

ВИНОГРАД Киш-Миш (белый) 1кг 3412100005



Дата ввода:  
07.03.2023

Допустимый процент некалибра:

10%

| БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                |                        |                                                             |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА                              | пластик с обязательной бумажной прокладкой + требование защитных материалов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |                        |                                                             |
| ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА                           | перфорированные полиэтиленовые и бумажные пакеты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |                        |                                                             |
| СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                |                        |                                                             |
|                                                    | МАТЕРИАЛ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | РАЗМЕРЫ, мм                    | ТИП                    | Дополнительные требования                                   |
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА                              | пластик, картон, дерево                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | длина 50, ширина 40, высота 14 | пачки                  | защитные материалы +бумажный/целлофановый/марлевая подложка |
| ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА                           | перфорированные полиэтиленовые и бумажные пакеты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |                        |                                                             |
| ПАЛЛЕТЫ                                            | тип (минимальная масса поддона)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                | РАЗМЕРЫ, мм            | МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА                                 |
|                                                    | 15кг                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                | 800 x 1200/1000 x 1200 | 2.2м                                                        |
| ОПАКЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ                                | При формировании тарных единиц на поддон должны использоваться серпилочные элементы (стретч-пленка, серпилочная сетка, защитные уголки). Товар на поддоне закрепляется путем ротационного обматывания серпилочным элементом в 3 слоя по всей высоте товара расположенного на поддоне, с непосредственным его прилеганием 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 2,2 м, включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опаллетка должна вестись «бабочкой», крест на крест», чтобы был доступ воздуха через создаваемые окна. |                                |                        |                                                             |
| УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                |                        |                                                             |
| НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ «ЭТАЛОН»   | от +0°С до +2°С                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                |                        |                                                             |
| ВНУТРИПОДНОНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМЕ ТОВАРА НА РЫ | от +1°С до +5°С                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                |                        |                                                             |
| ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА                                  | низкое                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |                        |                                                             |
| КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                |                        |                                                             |
| ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ                                | содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                |                        |                                                             |
| ЦВЕТНОСТЬ                                          | Белые сорта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |                        |                                                             |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРОВ                                 | 14° по шкале ВБК                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |                        |                                                             |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/КИСЛОТЫ                          | не менее 20:1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                |                        |                                                             |
| СЕМЕНА                                             | Полное отсутствие или наличие рудиментов семян, практически не осязаемые при употреблении.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                |                        |                                                             |
| Калибр                                             | 14 мм* (если на грозди более 10 ягод некалибра то вся гроздь уходит в некалибр)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                |                        |                                                             |
| Форма ягод                                         | Среднего размера, с плотной структурой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |                        |                                                             |
| Требуемое качество                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                |                        |                                                             |

Виноград должен быть доброкачественным, чистым, без вредителей и без затрагивающих мякоть повреждений вредителями, без чрезмерной поверхностной влажности и постороннего запаха и привкуса. Ягоды должны быть неповрежденными, упругими, хорошо сформировавшимися и нормально развитыми. Виноград должен иметь удовлетворительную степень зрелости; рефрактометрический индекс плодов должен составлять по меньшей мере 16° (допускается рефрактометрический индекс от 14° до 16° при соотношении сахара и кислоты как минимум 18:1, и от 12,5° до 14° при соотношении сахара и кислоты как минимум 20:1). Плоды винограда – шаровидные или овальные ягоды, собранные в более или менее рыхлые (иногда плотные) грозди.

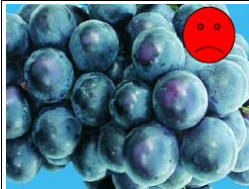


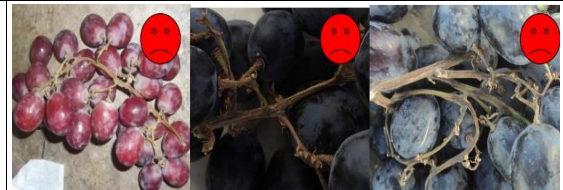
| Допустимые отклонения для 1 категории                                      |                                                                 |  |                                   |  |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------|--|
| Покрывные налетом не целиком, но на большей части площади поверхности ягод | Очень незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только кожу |  | Незначительный дефект формы кисти |  |
|                                                                            |                                                                 |  |                                   |  |

| Допустимые отклонения для 2 категории |                           |                                                                                                                                                                     |  |  |
|---------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Дефект формы (разница в размере ягод) | Незначительная поминтость | Усыдная лоза, придаточные ветки (плодоножки) имеют зеленый окрас, ягоды крепко прикреплены к лозе. Если придаточные ветки имеют темный окрас - относим в нестандарт |  |  |
|                                       |                           |                                                                                                                                                                     |  |  |

| Незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только кожу-интенсивностью как на фото |  |  | Незначительные дефекты кожи |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------|--|--|
|                                                                                      |  |  |                             |  |  |

| Леский крап — легкие не опробковевшие пятнышки, светло-коричневого цвета на площади ягоды до 1/3 |  |  | Дефект формы в следствие небольшой разреженности |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------|--|
|                                                                                                  |  |  |                                                  |  |

