

ШАМПИНЬОНЫ Грибы 400г 9019013117



Допустимый % нестандарта: 5%

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
	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 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 1,6 м., включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опалетка долна вестить «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.		

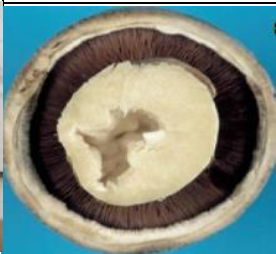
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	От +1°С до +5°С
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих грибов одного ботанического сорта, происхождения, качества
КАЛИБР	3-6 см

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), практически 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	Обесцвеченные чешуйки в незначительном количестве не портящие товарный вид	Нажимы, ушибы с малозаметным изменением цвета до 1 кв см площади

Допустимые отклонения для 2 категорий				
Относится вся потребительская упаковка, если в ней есть > 10% второй категории гриба (но не менее 2-х грибов)				
Дефект окраски (не являюся следствием химической обработки)	Дефект формы	Грязь, не ухудшающая товарный вид	Нажимы, ушибы с незначительным изменением цвета до 1/2 площади	Незначительное повреждение только ножки

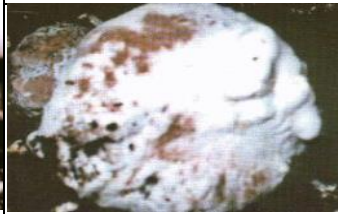
Обесцвеченные чешуйки без потемнения	Полости ножки	Следы тепличного материала больше 1/2 площади	Незначительное отделение ножки
			

Нестандарт

Относится вся потребительская упаковка, если в ней есть > 10% нестандартных грибов (но не менее 2-х грибов)

Механическое повреждение без загнива			Без ножки/ножки без шляпки	
				
Нажимы, ушибы с значительным изменением цвета до 1/2 площади	Грязь, ухудшающая товарный вид	Раскрытие шляпки	Сросшиеся грибы, уродливая форма	Незначительное потемнение ножки
				

Обесцвеченные чешуйки, портящие товарный вид с потемнением


Брак				
Застуженность	Сильное потемнение ножки (покоричневение)		Насекомые	
				
Бактериальная пятнистость (бракуется при наличии 1 гриба в пачке)	Сухая гниль (вертициллез)	Белая (мокрая) гниль (бракуется при наличии 1 гриба в пачке)	Гниль (бракуется при наличии 1 гриба в пачке)	Нажимы, ушибы с значительным изменением цвета более 1/2 площади
				

Повреждение насекомыми	Увядание (морщинистость)
	

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 (1-2 дня) при повышенной влажности и недостаточной вентиляции. Переборка эффективна, но нежелательна, так как плодовые тела шампиньонов чувствительны к физическим воздействиям.
Критическая температура > 3 °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 шампиньонов чувствительны к физическим воздействиям.
Критическая температура > 6 °С.

Сухая гниль (вертициллез)



Одна из самых опасных и распространенных болезней шампиньона. Пораженные плодовые тела грибов становятся уродливыми (вплоть до бесформенной ватоподобной 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.

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 °С.

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 °С.

Застуженность