

КАПУСТА пекинская (цена за 1кг) 3412080034



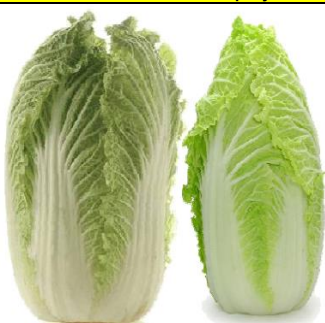
Дата ввода:
05.02.2021

Допустимый процент некалибра: 5%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонные пятислойные коробки + требование защитных материалов			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	стрейч-пленка			
СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ПАЛЛЕТЫ	картонные пятислойные коробки			
	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 припалачиванием 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 1,6 м., включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опаллетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.			
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ				
Необходимая температура транспортировки "Эталон"	от 4°С до +8°С			
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от 4°С до +15°С			

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
КАЛИБР	Длина от 17 до 30 см, вес от 350 гр до 1,5 кг
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета

Требуемое качество



Допустимые отклонения для 1 категории

Максимально возможная зачистка кочана. Предел дефекта окраски.	небольшие трещины на кроющих листьях	Помятость	Небольшая побитость кроющих листьев	Дефект окраски - капуста белая

Допустимые отклонения для 2 категория

Недостаточно плотные кочаны (листья могут прилегать не очень плотно)



Нестандарт

Глубокие механические повреждения, но не уродующие внешний вид товара	Чрезмерно высоко срезанная капуста	Рыхлые кочаны, маленькие кочаны с неплотно прилегающими листьями
		

Массовый не ярко выраженный некроз



Брак

Защищены увядшие, пожелтевшие листья	Кочан с загнивом
	
Загнив кочерыжки	Наличие с/х-вредителей и следы их жизнедеятельности. При наличии вредителей поставка возвращается с % брака 100. При наличии следов жизнедеятельности листья зачищаются и кочан в зависимости от состояния относится в соответствующую категорию
	

Тумачность	Промороженные кочаны.
	

Массовый, ярко выраженный некроз (объемные черные точки)


Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

Серая гниль



При хранении легко происходит перезаражение, причём не только при контакте с больным кочаном, но и спорами по воздуху. Температуры от 0 до -1°C , способны замедлить развитие заболевания. Партия требует переборки (в течении 2 дней) и реализации после неё в течении не более 5 дней. Болезнь прогрессирует, но переборка без последующей реализации не целесообразна, т.к. приведёт к более быстрому развитию болезни. Критичная температура $>10,0^{\circ}\text{C}$

Белая гниль



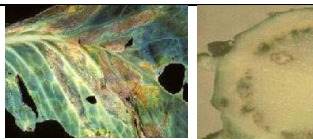
Листья ослизняются, образуется белая ватообразная грибница, на которой со временем развиваются чёрные склеротии. При хранении происходит перезаражение. Партия требует срочной рассортировки (в течении 2 дней) и реализации в течении 5 дней. Критичная температура $>10,0^{\circ}\text{C}$

Слизистый бактериоз



Минимальная температура для развития заболевания 0 градусов. Значительное развитие заболевания свидетельствует об общем плохом состоянии партии. В таком случае партия требует срочной (в течении 1 дня) рассортировки и реализации в течении 5 дней. При нарушении температурного режима развивается намного быстрее других болезней. Критичная температура $>5,0^{\circ}\text{C}$

Сосудистый бактериоз



При хранении прогрессирует медленно (при соблюдении температурного режима), перезаражение не происходит. Однако такие кочаны склонны к поражению слизистым бактериозом. Переборка эффективна. Критичная температура $>10,0^{\circ}\text{C}$

НЕКРОЗ



Физиологическое расстройство, связанное с условиями минерального питания и предварительного хранения. При хранении прогрессирует но не распространяется. Надо понимать, что на кочанах из партии с такой проблемой, не имеющих симптомов вообще, некроз может проявиться позже. Переборка и зачистка имеет смысл только с целью придания товарного вида. Критичная температура $>15,0^{\circ}\text{C}$

Тумачность



Тумачность проявляется в виде потемнения, отмирания и загнивания внутренних листьев кочана. Связано с условиями выращивания. При хранении не прогрессирует, но часто поражается мокрой гнилью. Переборка невозможна, т.к. это скрытый дефект. Критичная температура $>15,0^{\circ}\text{C}$ Подморозка

Церкоспороз



Возможно перезаражение и развитие при хранении при не соблюдении температурного режима. Развитие заболевания при температуре ниже 4 градусов происходит крайне медленно. Рекомендуется соблюдение температурного режима, при котором возможно краткосрочное (до 7 дней) хранение. Перед отправкой непосредственно в продажу необходимо удалить поражённые листья. Критичная температура $>15,0^{\circ}\text{C}$