ОВОЩНОЕ АССОРТИ томат/огурец фасованные 1шт 1445100018 ОВОЩНОЕ АССОРТИ томат/огурец для детей фасованные 1шт 1000281147



Допустимый % некалибра	pa: 5%					
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ						
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонные коробки пяти-слойный гофро-картон					
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	панетка из микро-гофро-картона,пластиковый коррекс, п/п подложка; флоупак; стретч-пленка					
ПРЕДСТАВЛЕННОСТЬ НА ТО	подиум, при температуре до +25°C					
СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ						
	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	тип		Дополнительные требования	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон		пятислойный гофрокартон	сухи	сухие короба, позволяющие сохранить качество и товарный вид.	
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм		МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА	
	20 кг.		800 x 1200		1,6 м.	
ОПАЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ	При формировке тарных единиц на поддон должны использоваться скрепляющие элементы (стретч-пленка, скрепляющая сетка, защитные уголки). Товар на поддоне закрепляются 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 сформрованной паллеты не должна превышать 1,6 м., включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опаллетка полна вестить «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздука					

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ				
Необходимая температура транпортировки "Эталон"	om +7°C do +12°C			
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	om +7°C do +12°C			

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
КАЛИБР	Огурцы среднеплодных сортов (калибра 16-23 см, допускается гладкий и пупырчатый), томаты (калибр 45+), огурцы короткоплодных сортов (калибра 8-14 томаты черри, томаты сливки (желтого, розового, красного цвета), томаты кумато.			
однородность партии	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным. Огурцы - состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения, цвета; томаты - возможно наличие разных цветов/сортов в одной упаковке: томаты сливки (разных сортов /цветов желтые, розовые, красные, кумато); томаты черри (сливовидные, круглые, красные, желтые, розовые, кумато).			
COCTAB:	Возможно наличие в одной единице в любой комбинации огурцы и томаты, но: не менее 1-го огурца среднеплодных сортов (калибра 16-23 см, допускается гладкий и пупырчатый) или не менее 3-х огурцов короткоплодных сортов (калибра 8-14 см); не менее 2-ух томатов любого вида/цвета - круглый, сливка, розовый/красные, желтые и т.д. (калибр томатов 45+) или томаты черри (сливовидные, круглые, красные, желтые, розовые, кумато).			
Методика отбраковки:	Паннетками, при наличии не менне 1 поврежденного плода.			

Требуемое качество

Огурцы должны быть свежими на вид и крепкими, неповреждённые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, практически без насекомых и повреждений затрагивающих мякоть, вызванных насекомыми, с плодоножкой и без плодоножки, с типичными для ботанического сорта формой и окраской, без горького вкуса, с нормальной поверхностной влажностью. Огурцы должны быть достаточно сформировавшимися с плотной мякотью и иметь мягкие недоразвитые водянистые семена

