



Дата ввода:  
29.09.2023

Наличие земли

Не допускается

**БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

<b>ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА</b>	мешок - сетка/гофрокороб
<b>ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА</b>	Экструзионная сетка-домик с брендовой лентой/перфорированный полиэтиленовый пакет премиум с фиксированным весом

**СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ**

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования	
	ПАЛЛЕТЫ	сетка-мешок/гофрокороб	-	-	-
	<b>тип (минимальная масса поддона)</b>		<b>РАЗМЕРЫ, мм</b>	<b>МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА</b>	
	15кг		800 x 1200	1,6м	
<b>ОПАЛЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ</b>	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 припалечиванием 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 опаллетка должна проводиться «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха. Между поддоном и товаром должна располагаться проложка для исключения повреждения сеток.				
<b>ФАСОВКА</b>	4 потребительские упаковки по 3кг в сетке/гофрокоробе				

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

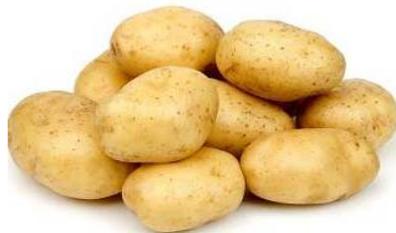
<b>Необходимая температура транспортировки "Эталон"</b>	От +0°С до +10°С
<b>ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ</b>	От +0°С до +10°С
<b>ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ</b>	-0,6°С
<b>ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА</b>	Выделение этилена низкое, чувствительность к нему средняя.

**КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Калибр измеряется квадратным калибратором, методом грохочения.				
КАЛИБР	калибр		Дополнительные требования по калибру	
	округло-овальная форма, мм	удлиненная форма, мм	округло-овальная форма, мм	удлиненная форма, мм
	от 55 мм до 80 мм	от 50 мм до 70 мм	- к некалибру относим менее 55 мм - к некалибру относим более 80 мм	- к некалибру относим менее 50 мм - к некалибру относим более 70 мм
<b>СОРТА</b>	Допускается только мытый картофель белых сортов со сформированной кожурой			
<b>ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ</b>	Содержимое партии должно быть однородным и состоять из картофеля одного и того же происхождения, разновидности, качества, окраски кожуры, окраски внутренней части клубней			

**Требуемое качество картофеля**

Клубни картофеля должны быть свежими, целыми, чистыми, здоровыми, плотными, мытыми, типичной для ботанического сорта формы, не повреждённые с/х вредителями, без чрезмерной поверхностной влажности, без какого-либо постороннего запаха.



К браку относится вся потребительская упаковка, если в ней есть 3 и более клубней с дефектом относящимся к браку. Во всех остальных случаях дефект определяем весом.

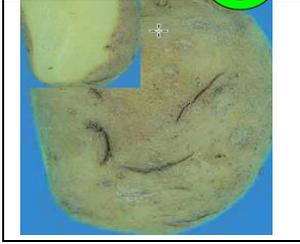
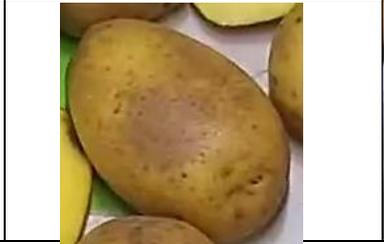
**Допустимые отклонения для 1 категории**

Парша менее 1/4 площади, менее 2мм в глубину	Лёгкий дефект формы	Шероховатость и бугристость менее 5 мм	Ростовые трещины глубиной менее 5 мм	Сортовая особенность в виде пигментных точек на коже, счищаемая ножом

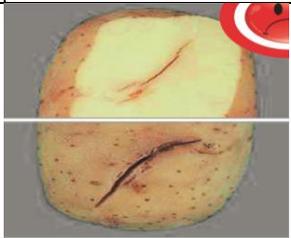
Регионные кольца без потемнения мякоти



**Допустимые отклонения для 2 категории**

<p>Порезы и свежие трещины не более 3 мм в глубину</p>	<p>Физиологическое потемнение кожуры (серое или коричневое) менее 1/4 площади клубня удаляемое обычной чисткой</p>	<p>Вмятины (примятость, придавленность) без потемнения мякоти</p>	<p>Позеленение на площади менее 2 см<sup>2</sup>, удаляющееся обычной чисткой</p>
			

**Нестандарт**

<p>Не целый клубень, механическое повреждение глубиной более 5 мм и длиной более 10 мм.</p>	<p>Нетвердый, слегка увядший клубень с легкой морщинистостью, не более 1/4 поверхности</p>	<p>Парша более 1/4 площади, менее 2 мм в глубину</p>	<p>Физиологическое потемнение кожуры (серое или коричневое) без гнили, более 1/4 площади клубня</p>	
				
