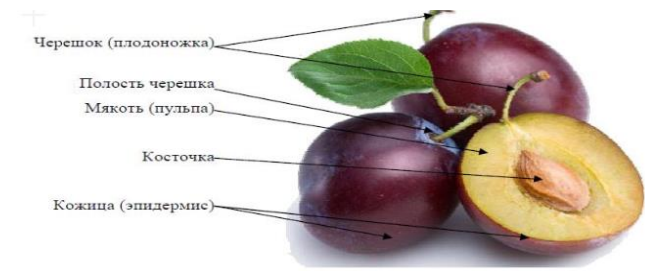


Слива сезонная 1кг 2400016692



Дата ввода:
22.10.2024

Допустимый % отклонения по калибру	5%
------------------------------------	----

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	деревянные ящики с бумажной прокладкой, пластиковые ящики			
СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ПАЛЛЕТЫ	деревлопластик			
	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	15кг		800 x 1200	1,6м
ОПАКОВЫВАНИЕ 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 прилеганием 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 1,6 м., включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опаллетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.			
	ФАСОВКА	6 кг		

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "СТАЛОН"	От +0°С до +2°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЧ	От +0°С до +5°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,2°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	высокое

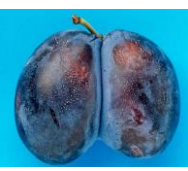
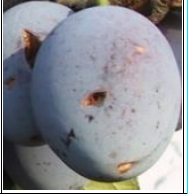
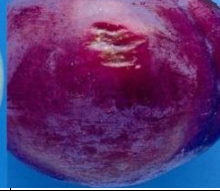
КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Калибр	35+мм
Однородность партии	Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
Сорта	Сорта имеют удлиненно-овальную форму с плотной кожцей, синей и зеленовато-янтарного цвета, также сорт Кабардики (при условии наличия информации о сорте на этикете)

Требуемое качество
Плоды должны быть целые, свежие на вид, плотные, чистые, одного сорта. Плодоножка может быть сломана или отсутствовать, при этом не должно быть проникающего повреждения в мякоть, которое приведет к загниванию, без дефектов окраски мякоти, без замечаний. При отсутствии плодоноски, кожица плода в месте ее прикрепления должна быть целой, не отслаивающейся от мякоти. Плоды односортовые по степени зрелости, но не зеленые и не переспелые (зелеными считаются плоды, мякоть которых не может даже в оптимальных условиях приобрести свойственного плодам данного сорта внешнего вида, консистенции, вкуса)

Допустимые отклонения для 1 категории				
Сливы этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности. Допускаются следующие дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость продукта в упаковке: незначительные дефекты формы, развития и окраски; размер дефектов кожуры				
Незначительные концентрические зарубцевавшиеся трещины	Незначительный дефект формы	Практически полностью или частично покрытая налетом	Незначительный дефект развития-Полость над косточкой допустимый предел дефекта формы допустимый предел	
Допустимый дефект окраски	Зеленый плод не более 10% поверхности	Незначительная потертость	Незначительный дефект поверхности плода	Пробковые образования до 1/8 поверхности

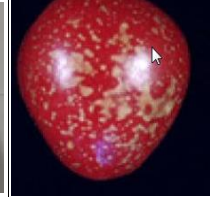
Допустимые отклонения для 2 категории				
Пробковые образования более 1/8 и менее 1/4 всей поверхности плода	Дефект формы	Поверхностные дефекты - допустимый предел	Концентрические зарубцевавшиеся трещины - допустимый предел	Зарубцевавшиеся трещины до 1/4 поверхности плода

				
Дефект развития – полость и сломанная косточка	Дефект окраски не более 1/4 поверхности	Потёртости не более 1/4 поверхности		

Нестандарт				
				
Серьезный дефект развития - сбитые плоды	Занятие косточки, не затрагивающий мякоть, без признаков брожения и разложения	Серьезное поражение паршой > 1/4 площади	Загрязнённые сливы (Птичий помет/остатки химикатов)	
				
Гуммоз и смоляной кармашек		Повреждение щитовкой не более 4 шт	Выделение смолы	Зарубцевавшиеся трещины более 1/4 поверхности плода
				
Серьезный дефект развития (деформация)	Вырванная плодоножка с зарубцевавшимся повреждением	Повреждение кожицы насекомыми, без повреждения мякоти	Зелень - не более 30% плода	Следы потемнения
Брак				
				
Перезрев		Гниение	Повреждение насекомыми	
				
Занятие косточки, затрагивающий мякоть	Сильное повреждением градом	Повреждение щитовкой более 4 шт	Не зарубцевавшиеся трещины	Зеленый плод
				
Вырванная плодоножка с не зарубцевавшимся повреждением	Монилиоз	Ожог	Выраженный ушиб	

