

Салаты и Салатные миксы (мыемые и не мыемые)



Дата ввода:
10.12.2022



Наименование Товара	Допустимые карточки		
	Код товара	Состав	Признак
САЛАТ Айсберг SCORO 170г	1000127102	Айсберг	мыйтый
САЛАТ Айсберг Бережливая линия 150г	1000211055	Айсберг	мыйтый
САЛАТ Аликанте Бережливая линия 100г	1000211059	Фриссе, Радиччо, Айсберг	мыйтый
САЛАТ Руккола Бережливая линия 50г	1000211054	Руккола	мыйтый
САЛАТ Тоскана Бережливая линия 120г	1000211058	Фриссе, Радиччо, Романо	мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС "К птице" SCORO 200г	1000438748	Айсберг, Лолло-россо, Радиччо, Фриссе, Романо	мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС "Красный Итальян" SCORO 170г	1000127113	Айсберг, Романо, Радиччо, Фриссе	мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС "Солнечный витамин" SCORO 200г	1000127109	Капуста краснокочанная, Айсберг, Морковь, Перец болгар.	мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС К Миссу SCORO 90г	1000438746	Руккола, Мангольд, Лолло-россо, Радиччо	мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС К рыбе SCORO 130г	1000438747	Айсберг, Радиччо, Руккола, Романо	мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС Фриллис/Мангольд/Ромэн 150г	1000304807	Фриллис, Мангольд, Ромэн	мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС Фриллис/Ромэн 150г	1000304808	Фриллис, Ромэн	мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС Экспертайз/Триплекс 150г	1000304803	Экспертайз, Триплекс	мыйтый
САЛАТ Корн 75г	1000166119	Корн	не мыйтый
САЛАТ Месклам 75г	1000166116	Руккола, Шпинат, Мангольд зеленый или красный	не мыйтый
САЛАТ Руккола 75г	1000166117	Руккола	не мыйтый
САЛАТ руккола/корн 75г	1000166120	Руккола, Корн	не мыйтый
САЛАТ Руккола/Радиччо 75г	1000166121	Руккола, Радиччо	не мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС Мини-романо / Мини-айсберг / Руккола 75г	1000373536	Романо, Айсберг, Руккола	не мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС Радиччо/Корн 75г	1000269565	Радиччо, Корн	не мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС Руккола / Мангольд / Мизуна 75г	1000373537	Руккола, Мангольд, Мизуна	не мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС руккола/мангольд/шпинат 75г	1000406887	Руккола, Мангольд, Шпинат	не мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС руккола/радиччо/фриссе 75г	1000406888	Руккола, Радиччо, Фриссе	не мыйтый
САЛАТНЫЙ МИКС руккола/радиччо/корн 75г	1000458358	Руккола, Радиччо, Корн	не мыйтый

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	пятиспойный картонный короб
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	полипропиленовый пакет с логотипом или без него, с различными видами перфорации или без + пластиковый корекс или без
СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	Картон
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	пластик/полипропилен
ПАЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона) 15кг
ОПАЛЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ	При формовке тарных единиц на поддон должны использоваться скрепляющие элементы (стретч-пленка, скрепляющая сетка, защитные уголки). Товар на поддоне закрепляется путем ротационного обматывания скрепляющим элементом в пять слоев 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 1,5см с каждой стороны. Высота сформированной паллеты не должна превышать 1,6м, включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опалетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.
ФАСОВКА	4 шт

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
Необходимая температура транспортировки "Эталон"	от +2°С до +4°С
ВНУТРИПОДОННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от +2°С до +4°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	Выделение этилена низкое, чувствительность к нему высокая

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ВЕС	Должен соответствовать весу, указанному в наименовании карточки товара, отклонения в меньшую сторону не допустимы.
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	Содержание каждой упаковочной единицы должно включать в себя свежие салатные листья ботанического сорта, соответствующего составу салатного микса, указанного на потребительской упаковке

Требуемое качество Салатов

Целые или резанные салатные листья (мыемые или не мыемые) должны быть свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски; не достигшие стадии образования семян и формирования цветонсов; срезы должны быть чистыми и аккуратными, свежими на вид, без загнивов; без признаков самоосеования и без излишней влаги. Неповрежденные морозом, без повреждений механических и сельскохозяйственными вредителями; без постороннего запаха.



Допустимые отклонения для 1 категории



Нестандарт			
Загрязнение	Наличие сорных примесей	Наличие розеток (исключение корни)	
			

Брак				
Загнив (бракуется вся упаковка)	Заболевания		Подмороженность (бракуется вся упаковка)	
				
Повреждение вредителями	Увядание		Пожелтение	Повреждения болезнями (края отмирают и становятся сухими)
				
Сильная механика	Избыточная влага (мокрые листья ВСЕЙ упаковки, наличие свободной воды в упаковке, обильный конденсат в виде крупных капель)		Ожоги кончиков листьев	Наличие вредителей (бракуется вся упаковка)
				

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты	
Внешний вид заболевания	Описание
	Пятна сначала мелкие, позднее они разрастаются и сливаются. Переборка эффективна. Перезаражение возможно, но маловероятно. Критическая температура > 10 °С.
Бактериальная пятнистость	
	Вирусное заболевание. На листьях появляются светло- и темно-зеленые пятна хлороза; иногда возникает некроз по краям листьев. Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °С.
Мозаика	
	Особенно подвержены ослабленные кочны или листья. На листьях появляются бурые пятна, покрывающиеся серым ватообразным налетом. Заболевание быстро развивается даже при температуре, близкой к 0 °С. Партия требует срочной рассортировки и реализации в течение 2-3 дней для кочанного салата и 1 дня для остальных салатов.
Серая гниль	
	На листьях образуются окаймленные пятна. При соблюдении температуры болезнь развивается медленно. Перезаражение при соблюдении температурного режима и отсутствии капельножидкой влаги на листьях маловероятно. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °С.
Церкоспороз	
	На листьях образуется желто-белый налет; в дальнейшем, обесцвечиваются и высыхают. При хранении перезаражение не происходит. Оптимальная температура для болезни около 18 °С. При соблюдении условий хранения развитие приостанавливается. Критическая температура > 10 °С. Переборка эффективна.
Мучнистая роса	
	На листьях образуются окаймленные пятна. Перезаражение во время хранения не происходит, но болезнь способствует заражению другими заболеваниями, такими как мокрая гниль. Переборка эффективна. Критическая температура > 2 °С.
Антракноз (кольцевая пятнистость)	
	На листьях образуются серебристые или коричневые пятна неправильной формы. Перезаражение во время хранения возможно, но маловероятно. Переборка эффективна. Критическая температура > 7 °С.
Септориоз	
	На листьях образуются окаймленные пятна. Заболевание продолжает развиваться при хранении даже при соблюдении температурного режима. Переборка эффективна.
Стемфиллиоз	
	Неинфекционное заболевание. По краям листовой пластинки появляются бурые некротические пятна, которые сливаются, что приводит к отмиранию периферии листа. Наличие заболевания предрасполагает листья к заражению инфекционными болезнями. Перезаражение не происходит. Критическая температура > 8 °С.
Ожог кончиков листьев	