

Огурцы короткоплодные пупырчатые 450г 1000227406



Дата ввода:
15.04.2019

Допустимый процент некалибра: 5%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонные коробки с открытым верхом			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	Бумажная панетка во флоу-паке, полистироловая подложка во флоу-паке /в стрейч-пленке, подложка из прессованного картона во флоу-паке			
СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	20кг		800 x 1200	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 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 стретч-пленки опалетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха через создаваемые окна.			
ФАСОВКА	4, 6, 8 шт.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ	от +7°С до +12°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от +7°С до +12°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	низкое

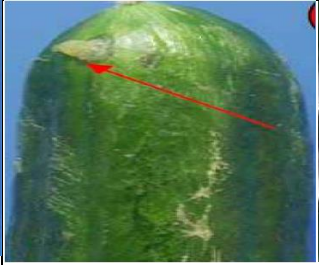
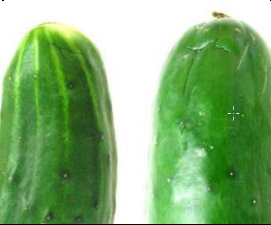
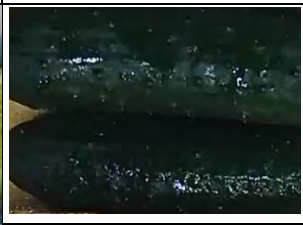
КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
КАЛИБР	длина от 8 до 14 см, поперечный диаметр до 4,5 см
Требуемое качество	

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.



К нестандарту / браку / некалибру относится вся потребительская упаковка, если в ней есть более 1 огурца, относящихся к той или иной категории. Если в потребительской упаковке 1 огурец относится к браку и 1 к нестандарту, всю упаковку необходимо относить к браку.

Допустимые отклонения для 1 категории			
незначительный дефект на коже	легкий дефект формы	Легкий дефект окраски	Наличие следов засохшего сока, который легко удаляется
допустимые отклонения для 2 категории			
зарубцевавшиеся механические повреждения <1/5 поверхности	зарубцевавшиеся трещины < 1/5 поверхности	небольшие пустоты, только для плодов не утративших упругость	потертости < 1/4 поверхности
загрязнения огурца меньше 15% площади плода (только для грунта)			

Нестандарт				
загрязнения огурца больше 15% площади плода (только для грунта)	зарубцевавшиеся механические повреждения > 1/5 поверхности	дефекты формы		зарубцевавшиеся повреждения от вырванной плодоножки не уродующие 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
				
Брак				
утрата свежести: мягкие концы без восстановления после нажатия	утрата свежести: морщинистость	утрата свежести: пожелтение	переросшие огурцы	Излишняя влага (конденсат, вызванный разницей температур, браком не считается)
				
не зарубцевавшиеся механические повреждения	Незарубцевавшиеся повреждения от вырванной плодоножки	гнувшиеся огурцы	следы химической обработки	Плесень, гниль
				
плесень на цветке	Застуженность			
				
Водянистые пятна		повреждение вирусами		мозаика
				
Плоды с остатками гнилых масс	Ржавление мякоти		Внутренние пустоты	
		