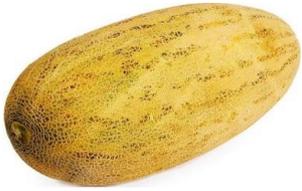


Дыня Торпеда 1кг 1444282036



Дата ввода:  
01.09.2020

Допустимый процент некалибра: 10%

**БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонные коробки (пятыслойный гофрокартон), пластиковые ящики + требование защитных материалов, деревянные ящики + требование защитных материалов, фасовка до 20кг.
-----------------------	--

**СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ**

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ПАЛЛЕТЫ	картон/пластик/дерево	тип (минимальная масса поддона) 20кг	РАЗМЕРЫ, мм 800 x 1200	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА 2 м
ОПАЛЛЕЧИВАНИЕ 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 приращиванием 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 2 м, включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опаллетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха. Между поддоном и товаром должна располагаться прокладка для исключения повреждения сеток.			

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

Необходимая температура транспортировки "Эталон"	от +4°C до +10°C
ВНУТРИПОДОННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМЕ ТОВАРА НА РЧ	от +4°C до +15°C
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°C
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	средний

**КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

КАЛИБР	от 1 до 4 кг
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих дынь одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
ЦВЕТНОСТЬ	лимонный, оранжевый, желто-оранжевый
БРИКС	Допустимый уровень Брикс от 8,5

**Требуемое качество**

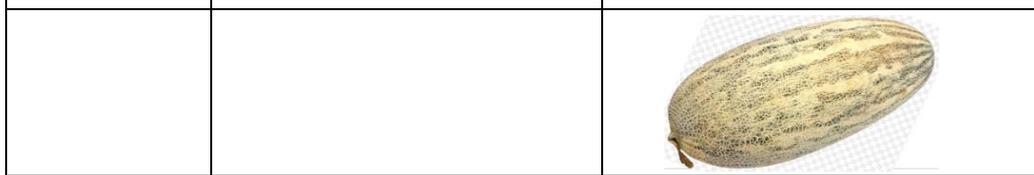
Плоды дыни должны быть неповрежденными, доброкачественными, чистыми, свежими на вид, практически без насекомых-вредителей и повреждений ими, затрагивающих мякоть, твердыми, без чрезмерной поверхностной влажности и постороннего запаха и/или привкуса. Дыни должны быть достаточно развившимися и иметь удовлетворительную степень зрелости.



**допустимые отклонения для 1 категории**

Незначительные повреждения кожуры	Небольшие зарубцевавшиеся трещины вокруг плодоножки, не затрагивающие мякоти и не превышающие по длине 2 см

