# ТОМАТЫ сливовидные ГРУНТ



**Дата ввода:** 08.07.2022

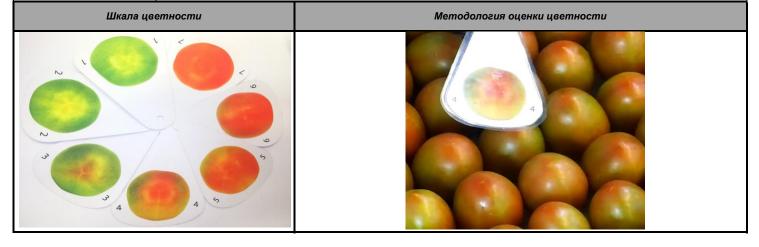
Допустимый % некалибра 15%

ммммм				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонный пятислойные коробки с открытым верхом; пластиковый, деревянный ящик переложенный внутри бумагой (бумажная проложка стенок и дна ящика)			

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ						
	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования		
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА						
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, м	M	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 припаллечиванием к самому поддону, для исключения заваливанием герара ствем за на ке же нарушения сцепостности 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	От +6°C до +10°C			
ТРАНСПОРТИРОВКИ "Эталон"	The state of the s			
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ	От +6°С до +15°С			
ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	I-0,5°C			
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	высокое			

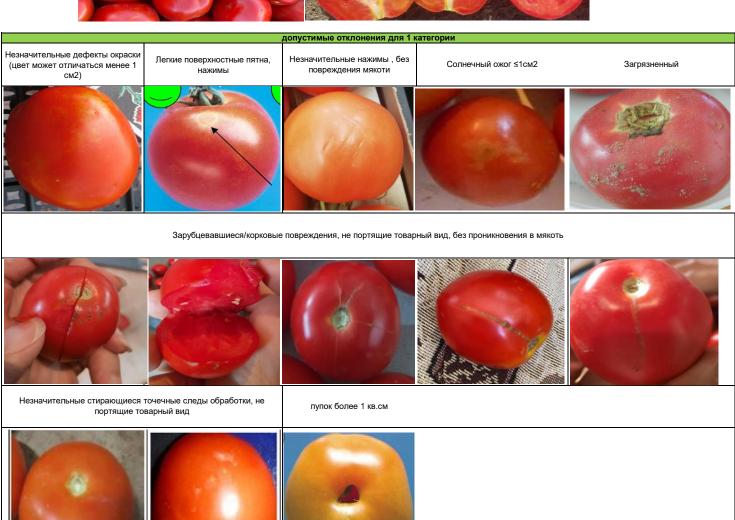
КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ					
ПЕРИОД ДЕЙСТВИЯ	10.07 – 01.10.				
КАЛИБР	Минимальный поперечный диаметр 35 мм; если поперечный диаметр менее 35 мм, то высота столбика должна быть не менее 5 см				
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только томаты одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества.				
НАЛИЧИЕ ВЕТКИ	нет				
ФОРМА	сливовидная				
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 6 - нестандарт: степень зрелости 4-5 - брак: степень зрелости 1, 2, 3				



