

1000291140 Томаты розовые Азербайджан (в):6



Дата ввода:
20.11.2019

Допустимый % некалибра

5%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонный пятислойные коробки с открытым верхом; пластиковый/деревянный ящик переложенный внутри бумагой (бумажная проложка стенок и дна ящика)
ПРЕДСТАВЛЕННОСТЬ НА ТО	подиум, при температуре до +25°C

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	20кг		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 приращиванием 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 опалетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха через создаваемые окна.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	От +6°C до +12°C
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5°C
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	высокое

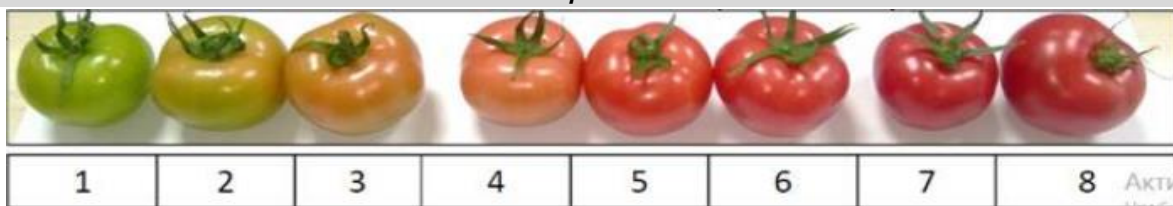
КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КАЛИБР	50+
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.
НАЛИЧИЕ ВЕТКИ	нет
ЦВЕТ	розовый
ФОРМА	
ЦВЕТНОСТЬ	При оценке цветности томат должен укладываться спинкой вверх, а местом крепления плодоножки вниз, что бы определить степень зрелости: Томат красного цвета - качество: степень зрелости от 5 - нестандарт: степень зрелости 4 - брак: степень зрелости 1, 2, 3

Требуемое качество томата



Шкала цветности



допустимые отклонения для 1 категории

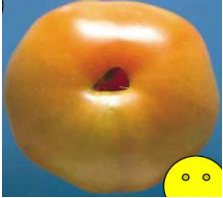
пупок, не более 1 кв. см	зарубцевавшиеся радиальные трещины меньше 1 см в длину	шрам на месте опавшего цветка ≤2 см	Опробковение рыльца, не более 1 кв. см	лёгкие поверхностные зарубцевавшиеся повреждения, не более 1 кв. см

лёгкие поверхностные пятна, нажимы

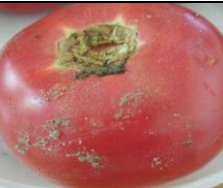
незначительные дефекты окраски (цвет может отличаться менее 1 см²)

Незначительные стирающиеся точечные следы обработки, не портящие товарный вид.



допустимые отклонения для 2 категория				
пупок более 1 кв.см	рубец на месте опадения цветка >2см	опробкование рыльца более 1 кв.см	Солнечный ожог ≤1см ²	Поверхностные зарубцевавшиеся повреждения более 1 кв см, но менее 3 кв.см
				

Незначительные нажимы , без повреждения мякоти				
				

Нестандарт				
зарубцевавшиеся радиальные трещины >1см	Уродующая форма	Сильные нажимы без повреждения мякоти	Загрязненный	
				

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

Бронзовитость	Солнечный ожог >1см ² и ≤2см ²	Внутреннее опробкование		Водянистость сердцевины
				

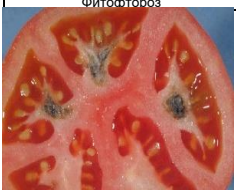
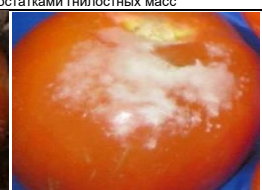
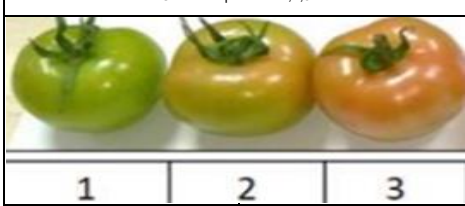
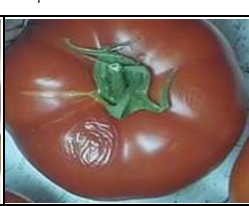
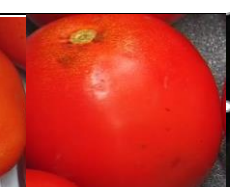
Желтая /увядшая плодоножка	Многочисленные следы хим.обработки, портящие товарный вид		Поверхностные дефекты суммарно более 3 кв.см	
				

незначительные дефекты окраски (цвет может отличаться более 1 см ²)				Степень зрелости 4
				

Брак

Потеря тургора/потеря свежести, определяется легким нажатием (как на фото)

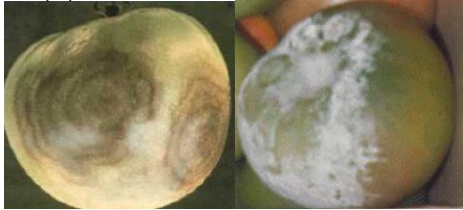


Следы гниения			Глубокие зарубцевавшиеся повреждения с открытием мякоти	
				
Повреждение моллюсками	Внутренний некроз	Некроз вершины плода	Черная гниль	
				
Наличие с/х-вредителей, повреждение мякоти вредителями. При наличии живых вредителей, поставка возвращается со 100% брака			Незарубцевавшиеся механические повреждения, проколы	
				
Фитофтороз	Бактериальный рак	Антракноз	Гниль/плесень/плоды с остатками гнилых масс	
				
Степень зрелости 1,2,3		Недопустимая примятость		Недоразвитая или погибшая плагента
				
Наличие на плодоножке плесени/гнили	Солнечный ожог >2см²	Проросшие	Вершинная гниль	
				
начальные признаки заболеваний				
				
				
Заболевания				
				
Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты				



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°С

Фитофтороз



Ткани буреют, оставаясь твёрдыми. Перезаражение при хранении не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >13,0°С

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°С

Белая гниль



На плодах развивается снежно-белая гниль, на которой образуются сначала белые, а затем чернеющие с поверхности склеротии. При хранении происходит контактное перезаражение. Партия требует рассортировки в течении 2 дней и последующей реализации в течении 2-3 дней. Критичная температура >15,0°С

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°С

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°С

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°С

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°С.

Бронзовитость



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >20,0°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°C

Бактериальный рак



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >20,0°C.

Вершинная гниль



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >20,0°C.

Солнечный ожог



Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура >20,0°C.

Повреждение вредителями



Во время хранения, при соблюдении температурного режима, вредители малоактивны. Такие томаты легко повреждаются болезнями. Переборка эффективна. Критичная температура >20,0°C.

Макроспориоз



Макроспориоз (сухая пятнистость) — это грибковая инфекция томатов, развивается при температуре >18°C.