



Дата ввода:
16.04.2020

Допустимый процент некалибра: 5%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	короба
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	коррекс

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ

	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон		пяτισлойный гофрокартон	
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	полимеры		пластик	
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона) 20кг		РАЗМЕРЫ, мм 800 x 1200см	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА 1.8м
ОПАЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ	При формировке тарных единиц на поддон должны использоваться скрепляющие элементы (скрепляющая сетка, стреплинг ленты, защитные уголки). Товар на поддоне закрепляется путем ротационного обматывания скрепляющим элементом, в три слоя(для сетки) и 4 горизонтальных колец и 2-4 вертикальных кольца для стреплинг ленты, по всей высоте товара расположенного на поддоне, с непосредственным его припалачиванием 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 1,6м, включая защитные уголки и крышку. Использование стретч-пленки запрещено. Детальные требования содержатся в инструкции "Общие требования к упаковке паллет (поддонов)".			
Фасовка	200/400гр.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ	от 1°С до +2°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от +1°С до +5°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	ниже -0,5°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	низкое

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КАЛИБР	18+
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только ягоды одного и того же происхождения, разновидности и качества.

Требуемое качество

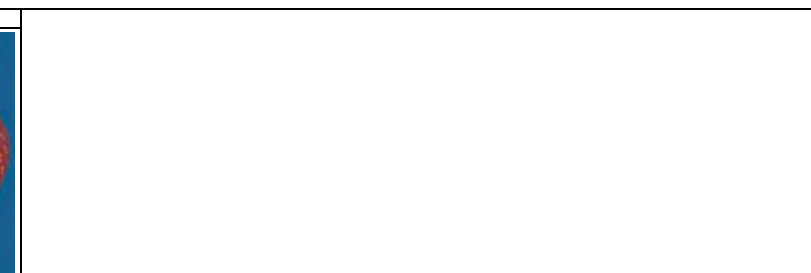
Ягоды должны быть свежими, целыми, чистыми (но не мытыми), здоровыми, без чрезмерной влажности и без постороннего запаха и/или привкуса. Иметь характерные признаки для своей разновидности. Плодоножка (при наличии) и чашелистик должны быть зелеными и свежими. Могут допускаться небольшие дефекты, не влияющие на общий внешний вид продукта, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке.



Допустимые отклонения для 1 категории

Вырванная плодоножка	Белые плечики / кончик, не более 1/5 площади плода	Легкие следы земли	Легкая поверхностная примятость
			



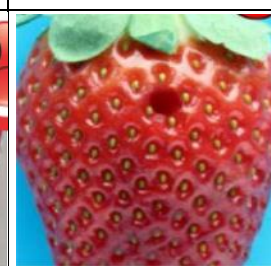

Легкий дефект формы



Допустимые отклонения для 2 категории

Дефект формы	Небольшие сухие растрескивания в основании ягоды	Легкий сухой ушиб
		

Нестандарт

Ушибы	Трещины	Зарубцевавшийся прокол	Вырванная чашечка без загнива
			

Сросшиеся ягоды	Загрязнения	Уродливые ягоды
		

Увядшие чашечка и плодоножка




Брак			
Солнечный ожог	Черные точки	Не зрелые ягоды	Пустоты
			
Плесень	Не зарубцевавшиеся трещины		
			
Прорастание	Перезревшие ягоды	Зеленые ягоды	
			
Замороженная ягода	Пораженные трипсом	Загнив/заболевание	
			
Не зарубцевавшийся прокол	Дрожжевая гниль	Повреждение/наличие вредителей	
			
Запаренная			
			

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

Внешний вид заболевания	Описание
	<p>На ягодах появляется вначале мокрое пятно, оно быстро разрастается. Первичное заражение в поле. Во время хранения происходит перезаражение в т.ч. с другими культурами. Переборка не эффективна. Критичная температура >5,0°C</p>
Серая гниль	

	<p>Во время хранения происходит перезаражение. Переборка относительно эффективна. Но рекомендуется только удалять видимые очаги. Критичная температура >5,0°C</p>
Серая головчатая плесень	

	<p>При хранении перезаражение, практически не происходит. Переборка эффективна, но не рекомендуется. Критичная температура >5,0°C</p>
Антракноз	

	<p>Проявляется, как правило, уже к концу хранения. Возможно перезаражение при хранении, но заражаются обычно старые или повреждённые ягоды. Переборка не эффективна. Требуется реализация в течении 1 дня. Критичная температура >5,0°C</p>
Дрожжевая гниль	



Возможно перезаражение при хранении в т.ч. с другими культурами.
Переборка мало эффективна.
Критичная температура $>5,0^{\circ}\text{C}$

Белая гниль



Перезаражение при хранении возможно, но маловероятно.
Переборка эффективна, но не желательна.
Критичная температура $>5,0^{\circ}\text{C}$

Фитофтороз



Уродующий дефект. Однако напрямую к гнили плода не приводит. При хранении перезаражение не происходит.
Переборка эффективна.
Критичная температура $>6,0^{\circ}\text{C}$

Повреждение кожицы трипсами



Заражение только в период вегетации. Перезаражения при хранении не происходит.
Переборка эффективна, но не рекомендуется. Рекомендуется удалять видимые больные ягоды.
Критичная температура $>5,0^{\circ}$

Мучниста роса