Грибы ШАМПИНЬОНЫ королевские 300г 24000000207

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	панетка, коррекс, обернутые полиэтиленовой пленкой.

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ

	МАТЕРИАЛ	**Дополнительные требования**	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон/пластик		
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	панетка, пластиковый коррекс, 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, стреппинг 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 стрепинг ленты, по всей высоте товара расположенного на поддоне, с непосредственным его припаллечиванием 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
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	От +1°С до +5°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	низкое

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	В одной упаковочной единице может содержаться сорт королевских шампиньонов с цветом от тёмно-коричневого до светло-коричневого. Наличие белых пятнышек на шляпке гриба является характерной особенностью сорта Коричневого шампиньона.
КАЛИБР	3-6 см

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

Незначительное отделение ножки

Нажимы, ушибы с незначительным изменением цвета до 1/2 площади на поверхности гриба

Нестандарт

Механическое повреждение без загнива

Нажимы, ушибы со значительным изменением цвета до 1/2 площади на поверхности гриба

Чешуйки, портящие товарный вид с потемнениями

Без ножки/ножки без шляпки

Следы тепличного материала больше 1/2 площади гриба

Раскрытие шляпки

Сросшиеся грибы, уродливая форма

Незначительное потемнение ножки

Брак

Застуженность

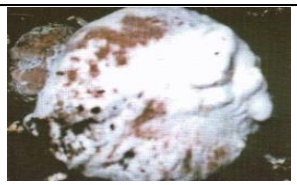
Сильное потемнение ножки (покоричневение)

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

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

Грибной комарик

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 ºС.

Сухая гниль (вертициллез)

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

Белая (мокрая) гниль

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

Увядание (морщинистость)

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

Застуженность