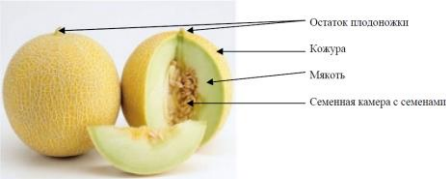


ДЫНЯ 1кг 3412140002



Дата ввода:
01.09.2020

Допустимый процент некалибра: 10%

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон/пластик/дерево			
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА	
	20кг	800 x 1200	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 приапалечиванием 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 «звонкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха. Между поддоном и товаром должна располагаться прокладка для исключения повреждения сеток.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
Необходимая температура транспортировки "Эмалон"	От +4°С до +10°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от +4°С до +15°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	средний

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
КАЛИБР	Вес не менее 800г и не более 3кг, в период с 30 по 45 неделю допускается до 4,5 кг.
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежей дыни одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
ЦВЕТНОСТЬ	лимонный, оранжевый, желто-оранжевый, зеленый
СОРТА	Колхозница, Лада, Идиллия, Славия, Галия, Туркменка, Золушка
БРИКС	Допустимый уровень Брикс от 8,5

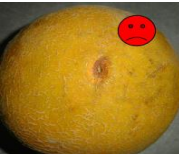
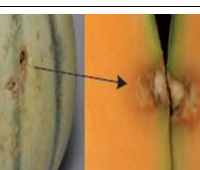
Требуемое качество

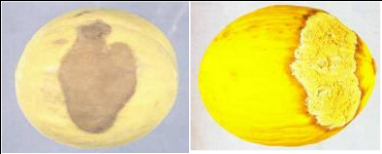
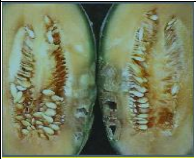
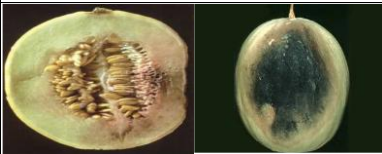
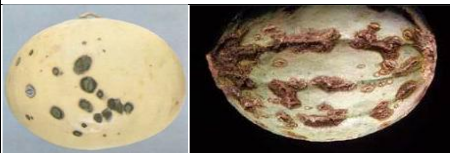
Плоды дыни должны быть неповрежденными, доброкачественными, чистыми, свежими на вид, практически без насекомых-вредителей и повреждений ими, затрагивающих мякоть, твердыми, без чрезмерной поверхностной влажности и постороннего запаха и/или привкуса. Дыни должны быть достаточно развившимися и иметь удовлетворительную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



допустимые отклонения для 1 категории	
Незначительные повреждения кожуры	Небольшие зарубцевавшиеся трещины вокруг плодonoжки, не затрагивающие мякоти и не превышающие по длине 2 см

Небольшие дефекты окраски

допустимые отклонения для 2 категории				
Небольшие засохшие трещины, не затрагивающие мякоть плода			Глубокие царапины, без загнива, не затрагивающие мякоть плода	
				
Небольшие повреждения кожуры				
				
Нестандарт				
С вмятинами, не затронувшими мякоть	Зараженные	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
				