| Нестандарт.                                                                     |                                                                                  |                                                                                  |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Поврежденные диоксидом серы в начальной стадии                                  | Загрязненные                                                                     | С незначительными трещинами                                                      | Химические ожоги                                                                  |
|  |  |  |  |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                    |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| С чрезмерной поверхностью влажностью                                             | Усыхшая лоза, имеет не свойственную усыхшую форму, лоза не упругая, может ломаться под механическим воздействием, ягоды могут быть менее крепко прикреплены к лозе или осыпаться, прищипочные ветки (подложки) удерживающие/потемневшие/сухие | Серьезные дефекты кожицы                                                           | Обрывки грозди, менее 100 гр                                                        |
|  |                                                                                                                                                              |  |  |

|                                                                                  |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Разреженные грозди                                                               | Круп — легкие не опробовавшие пятнышки, светло-коричневого цвета на площади ягоды более 1/3 |
|  |           |

|                                                                                   |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Солнечные ожоги (с побурением мякоти)-относим всю гроздь                          |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
|  |  |  |  |  |  |

|                                                                                    |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Горохошавшие ягоды                                                                 | Застуженный                                                                         |
|  |  |

| Брак                                                                               |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| С обширными трещинами                                                              | Подмороженные                                                                       | Заболевания, плесень и грибок (в том числе и на лозе), загнивы                      |                                                                                      | загнив в месте крепления ягоды к лозе                                                 |
|  |  |  |  |  |

|                                                                                    |                                                                                        |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Повреждения вредителями, следы их жизнедеятельности                                | Сильные солнечные ожоги( в отход относим всю гроздь, если поврежденных ягод более 10%) | Осыпь, ветки с менее 5 ягодами                                                        |
|  |    |  |

|                                                                                    |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Высохшие ягоды                                                                     | Поврежденные диоксидом серы в сильной степени                                        |
|  |  |

| Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид заболевания                                                                                                    | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Серая гниль (ботритиоз)</b><br>          | На ягодах появляется серый плесневидный или пушистый порошачий налет возбудителя <i>Botrytis cinerea</i> . Особенно сильно подвержены серой гнили ягоды с механическими повреждениями (глубокой, трещины) или поврежденные вредителями. При транспортировке и хранении серая гниль легко переходит на другие ягоды как путем контактного перезаражения, так и спорами по воздуху, при этом поверхностная влажность, образующаяся на поверхности ягод из-за резкого повышения температуры, способствует заражению новых ягод. Эффективность переборки относительна, так как процесс переборки способствует заражению здоровых ягод и кистей. Критическая температура > 4 °С. |
| <b>Сизая плесневидная гниль</b><br>        | На поверхности загнивающих ягод налет сначала беловатый, позже покрывающийся голубовато-зеленоватым или оливковым спороношением возбудителя <i>Penicillium expansum</i> . Загнившие ягоды имеют затхлый запах и прокисший вкус. При хранении возможно перезаражение. Эффективность переборки относительна, так как процесс переборки способствует заражению здоровых ягод и кистей. Критическая температура > 5 °С.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Черная гниль</b><br>                   | Заражение происходит главным образом в поле перед созреванием. Пораженные возбудителями <i>Rhizopus</i> sp. или <i>Diplodia ulicola</i> ягоды приобретают темно-синюю или черно-фиолетовую окраску и засыхают. При соблюдении температуры хранения перезаражение не происходит, а развитие болезни идет очень медленно. Переборка эффективна. Критическая температура > 7 °С.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Серая головчатая плесень</b><br>      | На ягодах образуется обильный белый налет возбудителя <i>Rhizopus</i> sp. с мелкими черными точками. Во время хранения возможно перезаражение. При соблюдении температурного режима развитие болезни происходит очень медленно. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °С.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Черная пятнистость (фомопсис)</b><br> | Пораженные возбудителем <i>Botrytis cinerea</i> ягоды обесцвечиваются, сморщиваются, загнивают и становятся темно-коричневыми. При хранении перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Белая гниль</b><br>                   | Большие ягоды приобретают бурый или синева-бурый цвет, сморщиваются и засыхают. Заражение происходит в поле. Возбудитель <i>Botrytis cinerea</i> способен легко распространиться гребню и через ножку грозди на здоровые ягоды; в результате этого зараженная кисть может засохнуть полностью. Перезаражение кистей во время хранения маловероятно. Критическая температура > 5 °С.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

**Черная плесневидная гниль**



На поверхности ягод появляются черно-бурые или углисто-черные пятна. Затем происходит разложение кожицы и мокрое гниение мякоти. При хранении возможно перезаражение. Ягоды могут заражаться возбудителем *Aspergillus* sp. не только друг от друга, но и от каких-либо других субстратов растительного происхождения. Сильнее поражаются ягоды перезрелые, с механическими повреждениями, физиологически ослабленные. Особенно быстро перезаражение происходит при нарушении условий хранения (колебания температуры, конденсат и др.) Партия требует срочной переборки в течение 2-3 дней и последующей реализации в течение 4-5 дней. Критическая температура > 8 °С.