<p>Ростовые трещины глубиной более 5 мм</p>	<p>Порезы и свежие трещины более 3 мм в глубину</p>	<p>Внутренние пустоты, без загнивания/плесени/болезни</p>	<p>Допускается 1 дефект с сухой гнилью на глубину не более 5 мм, и на ширину не более 10 мм</p>	<p>Ушибы глубиной и шириной до 5 мм без разложения</p>
				

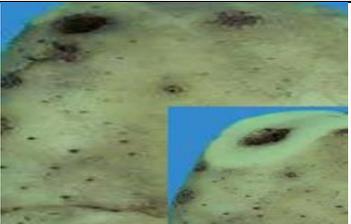
Уродство

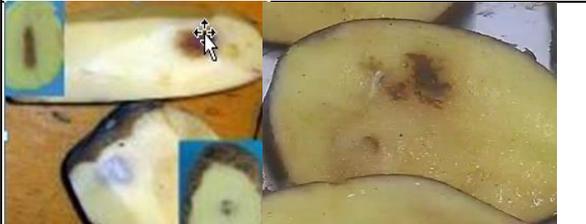
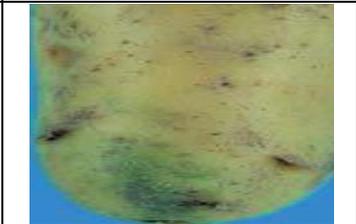
Поврежденные проволочником 1-2 ходов включительно

Сетчатость кожуры. На поверхности клубня образуются мелкие трещины или сетка из неглубоких трещин, затрагивающих только пробковую кожуру и примыкающие к ней ткани. Мякоть доброкачественная.



**Брак**

<p>Порошистая парша глубже 2 мм</p>	<p>Сухая фузариозная гниль</p>	<p>Пуговичная фомозная гниль</p>		
				
<p>Чёрное сердечко</p>	<p>Закрахмалившееся механическое повреждение глубже 5 мм</p>	<p>Кольцевая бактериальная гниль</p>	<p>Антракноз</p>	<p>Альтернариоз</p>
				
<p>Мокрая бактериальная гниль</p>	<p>Сухая фомозная гниль</p>	<p>Повреждение картофельной молью</p>	<p>Повреждение с/х вредителями на глубину более 5 мм.</p>	
				

Серые и ржавые пятна под кожурой глубиной и шириной более 5 мм	Стекловидность	Позеленение на площади более 2 см <sup>2</sup> , а также менее 2 см <sup>2</sup> , но не удаляющееся обычной чисткой	Внутренние пустоты с загнивом	
				
Поврежденные проволочником (более двух ходов)	Запеченная		В плоде 2 и более дефекта с сухой гнилью либо 1 на глубину более 5 мм и на ширину более 10 мм	
				
Повреждение морозом	Фитофтороз	Загрязненный клубень	Вирусный некроз	Сетчатая пятнистость (сетчатый некроз клубня)
				
Остатки хим. Обработки	Проросший картофель	Реглоновые кольца с потемнением мякоти		Остатки гнилых масс
				

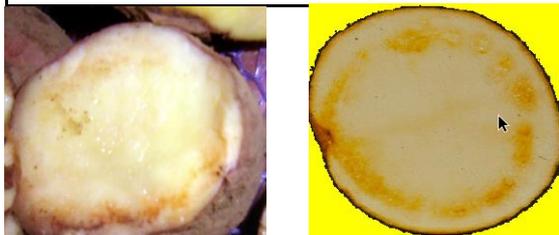
### Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

	<p>При нарушении условий хранения, особенно во влажных условиях, клубни вторично поражаются мокрыми гнилями, что несёт большую опасность.          Переборка эффективна          Критичная температура &gt;10,0°С</p>
<b>Фитофтороз</b>	
	<p>Болезнь быстро прогрессирует, особенно при нарушении температурного режима, и может распространяться на соседние клубни. Переборка достаточно эффективна, но партию с содержанием заболевания более 4% не следует хранить более 5 дней.          Критичная температура &gt;10,0°С</p>
<b>Сухая фузариозная гниль</b>	
	<p>Повторные перезаражения при хранении происходят редко. Переборка достаточно эффективна, но партию с содержанием заболевания более 4% не следует хранить более 5 дней.          Критичная температура &gt;10,0°С</p>
<b>Пуговичная фомозная гниль</b>	



Имеет характерный не приятный запах. Болезнь очень быстро прогрессирует. При хранении, происходит перезаражение соседних клубней. В случае диффузного распространения необходима немедленная реализация. Однако очаги заболевания при их обнаружении, рекомендуется удалять. Заболевание часто можно увидеть на плохо просушенном, влажном картофеле с мех. повреждениями. Если процент поражения менее 25, то необходима немедленная (1 день) переборка и срочная реализация не позднее 2 дней. Если процент поражения более 25 то переборка, скорее всего эффекта не даст. С содержанием заболевания более 4% не следует хранить более 5 дней. Критичная температура >7,0°C