Загнившие и гнилые				С серьезными незарубцевавшимися повреждениями кожуры
				
Загнившие и гнилые		Поврежденные заболеваниями		Повреждение вредителями
				

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты		
Антракноз (медянка)		
		На поверхности плодов появляются вдавленные гниющие пятна, которые покрываются желтовато-розовыми подушечками возбудителя <i>Colletotrichum</i> sp. Часто на пятнах развивается сплошной налет серо-розового цвета. Впоследствии пятна становятся бурыми, 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 тонкую или пустую под ней. Пораженные антракнозом плоды имеют горьковатый вкус. При хранении возможно перезревание, особенно во влажных условиях. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °C.
Фузариоз		
		На поверхности плодов появляются пятна различной величины и формы, которые углубляются и покрываются белым или розовато-белым налетом возбудителя <i>Fusarium</i> sp. Поражение может быть поверхностным или распространяться вглубь до семенной камеры. При хранении возможно перезревание, особенно при несоблюдении температуры и влажности и наличии механических повреждений кожи здоровых плодов. Необходима срочная переборка партии в течение 1-2 дней и последующая реализация в течение 2-3 дней. Критическая температура > 11 °C.
Альтернариоз		
		На плодах появляются округлые или овальные вдавленные пятна от коричневого до черного цвета. На пятнах образуется налет возбудителя <i>Alternaria</i> sp.; иногда он образует чередующиеся концентрические круги (более светлые и более темные). Пятна со временем становятся более темными. Иногда поражение распространяется с кожи на мякоть. При хранении возможно перезревание. Особенно предрасположены к поражению альтернариозом застуженные плоды. Перезревание способствует также механические повреждения кожи и солнечные ожоги. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °C.
Розовая плесень (трихотециоз)		
		В местах механических повреждений развивается розовый порошок или плесневидный налет возбудителя <i>Trichothecium</i> gosselm. При хранении возможно перезревание (при наличии механических повреждений соседних плодов). Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °C.
Сизая плесневидная гниль (пеницилл)		
		Пораженные участки плодов размягчаются, покрываются серо-зеленым или зеленовато-сизым плесневидным налетом возбудителя <i>Penicillium</i> sp. Загнившие части плодов имеют пропавший вкус и затхлый запах. При хранении возможно перезревание, 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 °C.
Бактериоз		
		На плодах появляются округлые, вдавленные, водянистые пятна, в мякоти под которыми быстро развивается мокрая гниль. В дальнейшем пораженные возбудителем <i>Erwinia</i> sp. загнившие части плодов выделяют жидкость, с помощью которой могут быть заражены соседние плоды. Чаще всего заражение происходит через механические повреждения и срез плодоножки. При хранении возможно контактное перезревание, 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 °C.
Бактериальная пятнистость		
		На коже образуются коричневые водянистые пятна. Гниение обычно охватывает только кожуру, но может распространиться и на мякоть. При хранении возможно контактное перезревание возбудителем <i>Erwinia</i> sp. Переборка эффективна. Критическая температура > 15 °C.
Мокрая бактериальная гниль		
		Пораженные ткани становятся мягкими, водянистыми и слипаются, обильно выделяя жидкость. В дальнейшем гниль охватывает весь плод. При хранении возможно контактное перезревание возбудителем <i>Erwinia</i> sp. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °C.
Ботридитиозная 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 темный-серый налет возбудителя <i>Botrytis</i> sp. Переборка эффективна. Критическая температура > 13 °C.
Угольная гниль		
		На поверхности появляется водянистое пятно, которое быстро разрастается. Ткань под ним загнивает. Пораженные ткани могут иметь яро-пурпурную или красно-розовую окраску. По мере развития болезни кожура в месте поражения становится сморщенной, и на ней образуется множество мельчайших черных микросклеротических возбудителя <i>Ascothromium</i> sp. В дальнейшем кожура разваливается, высвобождая водянистую мякоть, которая в это время становится черной и имеет резкий запах. Иногда в середине пораженных фруктов образуются пустоты, выстланные изнутри черным слоем склеротия. При хранении возможно перезревание. Переборка эффективна. Критическая температура > 15 °C.
Кладоспориоз		
		На коже образуются округлые вдавленные пятна, на которых появляется бархатистый серебристо-серый или оливково-серый налет возбудителя <i>Cladosporium</i> sp. Заболевание может также начинаться со среза плодоножки, который обильно покрывается темным налетом. Заболевание часто связано с хранением плодов при повышенной температуре. При хранении возможно перезревание. Критическая температура > 3 °C.
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 дель возбудителем *Fusarium* sp. возможно не только через срез плодоноски или раны, но и через неповрежденную кожуру. 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 перитециев 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 плодоноски или раны на кожуре, заражению способствует повышенная поверхностная влажность плодов. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.

Фитофтороз

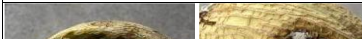


На плодах появляются коричневые пятна, во влажных условиях покрывающиеся белесым налетом возбудителя *Phytophthora* sp. Пораженная мякоть мягкая, водянистая, обесцвеченная, почти без запаха (если нет вторичной инфекции). При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура >12°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 <i>Phytophthora</i> sp., на котором позже развиваются множество округлых спорангиев, сначала белых, позже черных. Пораженная мякоть мягкая, мокрая, обычно четко отграниченная от здоровой ткани. Гниение сопровождается кисловатым запахом. При хранении возможно перезревание. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °С.
---	---

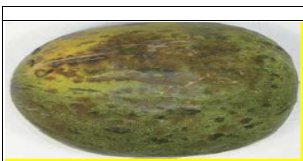
Кислая гниль	
	На плодах появляются водянистые пятна, покрывающиеся белым налетом. Мякоть под пятнами не обесцвечивается, но мягкая и водянистая. Гниение обычно сопровождается прогорклым запахом. Развитие болезни благоприятствуют высокая температура, повышенная влажность и плохая вентиляция при хранении. При хранении перезревание возбудителем <i>Sclerotium sclerotiorum</i> возможно, но только через механические повреждения. Переборка эффективна. Критическая температура > 17 °С.

Белая гниль	
	Пораженные ткани становятся мягкими и покрываются белым налетом возбудителя <i>Sclerotinia sclerotiorum</i>, на котором развиваются склеротии, сначала белые, позже черные. Пораженные части плодов быстро снимают. При хранении возможно контактное перезревание. Переборка эффективна. Критическая температура > 13 °С.

Миротециальная гниль	
	На поверхности плодов появляются серовато-черные вдавленные пятна. Мякоть под ним становится водянистой и постепенно загнивает, не имея при этом резко выраженного запаха. При хранении перезревание возбудителем <i>Mycothecium torridum</i> маловероятно. Переборка эффективна. Критическая температура >7°C.

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

Южная склероциальная гниль	
	На плодах образуется обильный плесневидный налет возбудителя <i>Sclerotium rolfsii</i>, на котором образуется множество мелких черных склеротиев. При хранении возможно перезревание. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °С.

Застуженность (чиллинг)	
	Проявляется в виде красновато-коричневых пятен на кожуре. Застуженные плоды имеют ухудшенный вкус и сильно подвержены поражению инфекционными заболеваниями, прежде всего альтернариозом и кладоспориозом. Плоды разных сортов дыни различаются по восприимчивости к пониженным температурам. Чем более зрелый плод, тем менее он чувствителен к застуживанию. Перезревание 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.

Подморозка	
	Ткани, прилегающие к кожуре, становятся водянистыми. Перезревание не происходит. Эффективность переборки относительна. Критическая температура < -0,8...-1,1 °С.

Перезревшие плоды	
	Мякоть становится мягкой, водянистой, с заброжившим привкусом. Хранение при повышенной температуре приводит к быстрому созреванию и перезреванию плодов. Перезревание не происходит. Эффективность переборки относительна.

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