Допускается желтый окрас с зелеными продолговатыми полосами



допустимые отклонения для 2 категории

Небольшие засохшие трещины, не затрагивающие мякоть плода



Глубокие царапины, без загнивания, не затрагивающие мякоть плода



Небольшие повреждения кожуры



Нестандарт

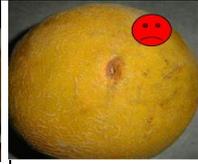
С вмятинами, не затронувшими мякоть



Загрязненные



С серьезными зарубцевавшимися повреждениями кожуры



Сильный дефекты окраски



Покоричневение кожуры до 50% площади



С обширными зарубцевавшимися трещинами



Брак

Подмороженные



Повреждения мякоти вредителями



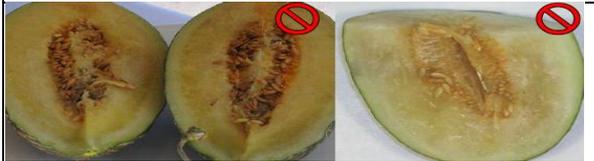
С сильными ушибами с разложением мякоти



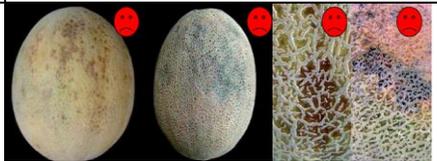
Поврежденные грызунами



Перезревшие



Застуженные



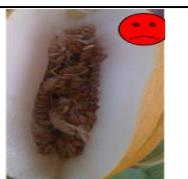
Мякие



С сильным покоричневением кожуры более 50% площади



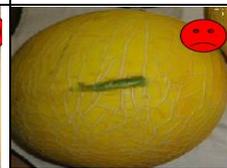
С проросшими семенами



Завишше и гнилые



С серьезными незарубцевавшимися повреждениями кожуры



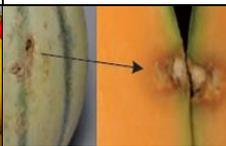
Завишше и гнилые



Поврежденные заболеваниями



Повреждение вредителями



**Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты**

**Антракноз (медянка)**



На поверхности плодов появляются вдавленные пниющие пятна, которые покрываются желтовато-розовыми подушками возбудителя *Colletotrichum* sp. Часто на пятнах развивается сплошной налет медно-красного цвета. Впоследствии пятна становятся бурными, а затем почти черными, особенно в центральной части. У некоторых сортов дынь при поражении антракнозом образуются серые пятна с концентрическими кольцами розовых или черных точек. На сетчатых дынях пятна обычно сильно вдавлены. Пятна часто растрескиваются, обнаруживая пниющую ткань или пустоту под ней. Пораженные антракнозом плоды имеют горьковатый вкус. При хранении возможно перезаражение, особенно во влажных условиях. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °С.

**Фузариоз**



На поверхности плодов появляются пятна различной величины и формы, которые углубляются и покрываются белым или розовато-белым налетом возбудителя *Fusarium* sp. Поражение может быть поверхностным или распространяться вглубь до семенной камеры. При хранении возможно перезаражение, особенно при несоблюдении температуры и влажности и наличии механических повреждений кожуры здоровых плодов. Необходима срочная переборка партии в течение 1-2 дней и последующая реализация в течение 2-3 дней. Критическая температура > 11 °С.

**Альтернариоз**



На плодах появляются округлые или овальные вдавленные пятна от коричневого до черного цвета. На пятнах образуется налет возбудителя *Alternaria* sp.; иногда он образует чередующиеся концентрические круги (более светлые и более темные). Пятна со временем становятся более темными. Иногда поражение распространяется с кожуры на мякоть. При хранении возможно перезаражение. Особенно предрасположены к поражению альтернариозом застуженные плоды. Перезаражению способствуют также механические повреждения кожуры и соленные ожоги. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °С.

**Розовая плесень (трихофетия)**



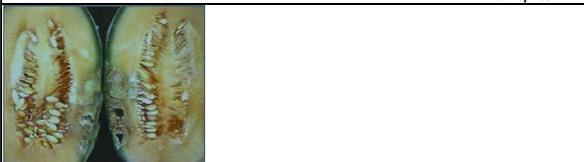
В местах механических повреждений развивается розовый поросший или плесневидный налет возбудителя *Trichothecium* gossyp. При хранении возможно перезаражение (при наличии механических повреждений соседних плодов). Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °С.

**Сизая плесневидная гниль (пенициллез)**



Пораженные участки плодов размягчаются, покрываются серо-зеленым или зеленовато-сизым плесневидным налетом возбудителя *Penicillium* sp. Завишше части плодов имеют прожидкий вкус и затхлый запах. При хранении возможно перезаражение, особенно в условиях высокой влажности и повышенной температуры; особенно восприимчивы застуженные плоды и плоды с механическими повреждениями. Необходима срочная переборка партии в течение 1-2 дней и последующая реализация в течение 2-3 дней. Критическая температура > 10 °С.

**Бактериоз**

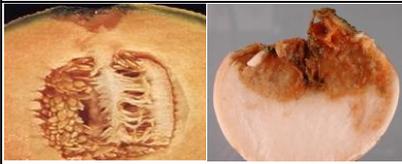


На плодах появляются округлые, вдавленные, водянистые пятна, в мякоти под которыми быстро развивается мокрая гниль. В дальнейшем пораженные возбудителем *Erwinia* spp. *Erwinia* spp. выделяют жидкость, с помощью которой могут быть заражены соседние плоды. Чаще всего заражение происходит через механические повреждения и срез плодоножки. При хранении возможно контактное перезаражение, особенно при повышенной температуре и высокой влажности. Необходима срочная переборка партии в течение 1-2 дней и последующая реализация в течение 1-3 дней. Предупредить заражение и остановить распространение инфекции можно путем просушки плодов. Критическая температура > 14 °С.

