



Допустимый процент некалибра:	10%
--------------------------------------	-----

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонные коробки (пятыслоиные), пластиковые ящики + требование защитных материалов, деревянные ящики + требование защитных материалов
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	подложка, панетки, навал
ПРЕДСТАВЛЕННОСТЬ НА ТО	подиум, при температуре до +25°C

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ

	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон, дерево, пластик			в ящиках обязательно наличие подложки
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА				
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	20кг		800 x 1200	2,2м
ОПАЛЕЧИВАНИЕ 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 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 2,2 м., включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опалетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.			
ФАСОВКА				

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Необходимая температура транспортировки "Эталон"	от +0°C до +2°C
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РИ	от 1°C до +5°C

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КАЛИБР	55+
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
ЦВЕТНОСТЬ	согласно особенностям сорта
плотность	4,0-7,5 первая категория 2,0-4,0 нестандарт 0-2,0 и более 7,5 отход

Требуемое качество

Должны иметь характерные признаки своей разновидности. Мякоть должна быть абсолютно доброкачественной. Не должны иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Степень развития и зрелости должна быть такой, чтобы они могли продолжать процесс дозревания и достигнуть удовлетворительной степени спелости (Рефрактометрический коэффициент мякоти должен составлять не менее 8° по шкале Брикса). Твёрдость персиков и нектаринов измеряется пенетрометром. Плотность замеряют с помощью плунжера с ударной площадью 0,5 см² (диаметр 8 мм), в двух точках поперечного сечения плода без повреждения кожицы. Переспел: а) плотность (4-7,5) — первая категория; плотность (2-4) — нестандарт (при наличии дефектов, делающих плод не пригодным к употреблению - отход); плотность (0-2) - отход (данный параметр применяется если плоды с признаками брожения, чрезмерно мягкой консистенции мякоти, внешнего состояния кожицы и т. д.) Недоспел: а) до 30% поверхностной прозелени — первая категория; б) от 30% до 70% - нестандарт или отход в зависимости от условий (если плотность ниже 7,5 - нестандарт, если плотность 7,5 и выше — отход); в) свыше 70% прозелени — отход.



Допустимые отклонения для 1 категории

Слева типичная форма, справа предел дефекта формы				Лёгкий удлиненный кожный дефект не превышающий 1,5 см в длину
Лёгкий дефект развития – тонкий гладкий удлиненный шов	Лёгкий ушиб не превышающий 1 см ² – допустимый предел	Поверхностный дефект на площади до 1 см ² - предел	Зелень ≤ 30% поверхностной + плотность (≥4,0 и <7,5)	

<i>Небольшой солнечный ожог не затрагивающий пульпу</i>			
			

Допустимые отклонения для 2 категории

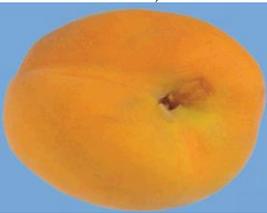
<i>Предел дефекта формы</i>		<i>Ушиб – допустимый лимит для 2й категории</i>		
				

<i>Кожный дефект не превышающий 2 см²</i>	<i>Кожный дефект продолговатой формы не превышающий 2,5 см²- допустимый предел</i>	<i>Солнечный ожог – допустимый лимит 2см²</i>		<i>Трещущая косточка</i>
				

<i>Зарубцевавшееся механическое повреждение до 2 см², без изменения цвета мякоти.</i>		<i>Загрязнённый плод - лимит 2см²</i>		
				

Нестандарт

Плоды с повреждениями мякоти, со значительными ушибами (превышающими 2 кв.см , или с сильно измененным цветом), зарубцевавшимися трещинами, сильными грядобоями, другими серьезными дефектами мякоти, грязные, с камедетечением, дефектами кожуры превышающими по длине 2,5 см; другими дефектами кожуры, общая площадь которых превышает 1/8 площадь плода. Наличие зелени >30% и ≤70% + плотность ≤ 7,5.

