

КАРТОФЕЛЬ фасованный цена за кг (сетка 5кг) 1000427582



Дата ввода:
16.08.2020

Допустимый % некалибра
Наличие земли

5%
2%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	нет		
СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ			
	МАТЕРИАЛ		
Транспортная упаковка	нет		
Потребительская упаковка	сетка-мешок с фиксированным весом 5 кг		
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		
	15кг	РАЗМЕРЫ, мм	
		овощной : 800 x 1200; евро 1200x1000	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
			1,6м
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 припалечиванием 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 должно проводиться «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха. Между поддоном и товаром должна располагаться проложка для исключения повреждения сеток.		
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ			
Необходимая температура транспортировки "Эталон"	От +0°С до +10°С		
ВНУТРИПОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	От +0°С до +10°С		
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,6°С		
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	Выделение этилена низкое, чувствительность к нему средняя.		
КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
КАЛИБР	Калибр измеряется квадратным калибратором, методом грохочения.		
	округло-овальная форма, мм	удлиненная форма, мм	округло-овальная форма, мм
	от 50 мм до 80 мм	от 45 мм до 70 мм	удлиненная форма, мм
СОРТА	картофель с сформированной кожурой красных, белых и желтых сортов		
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	Содержимое партии должно быть однородным и состоять только из картофеля одного и того же происхождения, разновидности, качества, окраски кожуры, окраски внутренней части клубней		

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

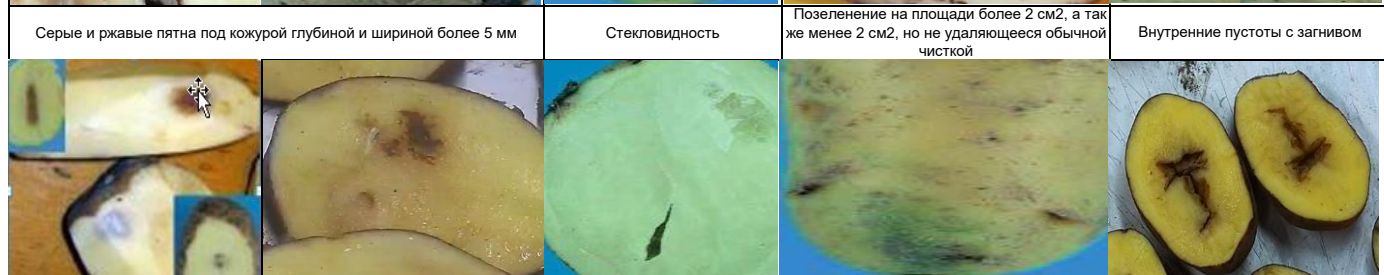


Допустимые отклонения для 1 категории				
Порезы и свежие трещины не более 3 мм в глубину	Ростовые трещины глубиной менее 5 мм	Шероховатость и бугристость менее 5 мм	Парша менее 1/4 площади, менее 2мм в глубину	Лёгкий дефект формы
Физиологическое потемнение кожуры (серое или коричневое) менее 1/4 площади клубня удаляемое обычной чисткой	Вмятины (примятость, придавленность) без потемнения мякоти	Сетчатость кожуры. На поверхности клубня образуются мелкие трещины или сетка из неглубоких трещин, затрагивающих только пробковую кожуру и примыкающие к ней ткани. Такое поражение проявляется на сорт с более толстой («дубовой»), кожей. Мякоть доброкачественная.		Позеленение на площади менее 2см2, удаляющееся обычной чисткой
Реглоновые кольца без потемнения мякоти				

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

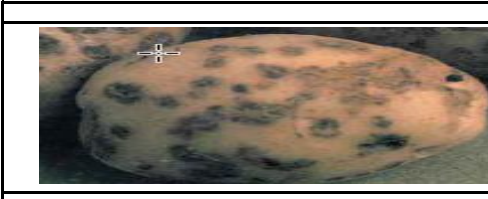
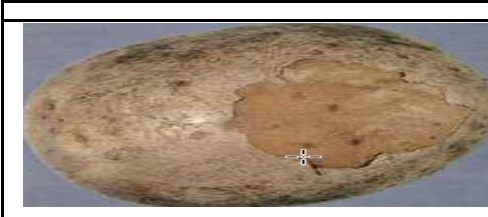
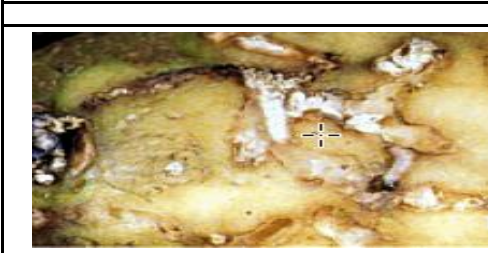
Поврежденные проволоочником 1-2 ходов включительно		Вмятины (примятость, придавленность) с потемнением мякоти	Уродство		
					

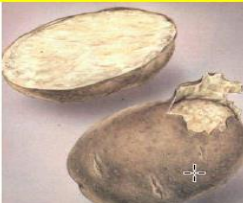
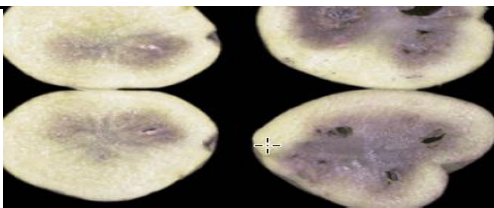
Брак		
Порошистая парша глубже 2 мм	Сухая фузариозная гниль	Пуговичная фомозная гниль



Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

	При нарушении условий хранения, особенно во влажных условиях, клубни вторично поражаются мокрыми гнилями, что несёт большую опасность. Переборка эффективна Критичная температура >10,0°С
	Фитофтороз 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 >10,0°С
	Сухая фузариозная гниль Повторные перезаражения при хранении происходят редко. Переборка достаточно эффективна, но партию с содержанием заболевания более 4% не следует хранить более 5 дней. Критичная температура >10,0°С
	Пуговичная фомозная гниль 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 (1день) 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°С
	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°С
	Кольцевая бактериальная гниль Перезаражение при хранении почти не происходит. Снижению развития способствует соблюдение температурного режима хранения. Переборка достаточно эффективна. Критичная температура >10,0°С
	Антракноз Перезаражение маловероятно, однако больные клубни часто поражаются сухой гнилью. Переборка достаточно эффективна. Критичная температура >10,0°С
	Альтернариоз Во время хранения презаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >25,0°С
	Чёрная парша

	Во время хранения презаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >25,0°С
	Обыкновенная парша Во время хранения презаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >25,0°С
	Порошистая парша Презаражения 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°С
	Бугорчатая парша При нарушении режимов хранения, возможно презаражение. Переборка эффективна. Критичная температура >25,0°С
	Серебристая парша Основная причина – недостаток фосфора в почве. Во время хранения не развивается. Без внешнего проявления переборка невозможна. Критичная температура >15,0°С
	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°С
	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°С
	Повреждения вредителями Повреждение картофельной молью. Карантинный объект. Реализация и перевозка картофеля повреждённого картофельной молью запрещена. Критичная температура >15,0°С
	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 удушья. Мякоть их становится рыхлой, кашицеобразной 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 удушья 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		