**Бактериальная пятнистость**



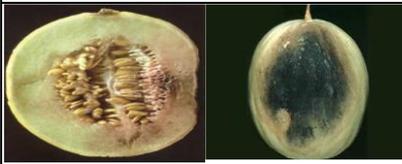
На коже образуются коричневые водянистые пятна. Гниение обычно охватывает только кожуру, но может распространяться и на мякоть. При хранении возможно контактное перезаражение возбудителем *Erwinia* ananas. Переборка эффективна. Критическая температура > 15 °С.

**Мокрая бактериальная гниль**

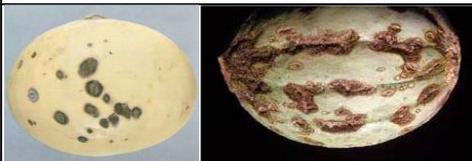
Пораженные ткани становятся мягкими, водянистыми и слипаются, обильно выделяя жидкость. В дальнейшем гниль охватывает весь плод. При хранении возможно контактное перезаражение возбудителем *Erwinia saccharovora* рш. саговника. Необходима срочная переборка и просушка партии в течение 1-2 дней и последующая реализация в течение 1-3 дней. Критическая температура > 12 °С.

**Ботридителлозная гниль**

Вокруг плодоножки или в местах механических повреждений образуется округлое черное пятно, которое быстро разрастается. Мякоть под ним чернеет и загнивает. На пораженных тканях развивается темно-серый налет возбудителя *Botrytis dothidea*. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 13 °С.

**Угольная гниль**

На поверхности появляется водянистое пятно, которое быстро разрастается. Ткань под ним загнивает. Пораженные ткани могут иметь ярко-розовую или ярко-розовую окраску. По мере развития болезни кожа в месте поражения становится сморщенной, и на ней образуется множество мельчайших черных микроскопических возбудителя *Macrophoma phaseolina*. В дальнейшем кожа разваливается, высвобождая водянистую мякоть, которая к этому времени становится черной и издает резкий запах. Иногда в середине пораженных фруктов образуются пустоты, выстланные изнутри черным слоем склероциев. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 15 °С.

**Кладоспориоз**

На коже образуются округлые вдавленные пятна, на которых появляется бархатистый серовато-серый или оливково-серый налет возбудителя *Cladosporium* sp. Заболевание может также начинаться со среза плодоножки, который обильно покрывается темным налетом. Заболевание часто связано с хранением плодов при пониженной температуре. При хранении возможно перезаражение. Критическая температура > 3 °С.

**Питиозная гниль**

На поверхности плодов появляются водянистые пятна. Мякоть под пятнами также становится водянистой, быстро загнивает и обильно выделяет жидкость. На гниющей ткани появляется белый налет. При хранении возможно перезаражение. Перезаражение дачь возбудителем *Pythium* sp. возможно не только через срез плодоножки или раны, но и через неповрежденную кожу. Переборка эффективна. Критическая температура > 15 °С.

**Дидимеллезная черная гниль**

На плодах появляются водянистые пятна, которые позднее темнеют, становятся углубленными. Возможно выделение экссудата. Пораженные места сморщиваются, и на их поверхности появляется множество черных пикнид и перитеций возбудителя *Didymella bryoniae*. Во время хранения возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °С.

**Серая гниль**

На плодах появляется светло-коричневое пятно, на котором образуется бело-серый налет возбудителя *Botrytis cinerea*. Инфекция обычно проникает через срез плодоножки или раны на кожу; заражению способствует повышенная поверхностная влажность плодов. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.

**Фитофтороз**

На плодах появляются коричневые пятна, во влажных условиях покрывающиеся белесым налетом возбудителя *Phytophthora* sp. Пораженная мякоть мягкая, водянистая, обесцвеченная, почти без запаха (если нет вторичной инфекции). При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 15 °С.

