

Грибы ВЕШЕНКИ 300г 3024600003



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 подложка с логотипом или без него с различными видами перфорации

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ПАНЕТКА	картон/пластик			
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	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	20кг		800 x 1200	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 опаллетка долна вестить «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.			
ФАСОВКА	300 гр			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	От +1°С до +5°С

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
калибр	диаметр шляпки должен быть от 3 см до 13 см
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих грибов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета

Требуемое качество вешенки	
Вешенка должна быть свежей на вид: плодовые тела должны быть чистыми, сухими, здоровыми, упругими, без чрезмерной поверхностной влажности и без всякого постороннего запаха или привкуса. Шляпка должна быть гладкой, неправильно округлой; ножки однобокие; пластинки гименофора нисходящие (набегают на ножку), жесткую часть ножки и мелкие грибки из сроска с остатками субстрата необходимо удалять перед фасовкой.	



1 категория



Допустимые отклонения для 2 категории

Незначительные трещины на поверхности шляпки (менее 1/4 поверхности шляпки)

Наличие на грибе мицелия (грибницы) белого цвета без посторонних включений



Нестандарт



загрязненные

Серьезные механические повреждения

значительные трещины на поверхности шляпки менее 50% упаковки

Темные пятна (не являются следствием хим. обработки)

Брак



Признаки гниения

Плесень

Повреждение насекомыми-вредителями

Потемневшие

Бактериальная пятнистость

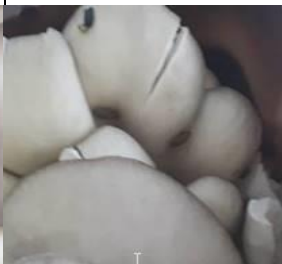


Увядание (морщинистость)

Сухая гниль (вертициллез)

Водянистость

значительные трещины на поверхности шляпки более 50% упаковки



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 вешенок 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)



Грибной комарик