

1000332509 Орех Макадамия (в)
1000401640 Орех макадамия в скорлупе 300 г



Дата ввода:
21.05.2022

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

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонные коробки (пятислойный гофрокартон), пластиковые ящики + требование защитных материалов
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	1000332509 Орех Макадамия (в): сетка 1000401640 Орех макадамия в скорлупе 300 г : флоупак

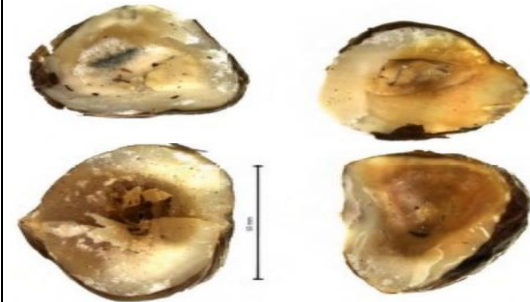
СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
	МАТЕРИАЛ	ФАСОВКА	ТИП	Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	короб,пластик,дерево			Обязательно наличие ключа
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	Сетка-мешок/флоупак			
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	15кг		800 x 1200	2м
ОПАЛЕЧИВАНИЕ 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 припалачиванием к самому поддону, для исключения заваливания 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 м., включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опалетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
Необходимая температура транспортировки "Эталон"	От +15°С до +20°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	От +15°С до +20°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	низкая

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
КАЛИБР	22+
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИЕМКИ	Выборка составляет 10тарных ед. Из каждой коробки отбирается проба по 300 г. и формируется объединенная проба для дальнейшего досмотра. Объединенная проба массой 3 кг. досматривается на наличие внешних дефектов скорлупы, отсутствия расщепов. Далее отбирается 100 орехов визуально хорошего качества и подвергаются разрушающему контролю для оценки дефектов ядра.

Требуемое качество
Цельный орех не должен иметь повреждений или изъянов, чистый, практически без видимых посторонних веществ, грязи. Ядро должно быть: непрогорклым; достаточно развившимся; без участков, которые подверглись усыханию или отвердению. Без поверхностной влажности, без постороннего запаха и/или привкуса. Без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра



Допустимые отклонения для 1 категории				
Незначительный дефект формы	Чистая скорлупа	Допустимый цвет ядра (в разрезе)		
				
Нестандарт				
наличие поверхностных трещин или незначительных поверхностных повреждений (при условии, что ядро не оголено)	Незначительные загрязнения			
				
Брак				
Труснутые, раздавленные (ядро оголено)	Пустотелость (отсутствие ядра)	Плесень		
				
Внутренняя порча	Повреждения вредителями, следы их жизнедеятельности		Усохшие, сморщенные ядра	
				
Повреждение килевиками	Наличие околоплодника	Проросшие		
				
Отсутствие производственного надреза	Недоразвитое ядро	Загнив	Пустотелость ядра	Прогорклый
				