

РЕДИС 1кг 3413544501



Дата ввода: 17.07.2021

Допустимый процент некалибра:	5%
-------------------------------	----

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	п/о пакет с перфорацией, ящик картон/пластик
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	навал

ПАЛЛЕТЫ	ТИП (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	20кг	800 x 1200	1,6м
ОПАЛЛЕЧИВАНИЕ 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 припалле-иванием 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.		

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "Эталон"	от +0°С до +8°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от +0°С до +8°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,7°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	очень низкое

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

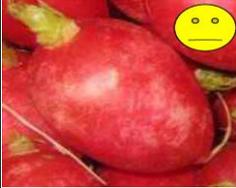
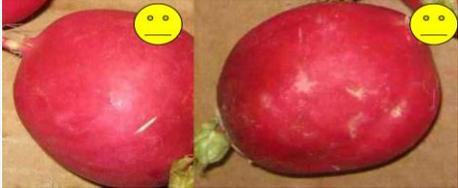
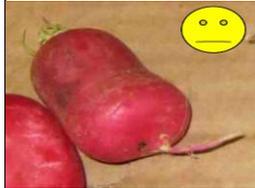
КАЛИБР	25+мм
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
ФАСОВКА	5 кг

Требуемое качество

Редис должен быть свежим, целым, без механических повреждений, здоровым, доброкачественным, назастрелковавшимся, без роста вторичных корней, неразветвленным, без изменений цвета внутренней части (таких, как серые или черные прожилки), чистым (без каких-либо заметных посторонних веществ в случае вымытых корнеплодов и без значительных остатков земли и загрязнений в случае невымытых корнеплодов), с мякотью сочной, плотной, неогрубевшей, недеревянистой, без пустот, чистым, без насекомых-вредителей и без повреждений, нанесенных ими, достаточно высушенным, без постороннего запаха или привкуса.

**Допустимые отклонения для 1 категории**

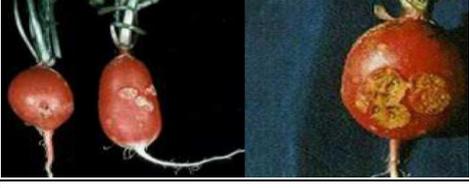
Очень легкие нажимы	Остатки ботвы ≤ 1см

Допустимые отклонения для 2 категории				
Дефект окраски	Трещины и механические повреждения ≤ 1см в длину		Дефект формы	
				

Нестандарт				
Трещины и механические повреждения > 1см в длину, не достигшие в глубину середины	С ростом свежих боковых корней	Корнеплод с прилипшей землей	Уродливый	Вторичное прорастание < 1см
				
С пустотами (пригодный для употребления)	Остатки ботвы > 1см	Повреждение вредителями		
				

Брак				
Трещины и механические повреждения проникающие в глубину середины	Деревянистые	Загнившие и гнилые	Раздавленные	Вторичное прорастание ≥ 1см
				
Стекловидность	Загнив ботвы	Увявшие		
	нет фото			

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

Внешний вид заболевания	Описание
	<p>При поражении возбудителем <i>Peronospora parasitica</i> на поверхности корнеплодов появляются черные пятна неправильной формы. Во внутренней ткани появляются серые прожилки. Иногда кожа в местах поражения растрескивается. При хранении перезаражение возможно, но маловероятно. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.</p>
Ложная мучнистая роса	
	<p>Особенно опасна для редиса с белой окраской, в меньшей степени для красного редиса. В корнеплодах, пораженных <i>Aphanomyces garhani</i>, пораженные ткани становятся черными на поверхности и внутри корнеплода. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 6 °С.</p>
Черная гниль	
	<p>Пораженные возбудителем <i>Erwinia carotovora</i> ткани мягкие, коричневые, слизистые, имеют неприятный запах. При хранении происходит перезаражение. Партия требует срочной рассортировки в течение 1-2 дней и последующей реализации в течение 2 дней. Критическая температура > 0 °С.</p>
Мокрая бактериальная гниль	
	<p>Круглый красный редис наиболее поражаем этим заболеванием. При поражении <i>Streptomyces scabies</i> на поверхности плодов появляются серовато-белесые пятна с приподнятыми краями и впадинами в центре. Инфекция не только портит товарный вид корнеплодов, но и делает их уязвимыми перед вторичной инфекцией. При хранении перезаражение не происходит. Критическая температура > 7 °С.</p>
Парша	
	<p>Поражения серовато-коричневого цвета, преимущественно поверхностные. Пораженные возбудителем <i>Rhizoctonia solani</i> корнеплоды могут становиться мягкими, сморщенными. Критическая температура > 8 °С.</p>
Ризиктониоз	
	<p>На корнях образуются наросты. При хранении перезаражение маловероятно. Пораженные возбудителем <i>Plasmodiophora brassicae</i> корнеплоды подвержены другим инфекционным заболеваниям. Переборка эффективна. Критическая температура > 7 °С.</p>
Кила	
	<p>На корнеплодах появляется обильный белый налет возбудителя <i>Sclerotinia sclerotiorum</i>. Впоследствии на нем образуются черные склероции. При хранении возможно контактное перезаражение. Партия требует срочной переборки в течение суток и реализации в течение 2-3 дней. Критическая температура > 3 °С.</p>
Белая гниль	
	<p>Происходит из-за нерегулярного снабжения растений водой во время выращивания или из-за мойки. Пораженные корнеплоды сильнее подвержены инфекционным заболеваниям (раневой инфекции). Перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °С.</p>
Растрескивание	