

МОРКОВЬ мытая фасованная 1упак 1445100176

Цилиндрическая форма



Коническая форма



Дата ввода:
01.07.2019

Допустимый % отклонения по калибру	5%
Допустимый % земли	не допускается

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	мешок - сетка
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	Полиэтиленовый пакет с перфорацией

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ

	МАТЕРИАЛ	ФАСОВКА	ТИП	Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	мешок - сетка	6 шт		
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	Полиэтиленовый пакет с перфорацией	1 кг		- обязательно наличие перфорации; - обязательно брендированная индивидуальная упаковка
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	15кг		800 x 1200	1,7 м
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 припаллечиванием 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 1,7 м., включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опаллетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха. Между поддоном и товаром должна располагаться картонная проложка для исключения повреждения сеток			
ФАСОВКА	бшт в групповой упаковке			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Необходимая температура транспортировки "Эталон"	От +0°С до +8°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	От +0°С до +8°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,4°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	Выделение этилена низкое, чувствительность к нему низкая

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КАЛИБР	Без разбивки по типам форм: от 2,5 см до 4,5 см
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета

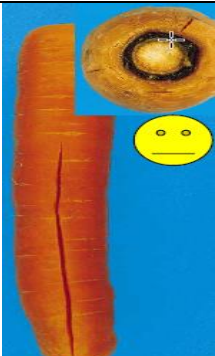
Требуемое качество

Корнеплоды моркови должны быть неповрежденными, доброкачественными, чистыми, мытыми, без насекомых-вредителей и без повреждений нанесенных ими, свежими на вид и твердыми, без изменений цвета внутренней части, неразветвленными, без роста вторичных корней, не пустотелыми, не деревянистыми, волокнистыми или губчатыми, без чрезмерной поверхностной влажности и постороннего запаха или привкуса. Ботва должна быть аккуратно срезана по верхушке корня (допускаются остатки ботвы длиной не более 2 см).

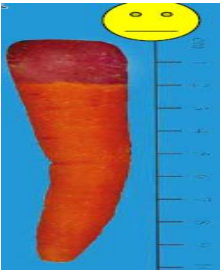


Допустимые отклонения для 1 категории			
Лиловые кончики/плечики не более 2 см	Незначительный дефект формы	Очень незначительная бугристость	Незначительные зарубцевавшиеся и небольшие свежие трещины не глубже 3 мм и не длиннее 1 см
			

Лёгкий дефект окраски	Ботва до 2 см	Остатки свежей корневой системы (без признаков вторичного прорастания)
		

Допустимые отклонения для 2 категория				
Сильный дефект окраски	Тонкие трещины, не достигающие сердцевины	Лиловые кончики/плечики от 2 до 3 см площади плода	Потёртость менее 1/8 площади	Пустоты
				

Нестандарт				
Морковь со сломанным кончиком длиной более 7 см	Посеребрение	Дефект формы но не уродливость	Одревесневшая морковь	Потертости более 1/8 площади плода
				

Лиловые кончики/плечики более 3 см площади плода	Внутреннее опробковение	Вырванный листовой аппарат	Механические повреждения кончиков, без загнива
			

Брак				
Широкие трещины, уродующие плод	Уродливые, сросшиеся корнеплоды	Лом менее 7 см	Загнив кроны	Загнив кончика
				

Гниль/плесень		Увядающая морковь, с морщинистостью	Потеря упругости	
				

Черная корневая гниль	Повреждение вредителями, а также зарубцевавшиеся и свежие повреждения на глубину более 3 мм	Загнив сердцевин
		

Вторично проросшая морковь	Мокрая	Подмороженная морковь	Остатки черешков более 4 см
			

Внешний вид заболевания	Описание
	На белом мицелии со временем появляются чёрные склеротии. От больных корнеплодов может передаваться здоровым, при контакте, поэтому часто развивается. Переборка может дать эффект, однако при выявлении значительного распространения после переборки следует партию реализовать в кратчайшие сроки.
	Белая гниль При хранении может довольно быстро распространяться, причём не, только при контакте, но и спорами с воздушным потоком. Переборка приводит к усилению распространения заболевания. Партию со значительным распространения этого заболевания, необходимо перебирать в крайне сжатый срок и реализовать не позднее 2-х дней после переборки.
	Серая гниль Повторное заражение при хранении возможно при нарушении режима хранения. Переборка достаточно эффективна.
 	Сухая гниль Во время хранения возможно перезаражение. Требуется срочная переборка и быстрая реализация.
	Чёрная гниль Во время хранения возможно перезаражение. Переборка достаточно эффективна. Но партию не следует долго хранить
	Войлочная фиолетовая гниль Очень быстро развивается. При хранении происходит перезаражение. Если процент поражения менее 30, то необходима немедленная переборка и срочная реализация не позднее 2 дней. Если процент поражения более 30 то переборка, скорее всего эффекта не даст. Перебранная морковь очень быстро испортится по дороге в магазин или уже на месте
	Мокрая гниль Такая морковь после дефростации быстро теряет тургор, сморщивается или поражается гнилями. Если партия была заморожена не полностью, то необходимо отделить испорченную продукцию от доброкачественной.
Подморозка	