**Розовая плесневидная гниль**



На ягодах появляется белый налет возбудителя *Trichothecium roseum*, позднее принимающий розовую окраску. При хранении возможно контактное перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 6 °С.

**Горькая меланконияльная**



На ягодах появляются округлые водянисто-мялые пятна, часто с концентрическими кругами. Пятна розовато-бурые или бурые, с пепельно-серыми, дымчатыми или почти черными точками. Пораженные возбудителем *Melanconium fuligineum* ягоды имеют горький вкус. При хранении возможно контактное перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 4 °С.

**Альтернариоз**



При поражении возбудителем *Alternaria* sp. на плодах появляются сухие пятна от коричневого до черного цвета. При хранении возможно контактное перезаражение. Болезнь способна развиваться при низких температурах (при соблюдении температурного режима). Переборка эффективна. Критическая температура > 1 °С.

**Кладоспориоз**



При поражении возбудителем *Cladosporium* sp. на плодах появляются округлые черные пятна, на которых в условиях повышенной влажности образуется бархатистый оливково-зеленый налет. Болезнь способна развиваться даже при 0 °С. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 0 °С.

**Антракноз**



Пятна на ягодах слегка вдавленные, сначала темно-фиолетовые или темно-красновато-бурые, затем кофейные, позднее – серые или розово-серые с темно-фиолетовым ободком. Во время хранения перезаражение возбудителем *Sphaeloma apfelii* не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.

Ложная мучнистая роса (милдью)



При одной форме заболевания на поверхности ягод появляется белый или серый пушистый налет возбудителя *Plasmotera viticola*. Пораженные ягоды сгнивают. При другой форме заболевания ягоды буреют, сморщиваются и засыхают, большая их часть опадает. При хранении болезнь не развивается и перезревание не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 6 °С.

Мучнистая роса (оидиум)



На ягодах образуется пепельно-серый налет возбудителя *Ustilinia necator*. Многие из пораженных ягод трескаются, их кожица твердеет. Часто присоединяется вторичная инфекция, и тогда пораженные ягоды гниют. При хранении болезнь не развивается. При хранении перезревание не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.

Бактериоз



При заражении бактерией *Xylella fastidiosa* на ягодах появляются маленькие коричневое пятно светло-кремового цвета, которое углубляется, разрастается и постепенно захватывает всю поверхность плода. Болезнь способна распространяется от ягоды к ягоде через механические повреждения. При соблюдении режима хранения болезнь развивается очень медленно. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °С.

Листовертки



В кистях винограда обнаруживаются ягоды уродливые, сморщенные, склеенные паутиной по несколько штук. В опутанных паутиной ягодах видны отверстия, червоточины, экскременты, выделяемые гусеницами бабочек сем. Tortricidae. Пораженные ягоды легко плесневеют и загнивают, становясь рассадниками инфекции. Во время хранения перезревание не происходит. Критическая температура > 11 °С.

Осы



Кожица поврежденных осами сем. Vespidae ягод разорвана, имеет дыры различной формы. В мякоти обнаруживаются глубокие полости. Остатки кожицы засыхают и приобретают рыжий цвет. Если есть возможность проникновения ос в хранилище, они могут повреждать виноград также в период хранения. Поврежденные ягоды в дальнейшем гниют. Критическая температура > 2 °С.

Растрескивание ягод



Растрескивание ягод может произойти как в поле, так и при хранении. Оно может быть обусловлено резким изменением влажности почвы из-за дождей незадолго до сбора урожая. Нередко присоединяется вторичная инфекция, и тогда треснувшие ягоды гниют. Эффективность переборки относительна. Перезревание не происходит. Критическая температура > 2 °С.

Повреждение (отравление) диоксидом серы



На ягодах образуются светлые обесцвеченные пятна, четко отграниченные от неповрежденной кожицы. Пораженные ткани имеют тенденцию к потере влаги и сморщиванию. Такое повреждение ягод возникает из-за их отравления диоксидом серы (SO2), который выделяется из специальной прокладки, помещенной в каждую коробку с виноградом. Диоксид серы здесь используется для замедления или остановки развития плесей - прежде всего серой и оидой плесневидных плесней. Чрезмерно интенсивное высвобождение диоксида серы из прокладки может происходить из-за упаковки теплого винограда в коробки или повышенной температуры при перевозке или хранении. Особенно восприимчивы ягоды, имеющие механические повреждения (проколы, нажимы). Перезаражение не происходит. Эффективность переборки относительна. Критическая температура > 5 °C.

Виноградный мучнистый червец



Личинки и самки виноградного мучнистого червеца *Planococcus citri* ослабляют растения, высасывая из них сок. При раннем повреждении грозди отмирают. При поражении зрелого винограда ягоды, загрязненные липкими выделениями виноградного мучнистого червеца, теряют качество, покрываются сапрофитными микроорганизмами и становятся непригодными к употреблению. При соблюдении температуры хранения вредители малоактивны и перезаражение маловероятно. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °C.