

ТОМАТЫ черри 250г 9009072607



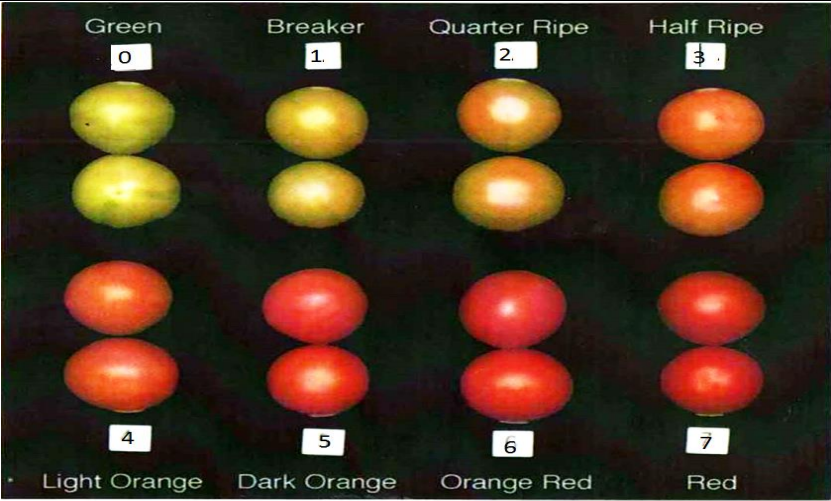
Дата ввода:
14.01.2019

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

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картон пятислойный + требование защитных материалов			
СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	картон пятислойный			
ПАЛЛЕТЫ	коррекс, бумажная панетка, стакан (шейкер)			
	тип (минимальная масса поддона)	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА	
	15кг	800 x 1200	1,6м	
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 3 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 долна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха через создаваемые окна.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "Эталон"	От +6°С до +10°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	От +6°С до +12°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	высокое

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только томаты одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера.
КАЛИБР	15-35 мм
ФОРМА	томат черри круглой формы/без ветки
ЦВЕТНОСТЬ	качество: степень зрелости 4+ нестандарт: степень зрелости 3, допустимый порог в индивидуальной упаковке 15% брак: степень зрелости 2 и менее, допустимый порог в индивидуальной упаковке 15%



Требуемое качество томата

Томаты должны быть свежими, целыми, чистыми, здоровыми, плотными, типичной для ботанического сорта формы, не повреждённые с/х вредителями, без чрезмерной поверхностной влажности, без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. В кистях томатов стебли должны быть свежими, здоровыми, чистыми и свободными от всех листьев и без видимых следов посторонних веществ.



допустимые отклонения для 1 категории

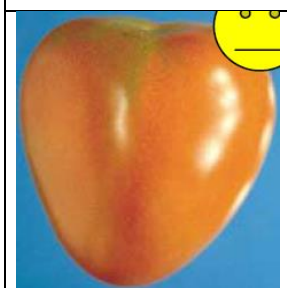
незначительные дефекты формы округлого томата	шрам на месте опавшего цветка $\leq 1\text{см}$	Опробковение рыльца	пупок	лёгкие поверхностные зарубцевавшиеся повреждения, не более 1 кв.см
лёгкие поверхностные пятна, нажимы	незначительные дефекты окраски (цвет может отличаться менее 1 см ²)			

допустимые отклонения для 2 категория

во 2 категорию относится вся потребительская упаковка, в которой есть 2 и более плодов

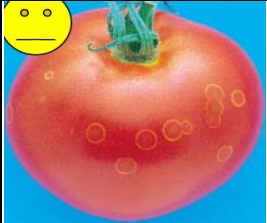
пупок более 1 кв.см	рубец на месте опадения цветка $>1\text{см}$	зарубцевавшиеся радиальные трещины $>1\text{см}$	Солнечный ожог $\leq 1\text{см}^2$	Поверхностные зарубцевавшиеся повреждения более 1 кв см, но менее 3 кв.см

Дефект формы круглого томата,
лимит как на фото



Нестандарт

в нестандарт относится вся потребительская упаковка, в которой есть 2 и более плодов

Поверхностные дефекты более 3 кв. см	Уродующая форма	Поверхностные пятна	Загрязненный	Остатки средств обработки
				

Уродующие пробковые образования	Чрезмерная пустотность кожура плода отступает от мякоти свыше 5 мм	Бактериальная крапчатость, не более 5 точек	примятость	
				

Бронзовитость	Солнечный ожог >1см² и ≤2см²	Внутреннее опробковение		Водянистость сердцевин
				

степень зрелости 3, допустимый порог 15%

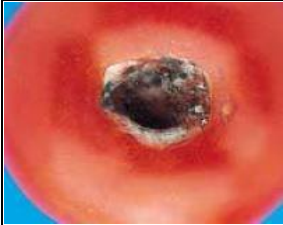
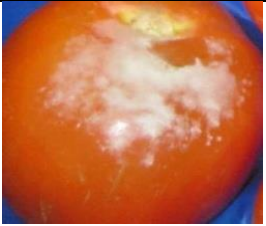


