



ВИНОГРАД белый (цена за кг) 3412080028

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	вагон	защитные материалы + бумажная/целлофановая/картонная подложка
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	перфорированные полиэтиленовые и бумажные пакеты			
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	20кг		800 x 1200/1000 x 1200	2.2м
ОПЕЧАТЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ	При формировке тарных единиц на поддон должны использоваться скрепляющие элементы (стреч-пленка, скрепляющая сетка, защитные уголки). Товар на поддоне закрепляется путем ротационного обматывания скрепляющим элементом в 3 слоя по всей высоте товара расположенного на поддоне, с непосредственным его прилеганием к самому поддону, для исключения смалывания товара - смалывания 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 стреч-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 ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от +1°С до +5°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,5 С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	низкое
КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из семян плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета.
ЦВЕТНОСТЬ	Желто-зеленые, белые сорта
СОДЕРЖАНИЕ САХАРОВ	14° по шкале Вилк
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/КИСЛОТЫ	не менее 20:1
СЕМЕНА	с косточками и без косточек
Калибр	15 мм+ в ширину (если на грозди более 10 ягод некалибра то вся гроздь уходит в некалибр)
Форма ягод	шаровидные или эллипсоидные ягоды
Требуемое качество	

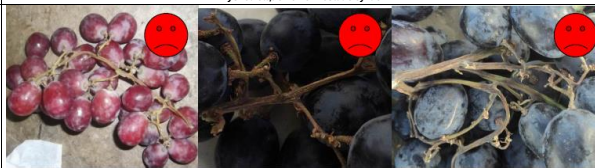
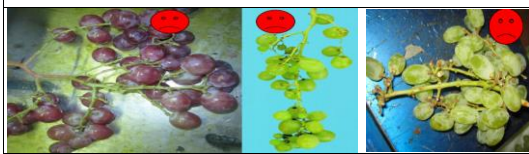
Виноград должен быть доброкачественным, чистым, без вредителей и без загрязняющих веществ, повреждений вредителями, без чрезмерной поверхностной влажности и постороннего запаха и привкуса. Ягоды должны быть неповрежденными, упругими, хорошо сформированными и нормально развитыми. Виноград должен иметь удовлетворительную степень зрелости: рефрактометрический индекс плодов должен составлять не менее 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. Ягода состоит из кожицы, мякоти, пронизанной волокнами, и семенных камер с семенами.



Допустимые отклонения для 1 категории				
Покрывтее налетом не целиком, но на большей части площади поверхности ягод	Очень незначительная пигментация, затрагивающая только кожицу		Отклонение по форме (максимально допустимый предел, как на фото)	

Допустимые отклонения для 2 категории				
Дефект формы (разница в размере ягод)	Незначительная помятость	Незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только кожицу		Увядавшая лоза, придаточные ветки (плодоножки) имеют зеленый окрас, ягоды крепко прикреплены к лозе. Если придаточные ветки имеют темный окрас - отнесим в нестандарт

Незначительные дефекты кожицы		Дефект формы в следствие небольшой разреженности	

Поврежденные диоксидом серы в начальной стадии		Нестандарт.			Химические ожоги		
							
С чрезмерной поверхностной влажностью		Усохшая лоза, имеет не свойственную усохшую форму, лоза не упругая, может ломаться под механическим воздействием, ягоды могут быть менее крепко прикреплены к лозе или осыпаться, придаточные ветки (плодоножки) увядшие/потемневшие/сухие			Серьезные дефекты кожицы		
							
Разреженные грозди		Загрязненные		Зарубцевавшиеся трещины		Обрывки грозди, менее 100 гр	
							
Горохошившиеся ягоды		Застуженный					
							
Брак							
Не зарубцевавшиеся трещины/раздавленные		Подмороженные		Заболевания, плесень и грибок (в том числе и на лозе), загнивы			завнив в месте крепления ягоды к лозе
							
Повреждения вредителями, следы их жизнедеятельности				Осып, ветки с менее 5 ягодами		Поврежденные диоксидом серы в сильной степени	
							
Увявшие и усохшие				Солнечный ожог			
							

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты	
Внешний вид заболевания	Описание
Серая гниль (ботритиоз) 	На ягодах появляется серый плесневидный или пушистый порошащий налет возбудителя <i>Botrytis cinerea</i>. Особенно сильно подвержены серой гнили ягоды с механическими повреждениями (радиомыны, 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.
Сизая плесневидная гниль(пенициллез) 	На поверхности загнивающих ягод налет сначала беловатый, позже покрывающийся голубовато-зеленоватым или оливковым спороношением возбудителя <i>Penicillium</i> еrвaplum. 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.
Черная гниль 	Заражение происходит главным образом в поле перед созреванием. Пораженные возбудителями <i>Botrytis cinerea</i> 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.
Серая головчатая плесень 	На ягодах образуется обильный белый налет возбудителя <i>Botrytis cinerea</i> с мелкими черными точками. Во время хранения возможно перезаражение. При соблюдении температурного режима развитие болезни происходит очень медленно. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °С.
Черная пятнистость (фомопсис) 	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.
Белая гниль 	Больные ягоды приобретают бурый или синева-бурый цвет, сморщиваются и засыхают. Заражение происходит в поле. Возбудитель <i>Botrytis cinerea</i> <i>Diplodia</i> способен легко распространяться 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(аспергиллез) 	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 <i>Aspergillus</i> sp. не только друг от друга, но и от каких-либо других субстратов растительного происхождения. Сильнее поражаются ягоды перезревшие, 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 > 6 °С.
Розовая плесневидная гниль(трихотециоз) 	На ягодах появляется белый налет возбудителя <i>Trichothecium roseum</i>, подпинепринимаящий розовую окраску. При хранении возможно контактное перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 6 °С.

Горькая меланконильная



На ягодах появляются округлые воднисто-мягкие 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 сумые 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-красовато-бурые, затем кофейные, позднее – серые или розово-серые с темно-фиолетовым ободком. Во время хранения перезаражение возбудителем *Sphaelotheca aureoliformis* не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 6 °С.

Ложная мучнистая роса (милдью)



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

Мучнистая роса (оидиум)



На ягодах образуется пепельно-серый налет возбудителя *Oidium 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 перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °С.

Бактериоз



При заражении бактерией *Xylella fastidiosa* на ягодах появляется маленькое коричневое пятно светло-кремового цвета, которое углубляется, разрастается и постепенно закрывает всю поверхность плода. Болезнь способна распространяться 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 перезаражение 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 ржавый цвет. Если есть возможность проникновения ос в хранилище, они могут повреждать виноград также в период хранения. Поврежденные ягоды в дальнейшем сгнивают. 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 сгнивают. Эффективность переборки относительна. Перезаражение 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 гнилей - прежде всего серой и белой плесневидных гнилей. 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 °С.

Виноградный мучнистый червец



Личинки и сами виноградного мучнистого червеца Pemphigus vitis obscurus ослабляют растения, высасывая из них сок. При раннем повреждении грозди опираются. 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 °С.