

## ЛУК репчатый фасованный 1кг 3413351102



|                           |
|---------------------------|
| Дата ввода:<br>13.08.2020 |
|---------------------------|

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Допустимый процент некалибра: | 5% |
|-------------------------------|----|

| БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ |  |
|------------------------|--|
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА  | мешок - сетка <input type="checkbox"/> |
| ФАСОВКА                | вложение - 10 потребительских упаковок |

| СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ    |  |             |             |                           |
|--------------------------|--|-------------|-------------|---------------------------|
|                          | МАТЕРИАЛ   | РАЗМЕРЫ, мм | ТИП         | Дополнительные требования |
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА    | сетка полимерная <input type="checkbox"/>  | -           | -           | -                         |
| Потребительская упаковка | 1 - 1,5 кг   | -           | -           | -                         |
| ПАЛЛЕТЫ                  | тип (минимальная масса поддона)  |             | РАЗМЕРЫ, мм | МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА       |
|                          | 15кг   |             | 800 x 1200  | 1,6м                      |
| ОПАЛЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ     | При формировании тарных единиц на поддон, должны использоваться скрепляющие элементы (стрейч-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 стрейч-пленки опаллетка должна вестись «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"   | 0°С до +10° |
| ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ | 0°С до +10° |
| 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. |
| КАЛИБР                      | 5-8см  |
| ЦВЕТ                        | желтый   |

| Требуемое качество |  |  |
|--------------------|--|--|
|                    |  |  |

| Допустимые отклонения для 1 категории  |                          |                                 |              |                        |
|--|--------------------------|---------------------------------|--------------|------------------------|
| Разрывы сухих чешуй менее 5 мм шириной | Остатки корешков до 3 см | Высоко срезанная шейка до 10 см | Дефект формы | Дефект окраски (лимит) |
|  |                          |                                 |              |                        |

**Допустимые отклонения для 2 категории**

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p>Разрывы кроющихся чешуй <math>\leq 1/3</math> поверхности</p>  | <p>Дефект окраски (лимит)</p>                                        | <p>Дефект формы / Раздвоенная луковица</p>   | <p>Слишком низко срезанная шейка с неповрежденной мякотью</p>  |
| <p>Легкое загрязнение на верхних чешуйках (лимит)</p>             | <p>Вмятины (примятость, придавленность), без повреждения мякоти</p>  | <p>Допускается полупрозрачность колец (с характерным запахом лука без запаха гнили, консистенция твердая, влажность может быть высокая)</p>  |   |

|   |
|---|
| <p>Физиологическое потемнение донца без признаков загнива</p>                     |
|  |

**Нестандарт**

|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
| <p>Луковицы с недостаточно высушенной шейкой</p>                         | <p>Повреждение на глубину 1 сочной чешуйки, без загнива</p>  | <p>Загрязненный / с комками грязи</p>                          | <p>Прорастание в мочку</p>          |  |
| <p>Полное донце, без следов насекомых, признаков загнива и болезней</p>  | <p>Разрывы кроющихся чешуй больше 1/3 поверхности</p>        | <p>Пустая шейка без загнива</p>                                | <p>Остатки корешков свыше 3 см</p>  | <p>Тёмные пятна до 1/2 поверхности, не переходящие на первую влажную чешуйку</p>  |
| <p>Оголённая луковица</p>    | <p>Длинная шейка более 10 см</p>                             | <p>Прорастание в перо целой луковицы (перо менее 0,5 см)</p>  |   |  |