	
Поражение Шарка (вирус Оспа) - бугристая на ощупь	заморозность

		
Сухая мучнистая мякоть	Внутреннее побурение	Физически неразвитый плод

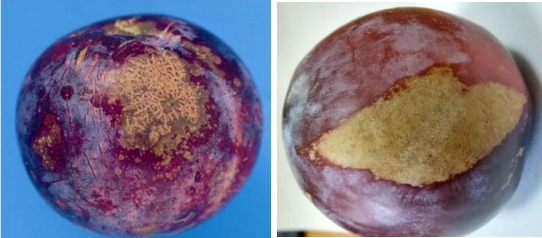
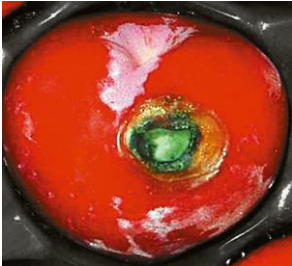
				
Удушье	Внутреннее разложение	Старение/морщинистость	Химическое отравление	

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

Плодовая гниль (монилиоз)	
	Поражение начинается с небольшого бурого пятна, которое быстро разрастается и охватывает весь плод. На поверхности образуется множество мелких разрозненных или сливающихся вместе пепельно-серых подушечек спорангиев гриба (<i>Monilia cinerea</i>). Гнилые плоды сморщиваются и засыхают. Первичное заражение на дереве. В период хранения поверхность плодов покрывается обильным белым мицелием гриба, который легко распространяется на соседние сливы. В очагах такого поражения плоды нажуются как бы сипелеными. Возможно перезаражение при хранении г.о. контактное. При соблюдении температурного режима перезаражение медленное, но развитие на уже заражённых сливах активное. Переборка достаточно эффективна. Критическая температура >5,0°C

Горькая глеоспориозная гниль или антракноз	
	Пятна на плодах сливы, округлые, слегка вдавленные, заглубляющие. На пятнах бледно-розовые подушечки порожений гриба (<i>Colletotrichum fructigenum</i> = <i>Gloeosporium fructigenum</i>), расположенные правильными кругами. Заражение может происходить как в саду, так и повторно при транспортировке или хранении. Переборка эффективна. Критическая температура >6,0°C

Серая головчатая плесень — ризо-пук	
	Быстрое развитие ризопуса наблюдается на зрелых и переспелых плодах. Проникнув в плод через места механических повреждений, гриб (<i>Rhizopus nigricans</i>; <i>Rh. stolonifer</i>) быстро развивается и при благоприятной температуре через сутки может охватить весь плод. Пораженная мякоть становится мягкой, воднистой, кашецеобразной. На поверхности плода образуется сначала светлый паутинистый налет мицелия, а затем точечные головки. Гриб быстро распространяется на соседние плоды спорами и гифами. Партия требует переборки (в течении 1-2 дней) и реализации после неё в течении не более 2 дней. Критическая температура >3,0°C

Черная плесневидная гниль (Альтернариоз)	
	Гниль от темно-коричневого до черного цвета. Консистенция пораженной ткани обычно твердая, слегка влажная. С поверхности признаки заболевания обнаруживаются в виде пятна, покрытого светлым плесневидным налетом мицелия или темным оливково-зеленым налетом спороношения гриба (<i>Alternaria tenuis</i>). Характерным признаком является, что загнившая ткань имеет форму конуса, и резко отграничена от здоровой. При попытке отделить больную ткань конус может быть легко вынут. Заражение происходит обычно во время снятия или упаковки плодов, но возможно и при хранении. Переборка эффективна. Критичная температура >5,0°C.
Парша	
	Урожающее заболевание. Пятна на кожице округлые, сначала неясные, от зеленоватого до оливкового цвета. Затем четко очерченные с хорошо заметным, бархатистым оливковым или почти черным налетом. При сильном развитии, пятна сливаются, образуя на части поверхности плода корку. Часто появляются трещины, что способствует последующему заражению гнилью. Бархатистый налет является мицелием и спороношением гриба (<i>Cladosporium carborhilum</i>) При хранении перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >10,0°C
Оспа, или шарка	
	Заболевание вызывается вирусом оспы, или шарки. На пораженных деревьях сливы плоды примерно за месяц—полтора до созревания покрываются темно-зелеными пятнами, имеющими форму полос, колец или зигзагов. Вскоре мякоть в местах этих пятен вдавливаясь, уплотняется, приобретает красноватую или бурую окраску и частично наполняется камедью. Плоды приобретают уродливую форму, теряют свои вкусовые качества, созревают. При хранении перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >7,0°C
Кладоспориоз	
	Поражение связано с повреждениями. Сначала развивается белый мицелий гриба (<i>Cladosporium herbarum</i>), покрывающийся затем бархатистым налетом темно-зеленых спор. Загнивающие ткани остаются ограниченными по площади, но проникают в глубь, до косточки. Во время хранения происходит перезаражение, даже при соблюдении температурного режима, однако поражаются главным образом плоды, имеющие травмы. Переборка эффективна. Требуется реализация в течении 5 дней. Критичная температура >3,0°C
Застуженность и подмораза	
	Перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура < -0,5°