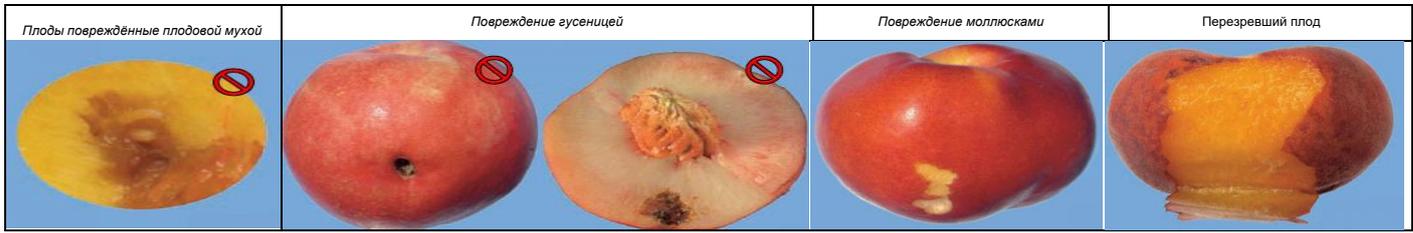
<i>Повреждение в полости черешка (плодоножка вырванная с кусочком мякоти)</i>	<i>Грубый, глубокий прокол</i>	<i>Не зарубцевавшаяся, свежая трещина</i>	<i>Зарубцевавшееся механическое повреждение до 2 см²</i>	<i>Трещина в полости черешка, без загнива и плесени</i>
				

<i>Кожный дефект более 2см²</i>	<i>Камедетечение превышающее длину 2,5 см</i>	<i>Сильный солнечный ожог более 2см²</i>		<i>Наличие зелени от 30% до 70% + плотность < 7,5</i>
				

<i>Грядобойи > 2 грядобойи</i>		<i>Переспел с плотностью ≥ 2 и < 4</i>	<i>Сильный ушиб (>2см²) без разложения мякоти</i>	
				

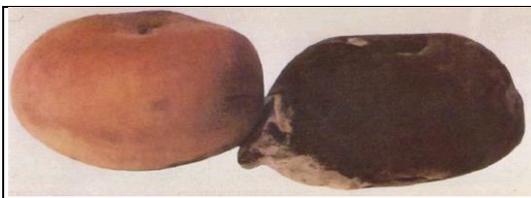
Брак

К отходам относятся плоды: не пригодные для потребления, подмороженные, перезревшие, задохнувшиеся, с мякотью поврежденной вредителями, грубо поврежденные, с глубокими трещинами, загнившие и гнилые, старый сморщенный плод, заболевания. Зелен > 70% или плотность > 7,5.



Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

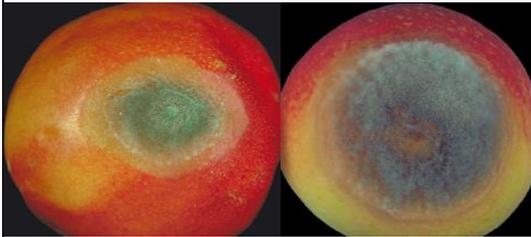
Внешний вид заболевания	Описание
	Поражение начинается с небольшого бурого пятна, которое быстро разрастается и охватывает весь плод. На поверхности образуется множество мелких разрозненных или сливающихся вместе пепельно-серых подушечек спороношения гриба (<i>Monilia cinerea</i>). Гнилые плоды сморщиваются и засыхают. Первичное заражение на дереве. В период хранения поверхность плодов покрывается обильным белым мицелием гриба, который легко распространяется на соседние плоды. В очагах такого поражения плоды кажутся как бы склеенными. Возможно перезаражение при хранении г.о. контактное. Переборка относительно эффективна. Критичная температура $> 5,0^{\circ}\text{C}$
	Плодовая гниль (монилиоз) Гниль начинается с небольшого водянистого светло-коричневого пятна. Пятна разрастаясь, могут быстро охватить весь плод. С поверхности на пятнах развивается вначале белый налет грибницы, а затем сизые (зеленые или голубоватые, в зависимости от вида гриба (<i>Penicillium</i> spp.)) подушечки конидиального спороношения. Возможно перезаражение с другими культурами. Но заражаются главным образом старые или поврежденные плоды. Т.о. значительное распространение заболевания говорит о том, что партия старая. Партия требует переборки (в течении 1-2 дней) и реализации после неё в течении не более 2 дней. Критичная температура $> 3,0^{\circ}\text{C}$
	Сизая плесневидная гниль (Пенициллёз) Заражаются и зеленые плоды во время уборки, однако быстрое развитие ризопуса наблюдается обычно на зрелых или переспелых плодах. Проникнув в плод через места механических повреждений, гриб (<i>Rhizopus nigricans</i> ; <i>Rh. stolonifer</i>) быстро развивается и при достаточно высокой для него температуре через сутки может охватить весь плод. Пораженная мякоть становится мягкой, водянистой, кашцеобразной. На поверхности плода образуется сначала светлый паутинистый налет мицелия, а затем точечные темные головки. Гриб быстро распространяется на соседние плоды спорами, а также благодаря длинным ползучим гифам. Партия требует переборки (в течении 1-2 дней) и реализации после неё в течении не более 2 дней. Критичная температура $> 3,0^{\circ}\text{C}$
	Серая головчатая плесень — ризо-пус



