



Дата внедрения:
25.09.2024

Допустимый процент некалибра: 10%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонные коробки (трех или пяти слойные), пластиковые ящики + требование защитных материалов
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	лоток из бересты,панетка, коррек, обернутые полиэтиленовой пленкой.

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	Дополнительные требования	
	картон/пластик		
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	лоток из бересты, панетка, пластиковый коррек, с логотипом (не более 30% поверхности) или без него с различными видами перфорации, подложка	Не допускаются панетки с порванной, грязной или не плотно прилегающей пленкой, порванной этикеткой. Если такие имеются необходимо относить в брак	
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	15кг	800 x 1200	1,6м
ОПАЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ	При формировке тарных единиц на поддон должны использоваться скрепляющие элементы (скрепляющая сетка, стреплинг ленты, защитные уголки, крышка). Товар на поддоне закрепляется путем ротационного обматывания скрепляющим элементом, в три слоя(для сетки) и 9 горизонтальных колец и 2-4 вертикальных кольца для стреплинг ленты, по всей высоте товара расположенного на поддоне, с непосредственным его приаплетчиванием 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 1,6м, включая защитные уголки и крышку. Использование стретч-пленки запрещено. Детальные требования содержатся в инструкции "Общие требования к упаковке паллет (поддонов)".		

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "Эталон"	от +2°С до +4°С
ВНУТРИПОДОННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	От +1°С до +5°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°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. Допускается наличие как закрытого, так и открытого гриба.Наличие белых пятнышек на шляпке гриба является характерной особенностью сорта Коричневого шампиньона.
КАЛИБР	от 7 - 12 см
ФАСОВКА	350 гр.

Требуемое качество шампиньонов

Шампиньоны должны быть свежими на вид (грибы должны быть упругими и не иметь признаков увядания), неповрежденными (без каких-либо повреждений, затрагивающих целостность продукта), доброкачественными,чистыми (практически свободными от любого видимого инородного вещества, за исключением тепличного материала; у подрезанных шампиньонов срез должен быть чистый), без насекомых- вредителей и повреждений, вызванных ими, без чрезмерной поверхностной влажности и без всякого постороннего запаха или привкуса.



Допустимые отклонения для 1 категории

Легкий дефект формы	Допустимый цвет ножки		

Допустимые отклонения для 2 категорий

Полости ножки	Дефект формы	Следы тепличного материала менее 1/2 площади гриба	Незначительное повреждение только ножки

Нестандарт

Механическое повреждение без загнива

Чашуйки, портящие товарный вид с потемнениями



Следы тепличного материала больше 1/2 площади гриба

Сросшиеся грибы, уродливая форма

Незначительное потемнение ножки



Брак

Застуженность

Сильное потемнение ножки (покоричневение)

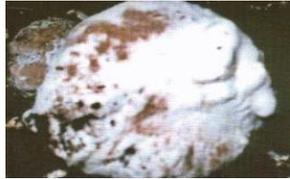
Гниль (бракуется при наличии 1 гриба в панетке)



Увядание (морщинистость)

Сухая гниль (вертициллез)

Белая (мокрая) гниль (бракуется при наличии 1 гриба в панетке)



Повреждение насекомыми

Насекомые



Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

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

Грибной комарик

		<p>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 шампиньонов чувствительны к физическим воздействиям. Критическая температура > 6 °С.</p>
--	---	---

Сухая гниль (вертициллез)

		<p>Одна из самых опасных и распространенных болезней шампиньона. Пораженные плодовые тела грибов становятся уродливыми (вплоть до бесформенной ватобразной массы), покрываются белым пушком, каплями коричневой жидкости и загнивают, издавая неприятный запах. Переборка эффективна, но нежелательна, так как плодовые тела шампиньонов чувствительны к физическим воздействиям. Критическая температура > 5 °С.</p>
--	---	--

Белая (мокрая) гниль

	<p>Морщинистость шляпки свидетельствует о том, что грибы хранились в течение продолжительного времени и/или в условиях повышенной влажности. При неоднородности товара переборка эффективна, но нежелательна из-за высокой чувствительности плодовых тел шампиньонов к физическим воздействиям. Критическая температура > 8 °С.</p>
---	--

Увядание (морщинистость)

	<p>Повреждение пониженными температурами. При неоднородности товара переборка эффективна, но нежелательна из-за высокой чувствительности плодовых тел шампиньонов к физическим воздействиям. Критическая температура < 0 °С.</p>
--	---

Застуженность