Брак

В брак относится вся потребительская упаковка при наличии 1 и более плода с дефектом

Загнившая чашечка	Следы гниения		Перезревший томат. Для оценки необходимо разрезать томат, как на фото. В брак относится перезревший томат, у которого хотя бы одна семенная камера практически растворилась или разрушена (не путать с дефектом произрастания, когда перегородки вообще не было)	
				

Вершинная гниль	Внутренний некроз	Гнилой томат	Томаты с мякотью поврежденной насекомыми	
				

Томаты с мякотью повреждённой насекомыми	Наличие сx-вредителей	Макроспориоз	Черная гниль	
				
Раздавленные/с серьезными механическими повреждениями	Бактериальный рак	Мокрая бактериальная гниль	Свежая трещина	Незарубцевавшаяся трещина
				
Фитофтороз	Повреждение вредителями	Незарубцевавшийся прокол	Серая головчатая плесень	Антракноз
				
Некроз вершины плода	Первые симптомы макроспориоза	Серая гниль	Фузариоз	Солнечный ожог >2см²
				
Повреждение моллюсками	Белая гниль	Недопустимая примятость	Недоразвитая или погибшая плацента	
				
Наличие на стебле/листьях плесени	Потеря тургора/потеря свежести - размягченная мякоть	Степень зрелости 2 и менее допустимый порог 15%		
				

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

Серая гниль



При хранении легко происходит перезаражение, в т.ч. с другими культурами, не только при контакте, но и спорами по воздуху. Небрежное обращение усиливает инфекцию. Партия требует переборки (в течении 1-2 дней) и реализации после неё в течении не более 2 дней. Критичная температура $>15,0^{\circ}\text{C}$

Фитофтороз



Ткани буреют, оставаясь твёрдыми. Перезаражение при хранении не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура $>13,0^{\circ}\text{C}$

Кислая гниль



Заражение происходит в поле. Развитию заболевания способствует плохая вентиляция. При хранении перезаражение незначительно. Болезнь редко приобретает массовый характер. Переборка эффективна. Критичная температура $>20,0^{\circ}\text{C}$

Белая гниль



На плодах развивается снежно-белая грибница, на которой образуются сначала белые, а затем чернеющие с поверхности склеротиции. При хранении происходит контактное перезаражение. Партия требует рассортировки в течении 2 дней и последующей реализации в течении 2-3 дней. Критичная температура $>15,0^{\circ}\text{C}$

Фузариоз



При хранении возможно перезаражение, в т.ч. с другими культурами. Партия требует рассортировки в течение 2 дней и последующей реализации в течение 2-3 дней. Критичная температура $>15,0^{\circ}\text{C}$

Антракноз



Болезнь очень быстро прогрессирует. При хранении происходит перезаражение. Необходима переборка в течение 1-2 дней и последующая реализация в течение 1-2 дней. Критичная температура $>15,0^{\circ}\text{C}$

Серая головчатая плесень



Во время хранения возможно перезаражение, в т.ч. с другими культурами, однако поражаются в основном повреждённые, перезревшие или ослабленные томаты. Наличие не единичных, таких плодов говорит о плохом состоянии партии. Соответственно требуется срочная реализация – в течении 2-х дней или быстрая (1-2 дня) переборка и реализация в течении 1-2 дней. Критичная температура $>20,0^{\circ}\text{C}$

Чёрная гниль



Часто первые пятна появляются на помятостях. Небрежное обращение и резкие перепады температуры усиливают развитие заболевания. При хранении происходит перезаражение. В случае обнаружения отдельных поражённых плодов нужна срочная реализация в течении 2-3 дней. Переборка может дать только очень кратковременный эффект. После переборки необходима реализация в течении 2-х дней. Критичная температура $>15,0^{\circ}\text{C}$.

Бронзовитость



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура $>20,0^{\circ}\text{C}$.

Мокрая бактериальная гниль



Значительное развитие заболевания свидетельствует об общем плохом состоянии партии. В таком случае партия требует срочной (в течении 1 дня) рассортировки и реализации в течении 1-2 дней. При нарушении температурного режима развивается намного быстрее других болезней. Критичная температура $>15,0^{\circ}\text{C}$

Бактериальный рак



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура $>20,0^{\circ}\text{C}$.

Вершинная гниль



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура $>20,0^{\circ}\text{C}$.

Солнечный ожог



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура $>20,0^{\circ}\text{C}$.

Повреждение вредителями



Во время хранения, при соблюдении температурного режима, вредители малоактивны. Такие томаты легко повреждаются болезнями. Переборка эффективна. Критичная температура $>20,0^{\circ}\text{C}$.