

Огурцы ГРУНТ



Дата ввода:
08.07.2022

Допустимый процент некалибра: 10%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА: картонные коробки с открытым верхом

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона) 20кг	РАЗМЕРЫ, мм 800 x 1200	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА 1,6м	
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 3 слоя по всей высоте товара расположенного на поддоне, с непосредственным его припалачиванием 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 стретч-пленки опаллетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха через создаваемые окна.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "Эталон" от +7°C до +15°C
 ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ от +7°C до +15°C
 ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ -0,5°C
 ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА низкое

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПЕРИОД ДЕЙСТВИЯ с 15.06 по 01.10
 ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
 КАЛИБР длина от 8 до 14 см, поперечный диаметр до 5 см

Требуемое качество

Огурцы должны быть свежими на вид и крепкими, неповрежденные, 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.

Плоды с вырванной плодоножкой (при диаметре повреждения не более 1 см²), легкими нажимами от тары считают стандартными. Незначительную потерю блеска кожицы в результате соприкосновения плодов друг с другом не считают потертойстью.

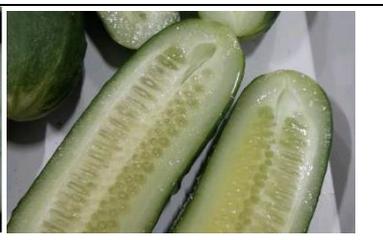
Окрас: От светло-зеленого до зеленого. Светлая окраска огурца в месте соприкосновения с землей дефектом не считается. Допускается осветление кончиков у некоторых сортов



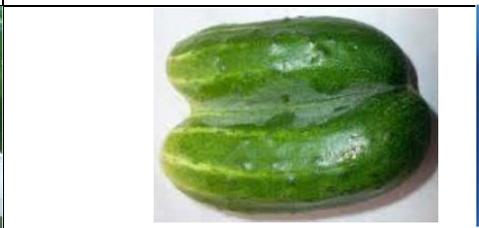
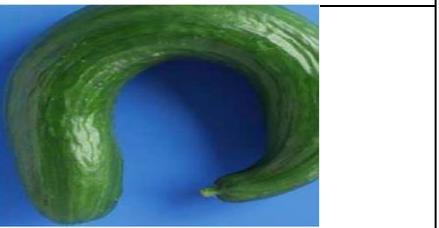
Допустимые отклонения для 1 категории

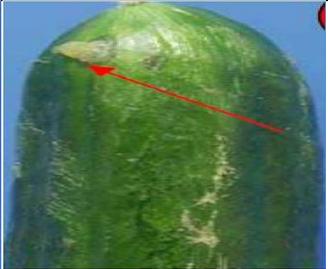
Незначительный дефект на коже	Дефект формы	Легкий дефект окраски	
			

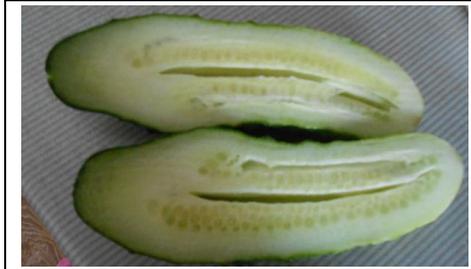
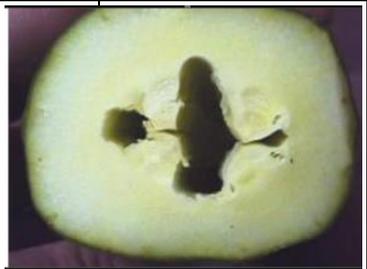
Зарубцевавшиеся механические повреждения <1/5 поверхности	Зарубцевавшиеся трещины < 1/5 поверхности	Потертости < 1/4 поверхности	Загрязнения огурца менее 30% площади плода
			

Небольшие пустоты до 4 см в длину, только для плодов не утративших упругость	Наличие следов засохшего сока, который легко удаляется	Зарубцевавшиеся повреждения от вырванной плодоножки не уродующие товарный вид, менее 1 см ²	
			

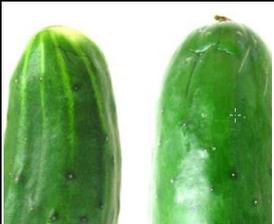
Нестандарт

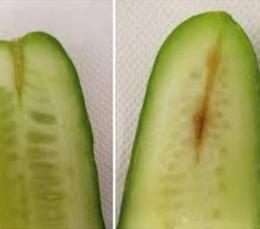
Загрязнение, портящее товарный вид, более 30% площади плода	Зарубцевавшиеся механические повреждения >1/5 поверхности	Значительные дефекты формы, портящие товарный вид	
			

Парша < 1/5 поверхности	Недоразвитые огурцы	Повреждение слизнем < 4 см ²	Камедь - сухой нарост на площади < 2 см ²	Утрата свежести: мягкие концы с восстановлением после нажатия
				

Пустоты более 4 см в длину		дефекты на коже (мелкие вмятины и точечные вмятины) до 25% площади	
			

Брак

Утрата свежести: мягкие концы без восстановления после нажатия	Утрата свежести: морщинистость	Утрата свежести: пожелтение	Утрата свежести: гнувшийся огурец	Излишняя влага (конденсат, вызванный разницей температур, браком не считается)
				

Незарубцевавшиеся механические повреждения	Незарубцевавшиеся повреждения от вырванной плодоножки более 1 см ² с повреждением мякоти	Ржавление мякоти	Следы химической обработки	Плесень, гниль
				

Плесень на цветке	Застуженность			
				

Водянистые пятна	Повреждение вирусами	Мозаика
		
		

Плоды с остатками гнилых масс	Значительное повреждение с/х вредителями (слизень и др) более 4 см ²	Переросшие огурцы	
			

дефекты на кожуре (мелкие вмятины и точечные вмятины) более 25% площади


Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

Внешний вид заболевания



Описание

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 развиваться, 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



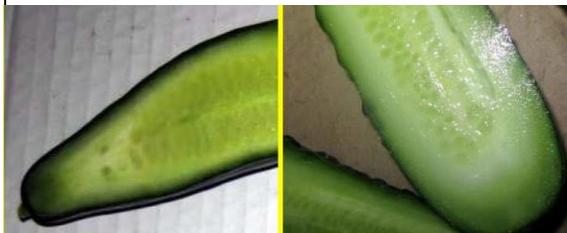
Значительное развитие заболевания свидетельствует об общем плохом состоянии партии. В таком случае партия требует срочной (в течении 1 дня) рассортировки и реализации в течении 2 дней. При нарушении температурного режима развивается намного быстрее других болезней. Критичная температура >12,0°C

Мокрая бактериальная гниль



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

Черная микоспереллезная гниль



Перезаражение не происходит. Переборка затруднена тем, что без разрушающего контроля дефект может остаться незамеченным. Такие огурцы быстро теряют тургор и поражаются различными заболеваниями. Необходима реализация в течении 3 дней. Критичная температура <6,0°C

Застуженность