

Салат Айсберг 3412157101



Дата ввода:
16.07.2020

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

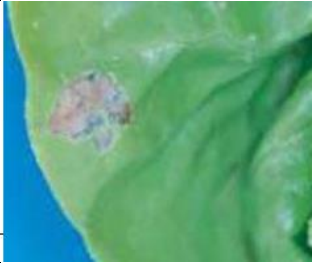
БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон, трех или пяти слойный, пластик + требование защитных материалов			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	в полипропиленовой пленке; с логотипом или без него; с различными видами перфорации; фасованный			
СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон, пластик			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	полипропиленовая плёнка			
ПАЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм		МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	15кг	800 x 1200		1,6м
ОПАЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ	При формировке тарных единиц на поддоне 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 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.			
ФАСОВКА	10шт. в транспортной упаковке			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "Эмалон"	от +2°С до +4°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от +2°С до +5°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,8°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	Выделение этилена низкое, чувствительность к нему высокая

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
КАЛИБР	Кочан весом не менее 300гр. в индивидуальной упаковке
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
ЦВЕТНОСТЬ	Согласно особенностям сорта.

Требуемое качество Ссалата Айсберг



Допустимые отклонения для 1 категории				
				
небольшие сухие коричневые пятна (один дефект или несколько в сумме $\leq 4 \text{ см}^2$)	Кочерыжка, обработанная йодом	Сердцевина кочана небольшого размера	незначительные повреждения наружных листьев	Неплотный кочан с наличием кочерыжки

Допустимые отклонения для 2 категории				
				
Неоднородная окраска	Дефект развития формы	Мех повреждения без загнива до 2 листьев		

Нестандарт				
				
загрязненные	Верхние листья с признаками увядания без загнива	Ожоги кончиков листьев (один дефект или несколько в сумме $\leq 4 \text{ см}^2$)	повреждение дождем	повреждение градом
				
серьезные механические повреждения не уродующие товарный вид	Вырезанная кочерыжка	Мех повреждения без загнива более 2 листьев	Сосудистый бактериоз только кочерыжки	

Брак				
				
Серьезные уродующие механические повреждения	Покоричневение черешка листа	Загнив кочерыжки	Мозаика	
				
Некроз	Бактериальная пятнистость	Загнившие, порозовевшие листья		
				
повреждения вредителями, наличие живых вредителей (бракуется вся партия)	Ложная мучнистая роса	Потемнение внутренних листьев	Септориоз	



Ржавая пятнистость

Антракноз

Мокрая бактериальная гниль

Серая гниль

Белая гниль



Ризоктониоз(прикорневая гниль)

Повреждение низкими температурами (стекловидность листьев и/или кочерыжки)

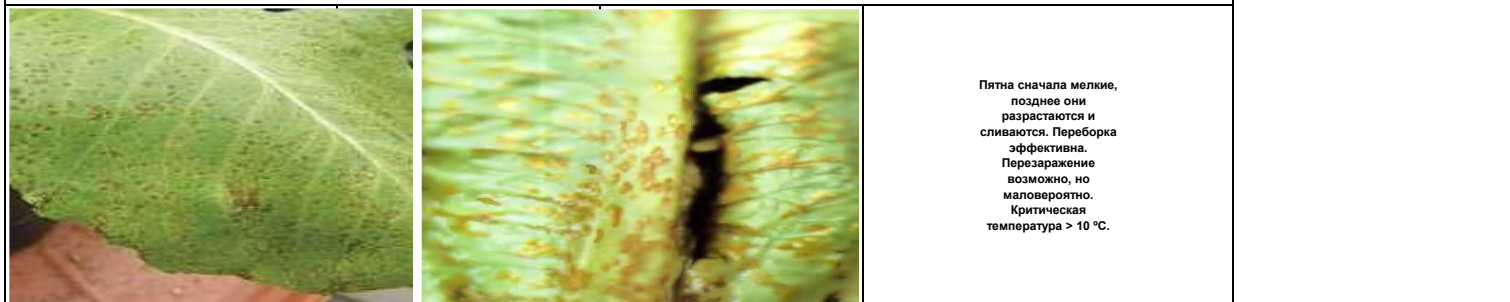
Мокрый

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты



Мокрая бактериальная гниль

Пораженные листья имеют резкий неприятный запах. Заболевание быстро прогрессирует при температуре выше +15 °C, но может развиваться и при низкой температуре, близкой к 0 °C. Партия требует срочной рассортировки и реализации в течение 2 дней для кочанного салата и 1 дня для остальных салатов.



Бактериальная пятнистость

Пятна сначала мелкие, позднее они разрастаются и сливаются. Переборка эффективна. Перезаражение возможно, но маловероятно. Критическая температура > 10 °C.



Мозаика

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 °C.



Серая гниль

Особенно подвержены ослабленные кочны или листья. На листьях появляются бурые пятна, покрывающиеся серым ватообразным налетом. Заболевание быстро развивается даже при температуре, близкой к 0 °C. Партия требует срочной рассортировки и реализации в течение 2.-3 дней для кочанного салата и 1 дня для остальных салатов.



На листьях образуются светлые водянистые пятна, покрывающиеся белым налетом плесени. Постепенно пораженные ткани превращаются в мягкую водянистую массу, не имеющую гнильного запаха. Необходима срочная переборка и реализация в течение 2-3 дней. Критическая температура > 6 °C.

Белая гниль



На стебле и черешках нижних листьев образуются красно-бурые пятна. Ткани у основания стебля размягчаются. При хранении в условиях повышенной влажности и температуры (> 8 °C) заболевание быстро развивается. Перезаражение во время хранения возможно, особенно в условиях повышенной влажности. Необходимо удаление больных прикорневых листьев или переборка в течение 2-3 дней.

Ризоктониоз
(прикорневая 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 °C.

Церкоспороз



На листьях образуются некротические пятна, часто ограниченные жилками. Зараженные растения подвержены другим заболеваниям, особенно серой и мокрой бактериальной гнили; особенно быстро загнивают зараженные листья шпината. Переборка эффективна. Критическая температура > 5 °C.

Ложная мучнистая роса



На листьях образуется желто-белый налет; в дальнейшем, обесцвечиваются и высыхают. При хранении перезаражение не происходит. Оптимальная температура для болезни около 18 °C. При соблюдении условий хранения развитие приостанавливается. Критическая температура > 10 °C. 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.
Стемфилиоз		
  		Неинфекционное заболевание, которое может быть обусловлено реакцией растений на воздействие этилена или слишком поздним сбором урожая. Перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Необходимо защищать салат от внешних источников этилена. Критическая температура > 5 °С.
Ржавая пятнистость		
   		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		
		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.
Потемнение внутренних листьев		