На плодах вначале появляются мелкие, слегка вдавленные коричневые пятна. По мере увеличения они становятся морщинистыми, причем морщинистость принимает вид концентрических кругов. Со временем пятна, начиная с середины, покрываются сначала скудным светлым налетом мицелия гриба (*Aspergillus niger*), затем обильным спороношением гриба, которое придает налету сажистый вид. Спороносная зона колоний от темно-фиолетового до почти черного цвета. Мякоть под пятном становится мягкой, кашецеобразной, при нажиме пальцем легко продавливается и отделяется от окружающей здоровой ткани. Аспергиллезная гниль развивается в основном на длительно хранящихся плодах, особенно в условиях повышенных температур. Партия требует переборки (в течении 2 дней) и реализации после неё в течении не более 3 дней.

Критическая температура >6,0°C

Черная плесень, аспергиллез



На плодах появляются бурые пятна гниющей ткани с налетом грибницы и спороношения. Налет серый, пушистый, пылящий при прикосновении. Обычно поражаются ослабленные или поврежденные плоды. Возможно перезаражение при хранении в т.ч. с другими культурами.

Переборка мало эффективна. Партия требует переборки (в течении 2 дней) и реализации после неё в течении не более 2 дней. Критическая температура >5,0°C

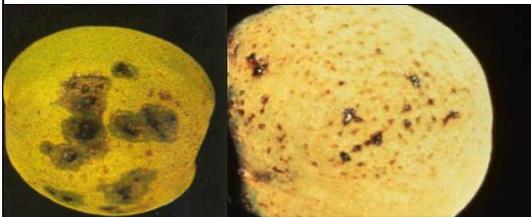
Серая гниль



Уродующее заболевание. Пятна на кожице округлые, сначала неясные, от зеленоватого до оливкового цвета. Затем они становятся четко очерченными и хорошо заметными, с бархатистым оливковым или почти черным налетом. При сильном развитии болезни пятна сливаются, образуя на большей части поверхности плода корку. На таких плодах часто появляются трещины, что способствует последующему заражению их плодовой гнилью. Бархатистый налет является мицелием и конидиальным спороношением гриба (*Cladosporium carophylum*). При хранении перезаражение не происходит.

Переборка эффективна. Критическая температура >10,0°C

Парша



При поражении бактериями рода *Pseudomonas*, на плодах образуются сначала небольшие, затем увеличивающиеся, сухие, слегка вдавленные пятна. При сильном поражении они сливаются, поверхностные ткани растрескиваются. При соблюдении рекомендованного температурного режима, при хранении перезаражение не значительно.

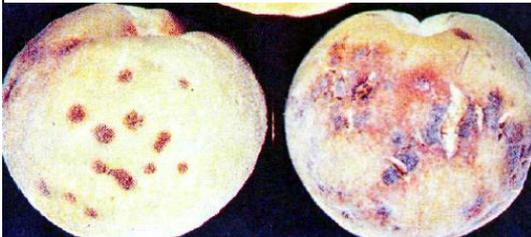
Необходима реализация в течении 4 дней. Переборка относительно эффективна. Критическая температура >4,0°C

Бактериальная пятнистость



Вначале появляются маленькие багрянисто-красные округлые пятна. Развитие пятен при хранении, при соблюдении температурного режима – очень медленное, перезаражение незначительное. Переборка эффективна. Критическая температура >7,0°C

Стигмина



Пятна ржавчины – грубые, округлые, обычно вдавленные с пустулами с темно-коричневыми спорами в центре. Во время хранения развития и перезаражения не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура >10,0°C

Ржавчина



Поражение связано с повреждениями. Сначала развивается белый мицелий, покрывающийся затем бархатистым налетом темно-зеленых спор. Загнивающие ткани остаются ограниченными по площади, но проникают в глубь, до косточки. Во время хранения происходит перезаражение, даже при соблюдении температурного режима, однако поражаются главным образом плоды, имеющие травмы. Переборка эффективна. Требуется реализация в течении 5 дней. Критическая температура >3,0°C

Кладоспориоз



Перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура < 7,8° и > 2,2°

Застуженность



Перезаражение не происходит.
Переборка эффективна.
Критичная температура < -1,0°