**Ризопусная гниль**

На плодах образуются пятна, мягкие, водянистые, с четко различимыми краями. Кожа часто растрескивается, и на обнаженной мякоти развивается обильный белесый налет возбудителя *Rhizopus* sp., на котором позже развивается множество округлых спорангиев, сначала белых, позже черных. Пораженная мякоть мягкая, мокрая, обычно четко отграниченная от здоровой ткани. Гниение сопровождается кисловатым запахом. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °С.

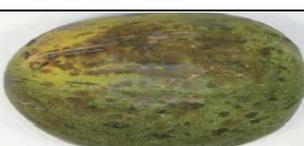
<b>Кислая гниль</b>	
	<p>На плодах появляются водянистые пятна, покрывающиеся белым налетом. Мякоть под пятнами не обесцвечивается, но мягкая и водянистая. Гниение обычно сопровождается прожидшим запахом. Развитию болезни благоприятствуют высокая температура, повышенная влажность и плохая вентиляция при хранении. При хранении перезаражение возбудителем <i>Geotrichum candidum</i> возможно, но только через механические повреждения. Переборка эффективна. Критическая температура &gt; 17 °С.</p>

<b>Белая гниль</b>	
	<p>Пораженные ткани становятся мягкими и покрываются белым налетом возбудителя <i>Sclerotinia sclerotiorum</i>, на котором развиваются склероции, сначала белые, позже черные. Пораженные части плодов быстро сгнивают. При хранении возможно контактное перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура &gt; 13 °С.</p>

<b>Миротециальная гниль</b>	
	<p>На поверхности плодов появляются серовато-черные вдавленные пятна. Мякоть под ними становится водянистой и постепенно загнивает, но имея при этом резко выраженный запах. При хранении перезаражение возбудителем <i>Mutothecium toridum</i> маловероятно. Переборка эффективна. Критическая температура &gt; 7°С.</p>

<b>Аспергиллез</b>	
	<p>Пораженные места мягкие, водянистые, сначала желтоватого цвета, позже покрывающиеся черным налетом возбудителя <i>Aspergillus niger</i>. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура &gt; 16 °С.</p>

<b>Южная склероциальная гниль</b>	
	<p>На плодах образуется обильный плесневидный налет возбудителя <i>Sclerotium rolfsii</i>, на котором образуются множество мелких черных склероциев. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура &gt; 10 °С.</p>

<b>Застуженность (чиллинг)</b>	
	<p>Проявляется в виде красновато-коричневых пятен на кожуре. Застуженные плоды имеют удушенный вкус и сильно подвержены поражению инфекционными заболеваниями, прежде всего аспергиллезом и кладоспориозом. Плоды разных сортов дыни различаются по восприимчивости к пониженным температурам. Чем более зрелый плод, тем менее он чувствителен к застуживанию. Перезаражение не происходит. Переборка не всегда эффективна, т.к. часть плодов может не иметь внешних признаков застуженности к моменту переборки, но они могут проявиться позднее. Критическая температура варьирует от +2 °С до +8 °С в зависимости от сорта и степени зрелости плодов.</p>

<b>Подморозка</b>	
	<p>Ткани, прилегающие к кожуре, становятся водянистыми. Перезаражение не происходит. Эффективность переборки относительна. Критическая температура &lt; -0,8...-1,1 °С.</p>

<b>Перезревшие плоды</b>	
	<p>Мякоть становится мягкой, водянистой, с забродившим привкусом. Хранение при повышенной температуре приводит к быстрому созреванию и перезреванию плодов. Перезаражение не происходит. Эффективность переборки относительна.</p>

<b>Повреждения мякоти вредителями (дынная муха)</b>	
	<p>Личинки дынной мухи проникают в мякоть плода (на плодах видно место внедрения в виде черной точки) и питаются там, проделывая извилистые ходы. Поврежденные плоды непригодны к употреблению, они загнивают, и гниение обычно сопровождается резким запахом. При хранении перезаражение не происходит. При соблюдении температурног режима вредители малоактивны. Переборка эффективна. Критическая температура &gt; 15 °С.</p>