

ТОМАТЫ сливовидные желтые 350г 1000276336

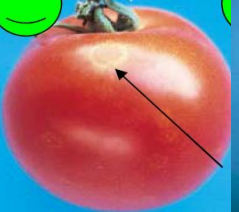


Дата ввода:
14.02.2020

Допустимый % некалибра

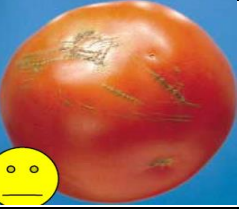
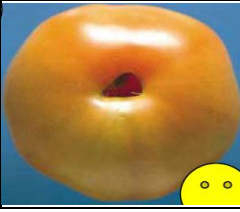
5%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонные пятислойные коробки с открытым верхом, пластиковый ящик			
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	подложка из прессованного картона во флоу-паке, п/п подложка со стреч-пленкой			
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 припалечиванием 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°С до +10°С			
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,5 °С			
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	высокое			
КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
КАЛИБР	40+			
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			
ФОРМА/ЦВЕТ	сливовидный желтый, оранжевый			
ЦВЕТНОСТЬ	При оценке цветности томат должен укладываться спинкой вверх, а местом крепления плодоножки вниз, что бы определить степень зрелости: - степень зрелости 4+ - нестандарт: степень зрелости 3 - брак: степень зрелости 1, 2			
Шкала цветности				
Требуемое качество томата				

допустимые отклонения для 1 категории				
незначительные дефекты формы	незначительные дефекты окраски (цвет может отличаться менее 1 см2)	лёгкие поверхностные пятна, нажимы	лёгкие поверхностные зарубцевавшиеся повреждения, не более 1 кв.см	Поверхностные зарубцевавшиеся повреждения, не портящие товарный вид (как на фото)
				

Незначительные стирающиеся точечные следы обработки, не портящие товарный вид



допустимые отклонения для 2 категории				
Поверхностные зарубцевавшиеся повреждения более 1 кв см, но менее 3 кв.см	пупок более 1 кв.см	опробковение рыльца более 1 кв.см	Солнечный ожог ≤1см2	
				

Незначительные нажимы , без повреждения мякоти		
		

Нестандарт				
Водянистость сердцевин	уродующая форма		Загрязненный	
				

Уродующие пробковые образования	Чрезмерная пустотность кожура плода отстает от мякоти свыше 5 мм	Бактериальная крапчатость, не более 5 точек	Многочисленные следы хим.обработки, портящие товарный вид	Золотистая пятнистость
				

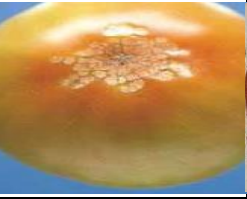
Бронзовитость	Солнечный ожог >1см² и ≤2см²	Внутреннее опробковение		Желтая плодоножка
				

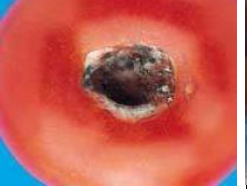
Поверхностные дефекты суммарно более 3 кв.см	Степень зрелости 3	
		

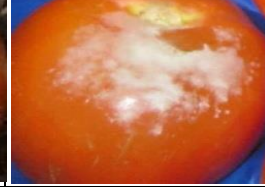
Брак

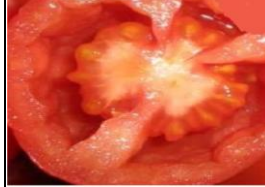
Потеря тургора/потеря свежести			
			

Следы гниения			Глубокие зарубцевавшиеся повреждения с открытием мякоти	Вершинная гниль
				

Повреждение моллюсками	Внутренний некроз	Некроз вершины плода	Черная гниль	
				

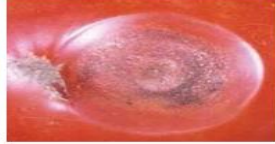
Наличие сх-вредителей, повреждение мякоти вредителями. При наличии живых вредителей, поставка возвращается со 100% брака		Незарубцевавшиеся механические повреждения, проколы		
				

Фитофтороз	Бактериальный рак	Антракноз	Гниль/плесень/плоды с остатками гнилых масс	
				

Солнечный ожог >2см²		Недопустимая примять		Недоразвитая или погибающая плацента
				

Наличие на плодоножке плесени/гнили	Проросшие	Степень зрелости 1,2			
					

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°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°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

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°C.

Бронзовистость



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

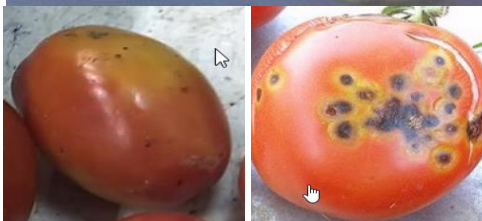


Во время хранения перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура $>20,0^{\circ}\text{C}$.

Повреждение вредителями



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



Макроспориоз (сухая пятнистость) — это грибковая инфекция томатов, развивается при температуре $>18^{\circ}\text{C}$.