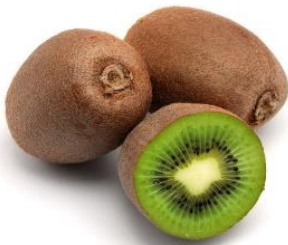


КИВИ (цена за кг) 3412080035



Дата ввода:
29.10.2019

Допустимый процент некалибра: 5%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	пластиковые ящики + требование защитных материалов

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон/пластик			
ПАЛЛЕТЫ	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 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 вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "Эталон"	от 0°С до +2°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от 0°С до +8°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	низкое

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
КАЛИБР	70gr+
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
ПЛОТНОСТЬ	качество - от 3кг/0,5 см2 до 8кг/0,5 см2
	нестандарт -1,5-3 кг/0,5см2
	брак - < 1,5 кг/0,5см2 или более 8 кг/0,5см2

Требуемое качество

Киви должны быть неповрежденными; доброкачественными; чистыми; практически без насекомых-вредителей; без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; достаточно твердыми; не мягкими, увядшими или водянистыми; хорошо сформировавшимися; фрукт в виде двух или нескольких сросшихся плодов не допускается; без чрезмерной поверхностной влажности, без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. Киви должны быть достаточно развитыми и выглядеть вполне зрелыми.



просьба вставить фото товара в упаковке

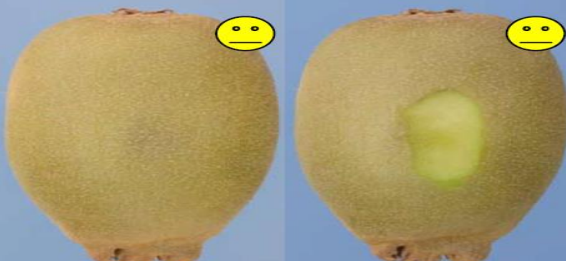
Допустимые отклонения для 1 категории

плотность по пенетрометру от 3кг/0,5 см2 до 8кг/0,5 см2	лёгкие дефекты не превышающие 1см2	линии «Hayward mark» допустимый лимит	незначительное пятно не сильно контрастирующее с основным цветом
			

Допустимые отклонения для 2 категория

пятно ярко контрастирующие с основным цветом – допустимый предел	дефекты формы. Слева: плечи чуть ниже чашечки - типичный плод. Справа: разделение плечиков – допустимый лимит	борозда - допустимый лимит	нарост - допустимый лимит
			

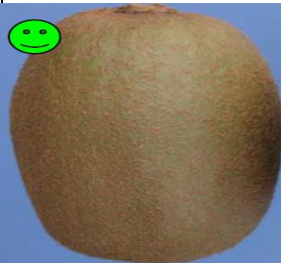
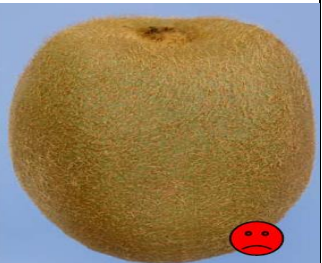
поверхностные дефекты на площади не более 2 см2	допустимые отклонения в форме плода
	

незначительный ушиб – допустимый предел	линии Hayward mark», немного вогнутые и с небольшими наростами – допустимый предел
	

Нестандарт

плотность по пенетрометру 1,5-3 кг/0,5см2	содрванная кожица	свежий прокол	свежий порез
			

сильные ушибы	остатки обработки	повреждение градом (не более 2шт, без деградации мякоти)
		

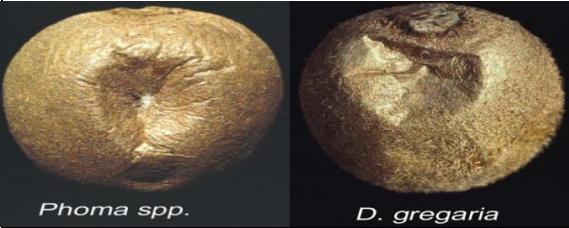
слева нормально зрелый плод, справа солнечный ожог на плоде		уродующий дефект формы		
				

увядший сморщенный плод	загрязнённый плод	сросшиеся плоды		
				

Брак

плотность по пенетрометру < 1,5 кг/0,5см2 или более 8 кг/0,5см2	подмороженные плоды	повреждение мякоти вредителями
		

