

Изюм, Курага, Чернослив



Дата ввода:
07.12.2023

Допустимые карточки	
Наименование Товара	Код товара
Изюм 1кг	1000484954
Курага 1кг	1000348854
Чернослив 1кг	1000484962

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	возможные варианты: картонные коробки (трех или пяти слойные) + требование защитных материалов. Обязательно наличие пакета в коробе
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	ваком

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	картон			
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	15кг		800 x 1200см	1,6м
ОПАЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ	При формировке тарных единиц на поддон должны использоваться скрепляющие элементы (стреч-пленка, скрепляющая сетка, защитные уголки). Товар на поддоне закрепляется путем фотационного обматывания скрепляющим элементом в три слоя по всей высоте товара расположенного на поддоне, с непосредственным его приращением 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 стреч-пленки опалетка должна выглядеть «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "ЭТАЛОН"	от +2°С до +8°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИБЛИЖЕНИИ ТОВАРА НА СК	от +4°С до +15°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	очень низкое

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
КАЛИБР	Изюм: 125-175 шт в 50 г / 62-88 шт в 25 г Курага: 150-170 штук в 1 кг / 75-85 шт в 500 г Чернослив: 190-250 штук в 1 кг / 90-125 шт в 500 г
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
ОКРАС	согласно сортовым особенностям

СОРТ

Малавар



Юлочик



Требуемое качество
Сухофрукты должны быть неповрежденными, доброкачественными, чистыми, свежими, развитыми, зрелыми (но не перезревшими), без насекомых-вредителей и без повреждений ими; без излишней поверхностной влажности; без постороннего запаха и/или привкуса; типичными по форме и окраске для заявленного сорта.



Внешний вид



Допустимые отклонения для 1 категории



Допускается комкование, устраняемое при незначительном механическом воздействии.

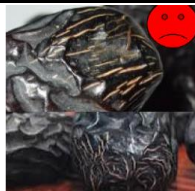


Точечные поражения грибковыми заболеваниями - класстероспориоз на площади не более 25%

Нестандарт



Раздавленные



Значительные трещины



Грязные

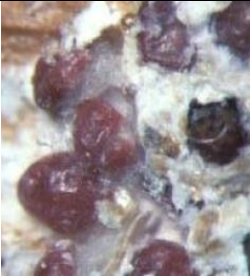
		
<i>Плоды неоднородные по цвету, отличающиеся от основной массы, с дефектами окраски не более 1/4</i>		<i>Дефект окраски</i>

		
<i>Посторонние примеси (остатки листьев, фрагменты веточек, плодоножки и т.п.)</i>		<i>Тощие и недоразвитые ягоды (на фото норма и нестандарт)</i>

			
<i>Клястероспориоз более 25% поверхности интенсивностью как на фото</i>		<i>Выделение сахара</i>	


<i>Коричневая мякоть у чернослива</i>

Брак	
	
<i>Остатки с/х вредителей и следы их жизнедеятельности (партия возвращается полностью со 100% браком)</i>	<i>Плоды с целой косточкой (для чернослива и кураги без косточки), с остатками косточки</i>

		
Заменившие и гнилые		

		
Сажистый грибок	Плесень	

		
Частый клястероспориоз на всей площади кураги		

		
Наличие загрязненных плодов с посторонними включениями		Поражение с/х заболеваниями

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты	
Внешний вид заболевания	Описание
	На поверхности пораженных плодов появляются пятна, которые покрываются темным коричневым налетом возбудителя <i>Alternaria citri</i>. Пораженная ткань обычно четко отграничена от здоровой на разрезе, имеют овальную или округлую форму. При хранении возможно перезаражение. В таком случае необходима переборка (в течение 1-2 дней) и реализации после нее в течении не более 3 дней. Переборка эффективна. Критическая температура > 6 °С.

Альтернариоз

	Поражение начинается с небольшого бурого пятна, которое быстро разрастается и охватывает весь плод. На поверхности образуется множество мелких разрозненных или сливающихся вместе пепельно- серых подушечек спороношения гриба (<i>Monilia cinerea</i>). Гнилые плоды сморщиваются и засыхают. Первичное заражение на дереве. В период хранения поверхность плодов покрывается обильным белым мицелием гриба, который легко распространяется на соседние плоды. Возможно перезаражение при хранении. Партия требует срочной переборки в течение 1-2 дней и последующей реализации в течение 2 дней. Переборка достаточно эффективна. Критичная температура >5,0°C
Плодовая гниль (монилиоз)	

	Поражение связано с повреждениями. Сначала развивается белый мицелий гриба (<i>Cladosporium herbarum</i>), покрывающийся затем бархатистым налетом темно зеленых спор. Загнивающие ткани остаются ограниченными по площади, но проникают глубоко, до косточки. Во время хранения происходит перезаражение, даже при соблюдении температурного режима, однако поражаются главным образом плоды, имеющие травмы. Переборка эффективна. Требуется реализация в течение 5 дней. Критичная температура >3,0°C
Кладоспориоз	

	На плодах появляются коричневые пятна, которые в дальнейшем покрываются черным сажистым налетом возбудителя <i>Aspergillus niger</i>. Мякоть становится мягкой, кашицеобразной, легко продавливается. При хранении возможно перезаражение, в том числе с другими овощами и фруктами. Партия требует срочной переборки в течение 1-2 дней и последующей реализации в течение 2 дней. Критическая температура > 10°C.
Черная плесень(Аспергиллез)	