

Грибы Вешенки Премиум 200г 1000460226



Дата внедрения:
23.10.2023

Допустимый процент некалибра: 10%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонные коробки (трех или пяти слойные), пластиковые ящики + требование защитных материалов
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	панетка, пластиковый коррекс, п/п с логотипом или без него с различными видами перфорации.

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	Дополнительные требования	
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА (может отсутствовать)	панетка, пластиковый коррекс, п/п подложка с логотипом или без него с различными видами перфорации	Не допускаются панетки с порванной, грязной или не плотно прилегающей пленкой, порванной этикеткой. Данные подложки относить в брак	
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм
	15кг		800 х 1200
ОПАЛЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ			МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	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 опаллетка долна вестить «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.		1,6м
Фасовка	200 гр		

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "Эталон"	от +2°С до +4°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	От +1°С до +5°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	низкое

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих грибов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвет свойственный для данного вида гриба
КАЛИБР, мм	от 55 до 100

Требуемое качество вешенки Премиум

Вешенка должна быть: свежей на вид, плодовые тела чистые, сухие, здоровые, упругие, без чрезмерной поверхностной влажности и без постороннего запаха или привкуса. Шляпка должна быть: неправильно округлой. Ножки должны быть: подрезаны, срез ножки ровный/косой, пластинки гименофора нисходящие (набегают на ножку), длина ножки не более 25мм.



К 2 категории / нестандарту / браку / некалибру относится вся потребительская упаковка, если в ней есть более 10% грибов относящегося к той или иной категории. Кроме гниль/плесень/бактериальная пятнистость/наличие вредителей, с данными дефектами к браку относится вся потребительская упаковка при наличии 1 гриба.

1 категория



Допустимые отклонения для 2 категорий				
Незначительные трещины на поверхности шляпки (менее 1/4 поверхности шляпки)		Наличие на грибе мицелия (грибницы) белого цвета без посторонних включений		
				
Нестандарт				
Незначительные трещины на поверхности шляпки (длиной не более 1 см)				
				
Брак				
Увядание (морщинистость)		Значительные трещины на поверхности шляпки		
				
Плесень	Повреждения насекомыми-вредителями	Потемневшие	Бактериальная пятнистость	Сухая гниль (вертициллез)
				
Водянистость	Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности			Наросты на шляпке
				

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты



При соблюдении температурного режима во время хранения вредители малоактивны. Переборка эффективна.
Критическая температура > 7 °С.

Грибной комарик



Пятна сначала разбросанные, затем сливаются. Ткань шляпки в пораженных местах становится водянистой и отмирает. Заболевание быстро прогрессирует, особенно при повышенной влажности и недостаточной вентиляции. Переборка эффективна, но нежелательна, так как плодовые тела чувствительны к физическим воздействиям.
Критическая температура > 5 °С.

Бактериальная пятнистость



Пораженные плодовые тела деформированные, с коричневыми пятнами на шляпке и ножке.
Мякоть размягчается, темнеет и постепенно загнивает.
Переборка эффективна, но нежелательна, так как плодовые тела чувствительны к физическим воздействиям.
Критическая температура > 6 °С.

Сухая гниль (вертициллез)



Появляется при хранении в течение продолжительного времени и/или в условиях пониженной влажности. При неоднородности товара переборка эффективна, но нежелательна из-за высокой чувствительности плодовых тел к физическим воздействиям.
Критическая температура > 8 °С.

Увядание (морщинистость)