загнившие и гнилые плоды	сморщенные	остатки химической обработки	
			

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты	
Внешний вид заболевания	Описание
	Симптомами ее являются размягчение тканей, чаще со стороны дистального конца плода, или в месте его механического повреждения. Пораженные ткани темнеют и обводняются. При внешнем осмотре плодов заметна четкая граница между поврежденной грибом (<i>Botrytis cinerea</i>) и здоровой тканью. При продолжительном хранении заболевание может переходить на здоровые соседние плоды. Переборка относительно эффективна. Критичная температура >0,0°С
	Грибы (рода <i>Penicillium</i>) проникают через механические повреждения кожуры и могут развиваться даже при 0° С. С прогрессированием заболевания, ткани размягчаются, а на поверхности развивается серо-голубой мицелий. Переборка относительно эффективна. Критичная температура >0,0°С
	Развивается только на спелых, созревших плодах. Вызывается может целым рядом грибов рода <i>Phoma</i>, <i>Colletotrichum</i>, <i>Phomopsis</i>, <i>Dothiorella gregaria</i>, но чаще всего <i>Botryosphaeria dothidea</i>. При поражении грибом <i>B. dothidea</i> на поверхности плодов появляются небольшие вдавленные коричневые пятна, под которыми на срезе обнаруживаются тонкие сухие участки желтого цвета. Прогрессирование заболевания приводит к увеличению площади пятен, а также обводнению тканей и отделению кожицы. Критичная температура >0,0°С
Спелая гниль	



Сухая гниль, вызываемая грибом *Alternaria alternata* возникает обычно на плодах поражённых солнечным ожогом. Переборка эффективна. Критичная температура >0,0°C

Альтернариоз



Возникновение этого дефекта напрямую связано с присутствием этилена в модифицированной (или контролируемой) атмосфере хранения. Симптомы легко обнаруживаются после 3 недель хранения при 0°C. Переборка затруднена скрытым характером дефекта.

Белые включения сердцевины



Возникает при 0° С как при обычном хранении, так в РГС. Во внешней части перикарпа со стороны цветочного конца появляются просвечивающие пятна, которые со временем могут распространяться на боковые части плода. Наиболее часто проявляется после продолжительного хранения при 0° С. Присутствие этилена усиливает проявление. Сообщается о проявлении спустя 12 недель хранения при 0° С. Переборка мало эффективна.

Просвечивание перикарпа



Чаще всего развивается в верхней части плода со стороны цветочного конца, несколько реже она встречается по бокам. Усилению дефекта способствует продолжительное хранение и созревание при 20° С. Перезаражение не происходит. Переборка мало эффективна.

Грануляция перикарпа



Развивается в киви в результате пребывания плодов в атмосфере с этиленом и высоким уровнем углекислого газа (более 8%). При этом центральная часть плода, или сердцевина (колумелла) теряет способность к созреванию и остается жесткой, в то время как внешняя часть плода дозревает и размягчается. Перезаражения не происходит. Переборка затруднена скрытым характером дефекта. Критичная температура >0,0°

Дефект «жесткой сердцевины» (Hard-Core)



Повреждение киви морозом может происходить как до сбора плодов в результате ранних заморозков, так и во время их транспортирования и хранения. В первом случае внешними признаками являются потемнение и/или преждевременное размягчение плечиков со стороны плодоножки. При продольном разрезе заметны стекловидные темно-зеленые участки, особенно часто располагающиеся под плечиками. Небольшие повреждения морозом могут придавать плодам сходство с нормально созревающими киви. Подмораживание в конце сезона также может приводить к уплотнению лучей в мякоти. Для определения наличия повреждения морозом при хранении необходимо сделать поперечный разрез плода. Пораженные плоды имеют желто-зеленую или темно-зеленую обводненную просвечивающую мякоть. Дополнительными симптомами являются сочность мякоти, а в ряде случаев - ее потемнение и выделение влажной массы из области вокруг плодоножки. Повреждение низкими температурами при хранении чаще всего отмечается у рано убранных плодов, хранившихся при температуре ниже 0° С. Перезаражение не происходит. Переборка затруднена скрытым характером дефекта.

Замораживание и повреждение низкими температурами