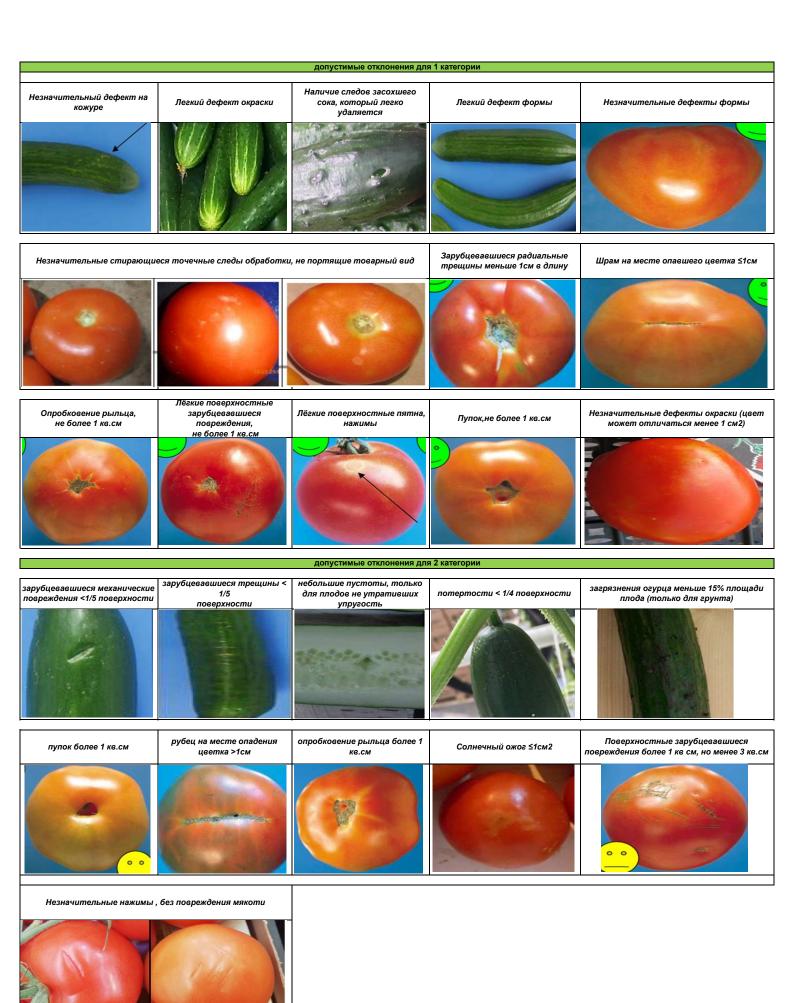
Томаты должны быть свежими целыми, чистыми, здоровыми, плотными, типичной для ботанического сорта формы, не повреждённые с/х вредителями, без чрезмерной поверхностной влажности, без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. В кистях томатов стебли должны быть свежими, здоровыми, чистыми и свободными от всех листьев и без видимых следов посторонних веществ.