**Брак**

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>Загнившая луковичка, плоды с остатками гнилых масс</p>                        | <p>Проращение в перо целой луковички (перо более 0,5 см)</p>                      | <p>Мягкая луковичка с расслаивающимися слоями</p>                                  |
|  |  |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>Подмороженные луковички (изменение цвета /потемнение, пожелтение/, консистенция мягкая, желеобразная)</p> | <p>Сажистый грибок</p>   |
|                              |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>Шелуха, сорные примеси</p>   | <p>Бактериальная гниль</p>   | <p>Повреждение насекомыми, наличие насекомых (при наличии живых насекомых, поставка бракуется со 100% брака)</p> |
|  |  |                               |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <p>Слишком низко срезанная шейка с поврежденной мякотью</p>                        | <p>Грубое механическое повреждение</p>  | <p>Единичные луковички красных и белых сортов</p>                                    | <p>Сильный дефект формы</p>   |
|  |  |  |  |

|   |   |
|---|---|
| <p>Прогрессирующий загнив донца</p>   | <p>Шейковая гниль</p>   |
|  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты</b></p>          |  | <p>Первичное (с поля) поражение начинается с шейки, в виде небольшой замятости. Может распространяться во время хранения. Развитие возбудителя прекращается только при температуре ниже 0°C. Переборка достаточно эффективна, однако партию необходимо быстро реализовать (в течение 3 дней), т.к. при переборке будут пропущены луковички заражённые в начальной стадии.<br/>Критичная температура &gt;10,0°C</p> |
|  |  | <p>Серая гниль</p>   |



Может распространяться при хранении, тем быстрее, чем выше температура. Переборка достаточно эффективна, однако партию необходимо быстро реализовывать (в течение 3 дней). Критичная температура  $>10,0^{\circ}\text{C}$

#### Гниль донца



Способна развиваться только на очень ослабленном луке. Свидетельствует об очень плохом состоянии партии. Переборка достаточно эффективна, однако партию необходимо быстро реализовывать (в течение 3 дней). Критичная температура  $>10,0^{\circ}\text{C}$

#### Зелёная плесневидная гниль



Может распространяться во время хранения, причём не только от больной луковицы здоровой, но и спорами с током воздуха. Однако поражается обычно плохо вызревший лук или лук, хранящийся с нарушением рекомендуемых режимов: при высокой влажности и повышенной температуре. Переборка достаточно эффективна, однако партию необходимо быстро реализовывать (в течение 3 дней). Критичная температура  $>10,0^{\circ}\text{C}$

#### Аспергиллёз



На начальной стадии заболевание можно заметить только на разрезе. Могут быть повреждены как только внешние сочные чешуи, так и только некоторые внутренние. Заболевание со временем поражает всю луковицу. В отличие от подморозки, заболеванию свойственен специфический неприятный запах. Возможно повторное распространение инфекции. Существенное распространение инфекции (более 4 %) – повод к немедленной (в течение 2 дней) реализации. Переборка может дать лишь очень кратковременный эффект. Если отход превышает 40%, то вся партия подлежит утилизации. Критичная температура  $>10,0^{\circ}\text{C}$

#### Бактериальная гниль



Внешне напоминает бактериальную гниль, но распространяется от периферии к центру и не имеет неприятного запаха. Необходимо помнить, что лук способен восстанавливать свои свойства после дефростации. Однако всё равно необходима реализация в течение 10 дней.

#### Подморозка



Основные вредители – луковые муха и журчалка. В полости мякоти находятся червеобразные личинки. Иногда внешне признаки обнаружить сложно, необходимо сделать разрез. Повреждённые луковицы часто загнивают. Личинки могут продолжать повреждение в хранилище. Переборка затруднена, т.к. требует от персонала высокой квалификации. Критичная температура  $>10,0^{\circ}\text{C}$

#### Повреждение насекомыми



Происходит вследствие воздействия воды или высокой влажности. Если лук был просушен, то в дальнейшем не прогрессирует. Может указывать на плохие условия хранения, что влечёт за собой развитие гнилей.  
Переборка эффективна. Критичная температура  $>10,0^{\circ}\text{C}$

#### Потемнение поверхностных чешуй



Строение луковицы становится рыхлым, может появиться труха, донце истончается, может отвалиться.  
Распространяются во время хранения, особенно при несоблюдении температурного и влажностного режима хранения. Переборка не даёт устойчивого результата. Критичная температура  $>5,0^{\circ}\text{C}$

#### Повреждение клещами и нематодами