

## ЛУК РЕПЧАТЫЙ цена за 1кг 9072651204



Дата ввода:  
01.08.2020

Допустимый процент некалибра: 5%

### БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА</b>	мешок - сетка <input type="checkbox"/>
<b>ФАСОВКА</b>	25 кг

### СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ

	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
<b>ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА</b>	сетка полимерная <input type="checkbox"/>	-	-	
<b>ПАЛЛЕТЫ</b>	<b>тип (минимальная масса поддона)</b>		<b>РАЗМЕРЫ, мм</b>	<b>МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА</b>
	15кг		800 x 1200	1,6м
<b>ОПАЛЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ</b>	При формировке 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 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 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

<b>НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "ЭТАЛОН"</b>	0°С до +10°
<b>ВНУТРИПОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ</b>	0°С до +10°
<b>ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ</b>	-0,7°С
<b>ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА</b>	низкое

### КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ</b>	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета.
<b>КАЛИБР</b>	5-8см
<b>ЦВЕТ</b>	желтый

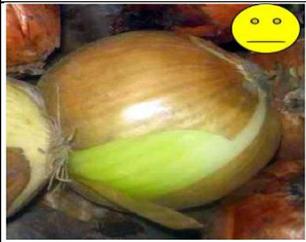
### Требуемое качество

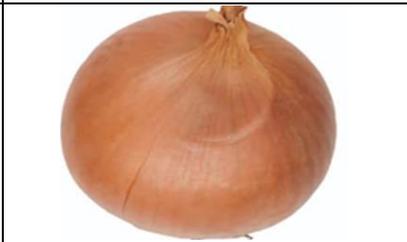


### Допустимые отклонения для 1 категории

Разрывы сухих чешуй менее 5 мм шириной	Остатки корешков до 3 см	Высоко срезанная шейка до 10 см	Дефект формы	Дефект окраски (лимит)
				

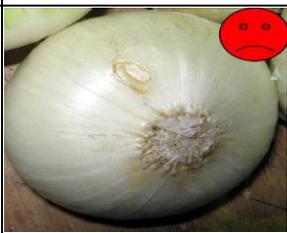
**Допустимые отклонения для 2 категории**

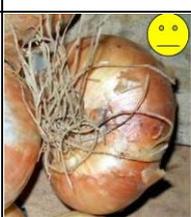
Разрывы крошащих чешуй $\leq 1/3$ поверхности	Дефект окраски (лимит)	Дефект формы / Раздвоенная луковица		Слишком низко срезанная шейка с неповрежденной мякотью
				

Легкое загрязнение на верхних чешуйках (лимит)	Вмятины (примятость, придавленность), без повреждения мякоти	Допускается полупрозрачность колец (с характерным запахом лука без запаха гнили, консистенция твердая, влажность может быть высокая)	
			

Физиологическое потемнение донца без признаков загнива


**Нестандарт**

Луковицы с недостаточно высушенной шейкой	Повреждение на глубину 1 сочной чешуйки, без загнива	Загрязненный / с комками грязи	Прорастание в мочку
			

Полное донце, без следов насекомых, признаков загнива и болезней	Разрывы крошащих чешуй больше 1/3 поверхности	Пустая шейка без загнива	Остатки корешков свыше 3 см	Тёмные пятна до 1/2 поверхности, не переходящие на первую влажную чешуйку
				

Оголённая луковица	Длинная шейка более 10 см	Прорастание в перо целой луковицы (перо менее 0,5 см)	
			

**Брак**

Загнившая луковица, плоды с остатками гнилых масс	Прорастание в перо целой луковицы (перо более 0,5 см)	Мягкая луковица с расслаивающимися слоями
		

Подмороженные луковицы (изменение цвета /потемнение, пожелтение/, консистенция мягкая, желеобразная)	Сажистый грибок
	

Шелуха, сорные примеси	Бактериальная гниль	Повреждение насекомыми, наличие насекомых (при наличии живых насекомых, поставка бракуется со 100% брака)
		

Слишком низко срезанная шейка с поврежденной мякотью	Грубое механическое повреждение	Единичные луковицы красных и белых сортов	Сильный дефект формы
			

Прогрессирующий загнив донца	Шейковая гниль
	

**Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты**



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 реализовывать (в течение 3 дней), т.к. при переборке будут пропущены луковицы заражённые в начальной стадии. Критичная температура >10,0°C

**Серая гниль**



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°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°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°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°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 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 повреждения 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