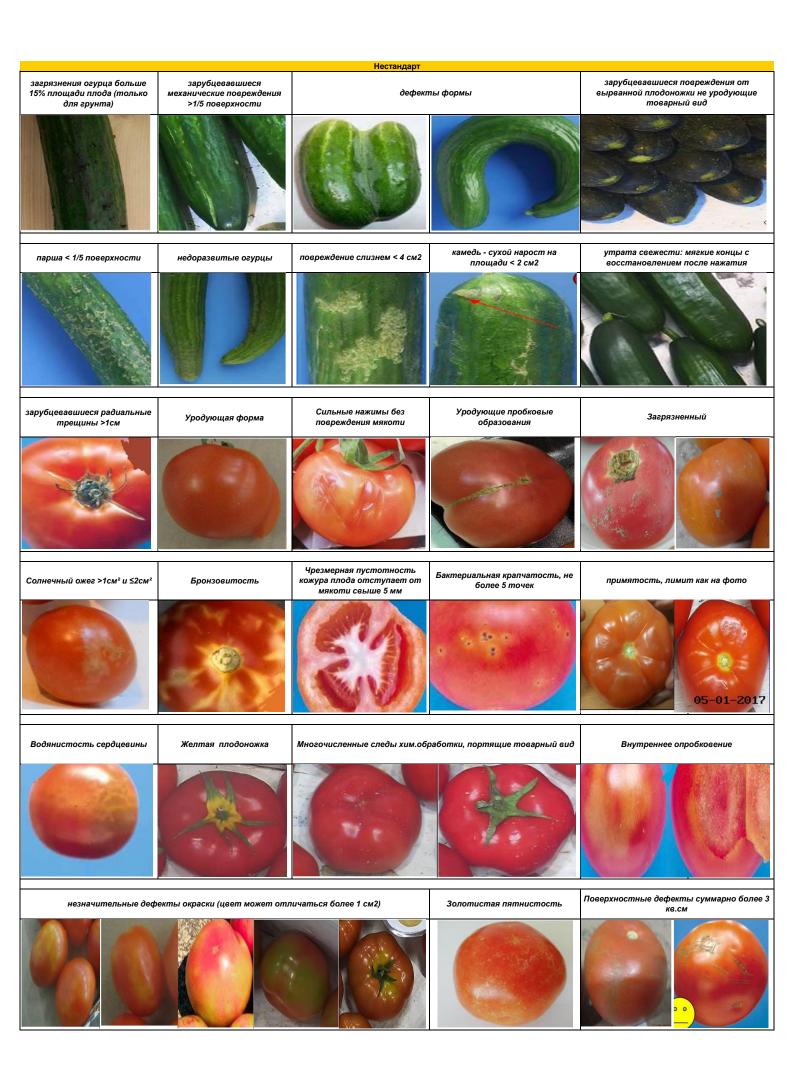


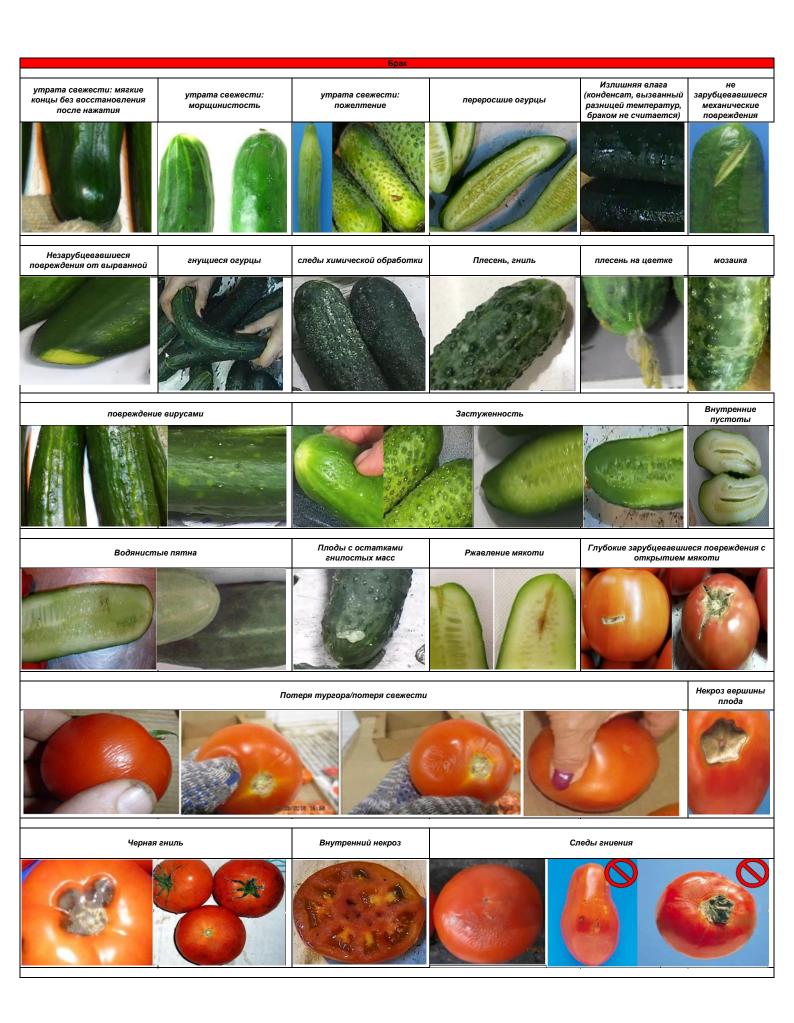


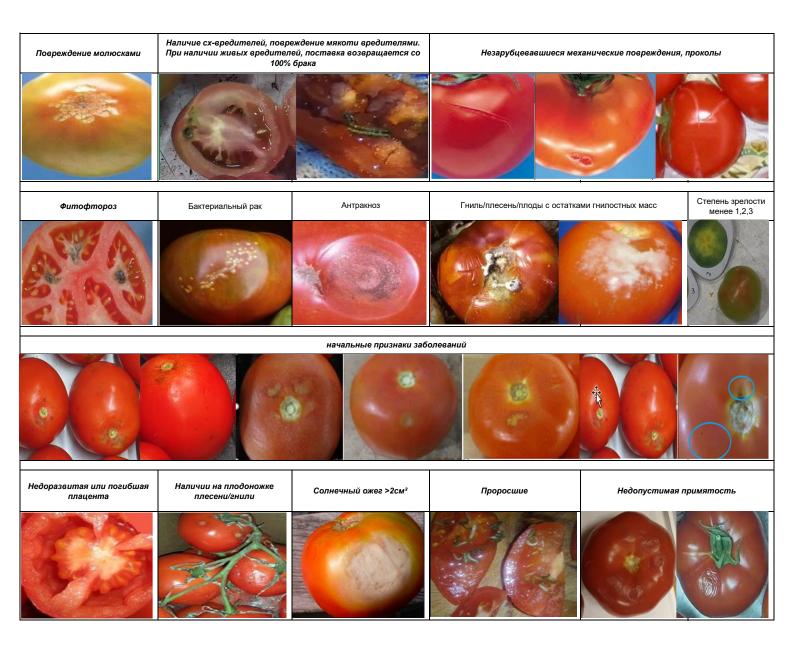












Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты



Появляются быстро увеличивающиеся в размере размягченные пятна, на которых образуется сначала беловатый, а затем серый налет мицелия. При хранении легко происходит перезаражение, причём не только при контакте, но и спорами по воздуху. Партия требует переборки (в течении 1-2 дней) и реализации после неё в течении не более 2 дней. Критичная температура >13,0°C

Серая гниль



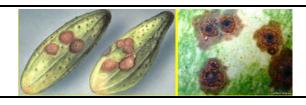
На плодах развивается снежно-белая, ватообразная грибница, на которой образуются сначала белые, а затем чернеющие с поверхности желвакообразные тельца — склероции. При хранении происходит перезаражение, часто поражаются плоды очагами. Партия требует срочной рассортировки (в течении 1 дня) и реализации в течении 2 дней. Критичная температура >13,0°C

Белая гниль



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. После переборки реализация в течении 2-3 дней. Критичная температура >15,0°C

Кладоспориоз



При хранении легко поражаются бактериальными гнилями. Необходима переборка в течении 2-3 дней и последующая реализация в течении 2-3 дней. Критичная температура >15,0°C

Антракноз



Во время краткосрочного хранения прогрессирует слабо. Перезаражения на складе не происходит. Переборка эффективна, но имеет смысл только с целью придания товарного вида. Однако надо иметь в виду, что такие огурцы более подвержены другим заболеваниям. Критичная температура >20,0°C

Мозаика



Значительное развитие заболевания свидетельствует об общем плохом состоянии партии. В таком случае партия требует срочной (в течении 1 дня) рассортировки и реализации в течении 2 дней. При нарушении температурного режима развивается намного быстрее других болезней. Критичная температура >12,0°C



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >12,0°C