#### Мокрая бактериальная гниль



Заболевание очень опасно при хранении – быстро прогрессирует, возможно перезаражение. Отличительным признаком бактериальной гнили является выступление слизи на разрезе из пораженных участков, при сдавливании клубня. Нужна срочная (1-2 дня) переборка и реализация в течении 2-х дней. Критичная температура >7,0°C

#### Кольцевая бактериальная гниль



Перезаражение при хранении почти не происходит. Снижению развития способствует соблюдение температурного режима хранения. Переборка достаточно эффективна. Критичная температура >10,0°C

#### Антракноз



Перезаражение маловероятно, однако больные клубни часто поражаются сухой гнилью. Переборка достаточно эффективна. Критичная температура >10,0°C

#### Альтернариоз



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >25,0°C

#### Чёрная парша



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >25,0°C

#### Обыкновенная парша



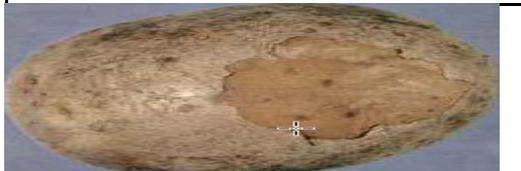
Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >25,0°C

#### Порошистая парша



Перезаражения во время хранения не происходит, признаки заболевания на поражённых клубнях появляются через 1-2 месяца после уборки и прогрессируют в процессе хранения. Переборка эффективна. Критичная температура >25,0°C

#### Бугорчатая парша



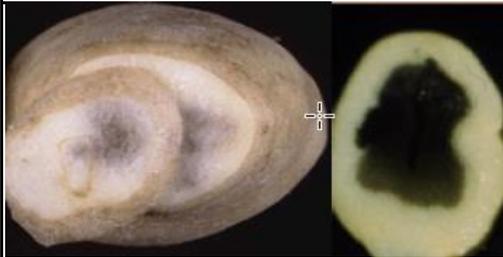
При нарушении режимов хранения, возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критичная температура >25,0°C

#### Серебристая парша



Основная причина – недостаток фосфора в почве. Во время хранения не развивается. Без внешнего проявления переборка невозможна.  
Критичная температура >15,0°C

#### Железистая ржавая пятнистость



Физиологическое расстройство из-за нарушения минерального питания, воздействия высоких температур, ушибов. Суть потемнения – образование меланина. В зависимости от вида неблагоприятного фактора различается локализация потемнения мякоти. Во время хранения не развивается. Без внешнего проявления переборка невозможна.  
Критичная температура >15,0°C

#### Потемнение мякоти



Клубни повреждают в основном личинки различных жуков и бабочек. Их развитие в условиях хранения замедленно. Часто такие клубни загнивают. Переборка эффективна.  
Критичная температура >15,0°C

#### Повреждения вредителями



Повреждение картофельной молью. Карантинный объект. Реализация и перевозка картофеля поврежденного картофельной молью запрещена.  
Критичная температура >15,0°C

#### Повреждение Картофельной молью



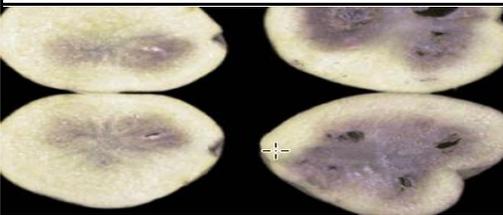
Такие клубни быстро поражаются мокрыми гнилями, что способствует ещё большему ухудшению качества партии. Если партия была заморожена не полностью, то необходимо отделить испорченную продукцию от доброкачественной.

#### Подмораживание



На поврежденных клубнях увеличиваются в размере чечевички, они приобретают вид белых рыхлых бугорков. В нормальных условиях хранения картофеля бугорки постепенно исчезают и на их месте остаются небольшие пятнышки. При нарушении же режима хранения уже через месяц может начаться массовая гниль клубней от удушения. Мякоть их становится рыхлой, кашцеобразной и издает неприятный спиртовой запах. На воздухе разложившаяся ткань буреет медленно, что отличает их от подмораживания. Клубни поражаются мокрой гнилью. Партии картофеля с признаками почвенного удушения следует реализовывать в первую очередь.

#### Удушье



Зачастую поражённый клубень выглядит совершенно нормально и застуженность можно опознать только по сладковатому вкусу. Наличие сладковатого вкуса можно преодолеть постепенным повышением температуры до 8-10°C. Без внешнего проявления переборка невозможна.

#### Застуженность