодов обнаруживаются небольшие выпуклые пятна буроватой окраски с черной точкой в центре. На месте пятна может наблюдаться подкожное вздутие. Если болезнь начинается в поврежденных местах арбуза, под корой мякоть постепенно желтеет и загнивает, а затем полностью разлагается, превращаясь в жидкость молочно-белого цвета; при этом цвет плода снаружи долгое время остается без изменений, позже становится желтым. Заражение болезнью происходит в поле, но проявляется только на зрелых плодах арбуза. Употребление даже слабо поврежденных плодов крайне опасно, так как это может привести к сильному отравлению. При хранении перезаражение возбудителем <i>Erwinia sagotovora</i> f. <i>citulina</i> не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 15 °С.
--	---

	Токсический бактериоз Проявляется в виде некротических (отмерших) твердых сухих участков ткани в коже плода, окраска которых варьирует от красновато-коричневой до коричневой. Пораженные участки варьируют от пятен диаметром 3 мм до обширных участков отмершей ткани. Снаружи симптомы болезни обычно не видны; мякоть, как правило, остается неповрежденной. При хранении перезаражение возбудителем <i>Erwinia</i> sp. не происходит. Переборка неэффективна, т.к. симптомы болезни обычно не видны снаружи. Критическая температура > 13 °С.
--	--

	Бактериальный некроз кожуры На поверхности плодов (обычно вблизи плодоножки) образуются темные пятна с налетом возбудителя <i>Alternaria</i> sp. При хранении возможно перезаражение. Особенно подвержены заражению застуженные плоды. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °С.
--	---

Альтернариоз



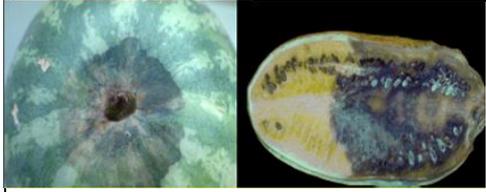
На плодах появляются темные водянистые пятна, которые по мере развития темнеют и растрескиваются. Ткани плода загнивают. Заражение возбудителем *Acidovorax avenae* ssp. *citrullii* происходит в поле; при хранении перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 13 °С.

Бактериальная пятнистость плодов



На цветочном конце плода образуется водянистое пятно, которое разрастается, темнеет и затвердевает. В дальнейшем оно может поражаться вторичной инфекцией. Неинфекционное заболевание, связанное с дефицитом кальция в процессе роста. Переборка эффективна. Перезаражение не происходит. Критическая температура > 8 °С.

Вершинная гниль



Вокруг плодоножки или в местах механических повреждений образуется округлое водянистое пятно, которое быстро разрастается. Мякоть под ним загнивает, и постепенно гниль охватывает весь плод. На пораженных тканях развивается темно-серый налет возбудителя *Botrydiploia theobromae*. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 13 °С.

Ботридиоплодиозная гниль



На плодах появляются коричневые пятна, во влажных условиях покрывающиеся белесым налетом возбудителя *Phytophthora* sp. Пораженная мякоть мягкая, водянистая, иногда обесцвеченная, без неприятного запаха (если нет вторичной инфекции). При хранении во влажных условиях возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 14 °С.

Фитофторозная гниль



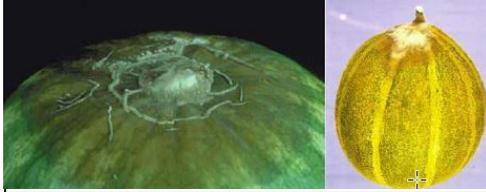
На плодах появляются водянистые пятна, покрытые белым налетом возбудителя *Phythium* sp. Возбудитель, как правило, проникает в плод арбуза через плодоножку или механические повреждения. Пораженные ткани становятся водянистыми и обильно выделяют жидкость. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 17 °С.

Питиозная гниль



Плоды могут быть поражены в любом месте, но чаще они поражаются со стороны плодоножки. Загнивание может быть как поверхностным, так и проникающим глубоко в мякоть плода. Пораженная возбудителем *Fusarium* sp. ткань четко отграничена от здоровой. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 11 °С.

Фузариозная гниль



На плодах появляется светло-коричневое пятно, на котором образуется бело-серый налет возбудителя *Botrytis cinerea*. Часто инфекция проникает через срез плодоножки или механические повреждения; заражению способствует повышенная поверхностная влажность плодов. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.

Серая гниль



На поверхности плодов образуются коричневые вдавленные пятна, которые постепенно увеличиваются. Мякоть постепенно теряет окраску и характерный для нее вкус и аромат. Симптомы застуженности проявляются при хранении арбузов при температуре ниже 10 °С. При хранении они обычно не проявляются в течение длительного времени, но при отпелении плодов (повышении температуры до 20 °С) могут проявиться уже в течение 2 дней. Пораженные плоды подвержены инфекционным заболеваниям, особенно после отпеления. Перезаражение не происходит. Переборка эффективна только после отпеления плодов и хранения их при температуре около 20 °С в течение 2-4 дней

Застуженность (чиллинг)



У недозрелых плодов поверхность матовая, плодоножка сочная, мякоть розового, бледно-розового или белого цвета, граница между съедобной частью и корой трудно заметна, консистенция мякоти грубая, малосочная, несладкая, семена белые, невызревшие. При ударе согнутым пальцем слышен звонкий звук. Перезаражение не происходит.

Недозрелые плоды



Перезревших плодов рисунок и цвет коры более светлый, чем у зрелого плода. Вокруг семенных гнезд появляются ослизнения, пустоты. Консистенция мякоти рыхлая, волокнистая, малосъедобная. При ударе согнутым пальцем слышен глухой звук (у зрелого, но не перезревшего арбуза – умеренно глухой звук). Перезаражение не происходит.