Черная микоспереллезная гниль



При хранении легко происходит перезаражение, в т.ч. с другими культурами, не только при контакте, но и спорами по воздуху. Небрежное обращение усиливает инфекцию. Партия требует переборки (в течении 1-2 дней) и реализации после неё в течении не более 2 дней. Критичная температура >15,0°C

Серая гниль



Ткани буреют, оставаясь твёрдыми. Перезаражение при хранении не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >13,0°C

Фитофтороз



Заражение происходит в поле. Развитию заболевания способствует плохая вентиляция. При хранении перезаражение незначительно. Болезнь редко приобретает массовый характер. Переборка эффективна. Критичная температура >20,0°C

Кислая гниль



На плодах развивается снежно-белая грибница, на которой образуются сначала белые, а затем чернеющие с поверхности склероции. При хранении происходит контактное перезаражение. Партия требует рассортировки в течении 2 дней и последующей реализации в течении 2-3 дней. Критичная температура >15,0°C

Белая гниль





При хранении возможно перезаражение, в т.ч. с другими культурами. Партия требует рассортировки в течение 2 дней и последующей реализации в течение 2-3 дней. Критичная температура >15,0°C

Фузариоз





Болезнь очень быстро прогрессирует. При хранении происходит перезаражение. Необходима переборка в течение 1-2 дней и последующая реализация в течение 1-2 дней. Критичная температура >15,0°C

Антракноз



Во время хранения возможно перезаражение, в т.ч. с другими культурами, однако поражаются в основном повреждённые, перезревшие или ослабленные томаты. Наличие не единичных, таких плодов говорит о плохом состоянии партии. Соответственно требуется срочная реализация – в течении 2-х дней или быстрая (1 2 дня) переборка и реализация в течении 1-2 дней. Критичная температура >20,0°C

Серая головчатая плесень



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >20,0°C

Бактериальный рак