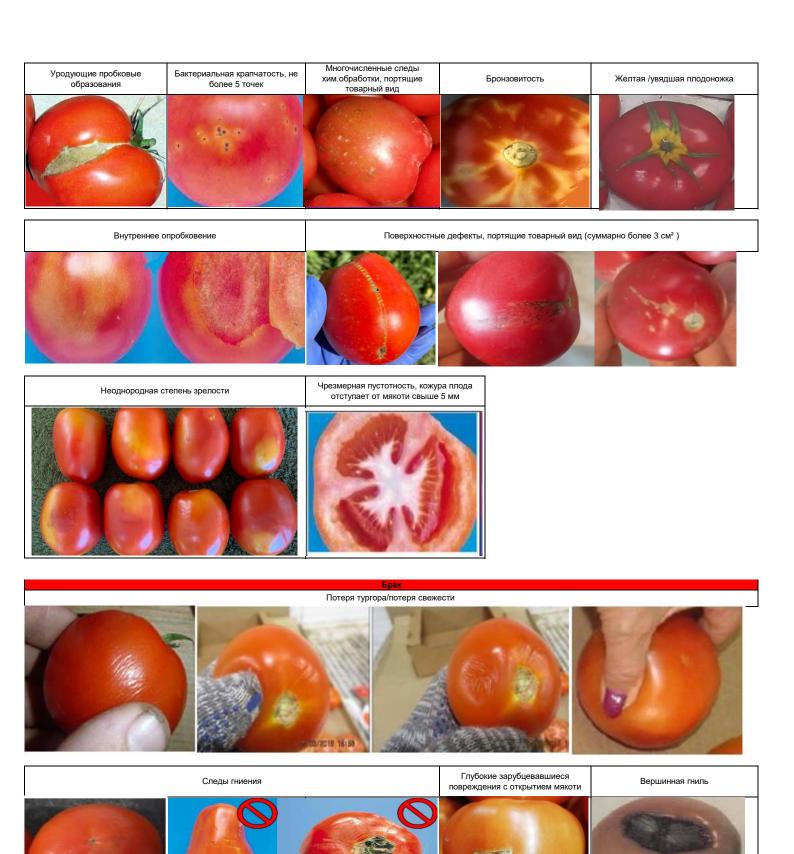
### Требуемое качество томата

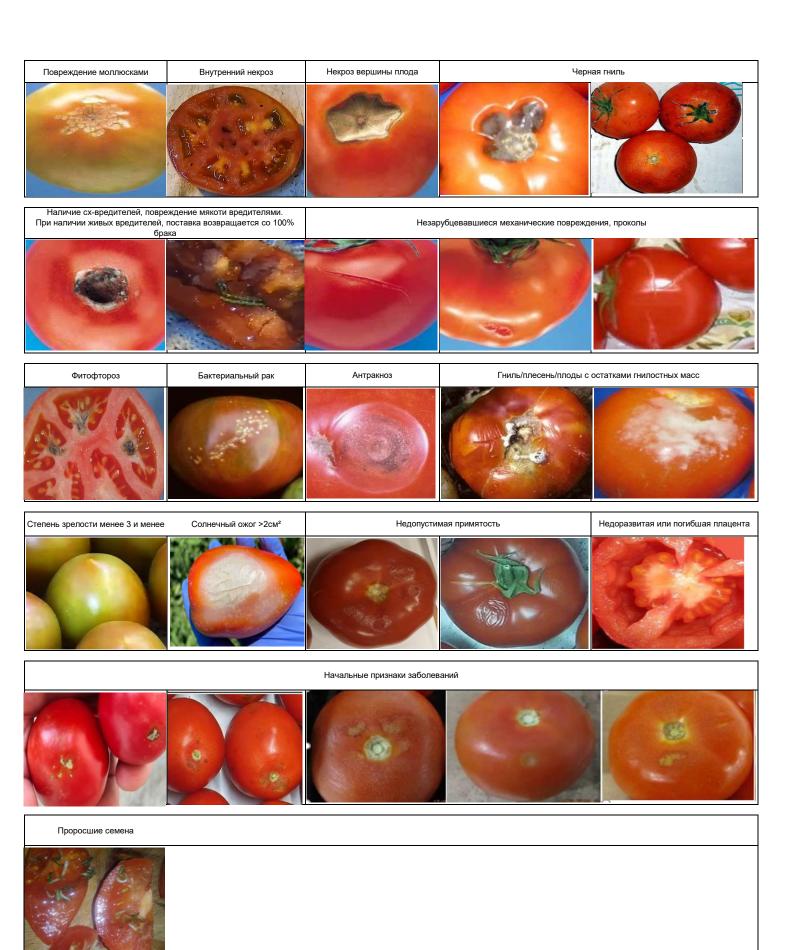
Томаты должны быть свежими целыми, здоровыми, плотными, типичной для ботанического сорта формы, не повреждённые с/х вредителями, без чрезмерной поверхностной влажности, без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.











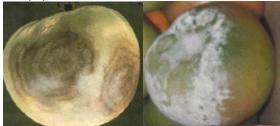
# Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты

#### 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°C

#### Фитофтороз



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

#### Белая гниль





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

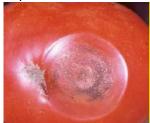
#### Фузариоз





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°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  $>15,0^{\circ}$ 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°C



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°C.

#### 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



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.

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.