

Лук зеленый 100г 1000198598
Лук зелёный 50г 1000262586



Дата ввода
16.07.2020

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	srg-короб (шоубокс)
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	пластиковый коррекс, упакованный в полипропиленовую пленку с различными видами перфорации с запаянными краями, с логотипом "М-Свежесть"
Дополнительные требования	Остаточный срок годности товара на момент прихода в РЦ должен составлять не менее 9 дней, либо не менее 90% от срока годности, заявленного поставщиком

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
	МАТЕРИАЛ	Вложение в короб, шт		Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	Картон	для 100г	5 уп	сухие короба, позволяющие сохранить качество, товарный вид, создать презентационную выкладку в ТТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	Пластик/полипропилен	для 50г	6 уп	
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	15кг		800 х 1200см	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 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 +1°С до +5°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,7 °С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	низкое

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета

Требуемое качество	
Стебли свежие чистые, цельные, не огрубевшие, здоровые, неповрежденные вредителями и болезнями, очищенный от земли, ровно обрезанными корнями, допустим зеленый лук с частично обрезанными луковицами; характерный запах для зеленого лука, без посторонних привкусов и запахов.	

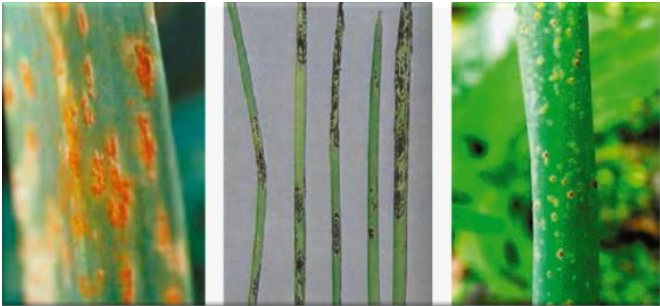


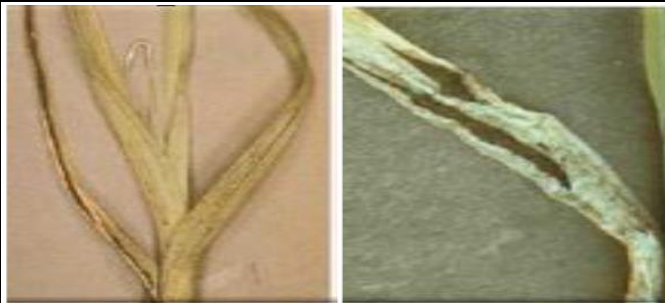
Допустимые отклонения для 1 категории				
Незначительный дефект окраски	Изменение окраски луковиц (фиолетовые), с учетом, что сами стебли зеленые	Замятие без механического повреждения		Загрязнение луковиц незначительное, умеренное загрязнение листьев без прилипших комков земли
				
Незначительная влажность только внешних листьев из-за конденсата (без образования капель) и влажные стебли (листья сухие) влажные верхние листья		влажные стебли при сухих листьях		Поверхностные дефекты, не влияющие на внешний вид пучка
				
Трещины пера у луковицы без загнива		Замятие зеленого пера у луковицы, либо отломанное перо у лука без загнива		
				

Нестандарт			
Спайка по шей	Единичный цветонос	Пожелтение и сухость кончиков не более 0,5 см, не влияющие на внешний вид пучка	Механические повреждения без загнива, заломы на месте сгиба
			

Брак			
Лук с множественными цветоносами	Сажистый налет	Уядшее перо, перо с пожелтевшими кончиками (более 0,5 см)	Мозаика
			
Повреждение насекомыми, наличие вредителей или следов их жизнедеятельности		Избыточная влага (мокрые листья ВСЕЙ упаковки, наличие свободной воды в упаковке, обильный конденсат в виде крупных капель)	Обрезанные верхние части стеблей
			

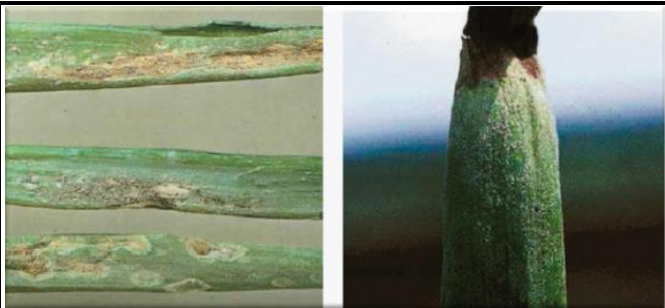
Посторонние включения (в том числе других сортов зелени, сорных трав)


Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты	
Внешний вид заболевания	Описание
	Болезнь быстро прогрессирует. Поражаются главным образом старые растения. Перезаражение при хранении возможно. Переборка не эффективна. Критичная температура $>4,0^{\circ}\text{C}$
Мокрая бактериальная гниль	
	Поражаются главным образом старые растения. Перезаражение при хранении возможно, но в силу ограниченности срока хранения, практического значения не имеет. Переборка не эффективна. Критичная температура $>5,0^{\circ}\text{C}$
Серая гниль	
	Поражаются главным образом старые растения. Перезаражение при хранении возможно, но в силу ограниченности срока хранения, практического значения не имеет. Переборка не эффективна. Критичная температура $>5,0^{\circ}\text{C}$
Белая гниль	
	Заражение происходит ещё в поле. Во время хранения перезаражение если и происходит, то болезнь не успевает развиваться, прежде чем партия придёт в негодность по другим причинам. Переборка эффективна, но не имеет большого смысла. Критичная температура $>8,0^{\circ}\text{C}$
Ржавчина	
	Заражение происходит ещё в поле. Во время хранения перезаражение если и происходит, то болезнь не успевает развиваться, прежде чем партия придёт в негодность по другим причинам. Переборка эффективна, но не имеет большого смысла. Критичная температура $>8,0^{\circ}\text{C}$
Альтернариоз	



Заражение происходит ещё в поле. Во время хранения перезаражение если и происходит, то болезнь не успевает развиться, прежде чем партия придёт в негодность по другим причинам. Переборка эффективна, но не имеет большого смысла. Критичная температура $>8,0^{\circ}\text{C}$

Головня



Заражение происходит ещё в поле. Во время хранения перезаражение если и происходит, то болезнь не успевает развиться, прежде чем партия придёт в негодность по другим причинам. Переборка эффективна, но не имеет большого смысла. Критичная температура $>8,0^{\circ}\text{C}$

Ложная мучнистая роса



Уродующее заболевание. К гнили самого продукта приводит, только в крайних случаях. Переборка эффективна. Критичная температура $>7,0^{\circ}\text{C}$

Сажистый налет