Техническое задание

1. Требование к помещениям.

- Помещение(я) для хранения картофеля/лука должны поддерживать требуемый температурный режим на каждом этапе хранения картофеля/лука в течение всего срока действия Договора;
- Условия хранения в помещении(ях) должны поддерживаться автоматически, с возможностью контроля и регулировки;
- Помещения по хранению продукции должны обеспечивать сохранность продукции (относительно заявленного качества Заказчиком).
- На момент передачи помещений в аренду Арендатору Компанией-участником должны быть предоставлены договоры, акты и пр. документы, подтверждающие готовность помещений к загрузке продукции на хранение, в т.ч.:
 - Действующий договор дезинфекции и дератизации
 - Акты поверок оборудования контроля микроклимата
 - Договоры, акты и график обслуживания оборудования
 - до момента заключения Договора помещения для хранения продукции (овощехранилища) и фасовки должны пройти аудит ФТС5.

- На момент передачи Арендатору Офисного помещения:

- Должны быть подведены и функционировать все инженерные системы (электричество, вода, канализация и т.д.), необходимые для использования Офиса по целевому назначению.
- Офис должен быть оснащен мебелью для обеспечения работы 5 (пяти) сотрудников ФТС5
- Офис должен быть оснащен местом для переодевания и хранения одежды сотрудников ФТС5
- Офис должен быть оснащен местом, оборудованным всем необходимым для приема пищи сотрудниками ФТС5

- Требования к помещению серверной:

- Помещение должно находиться в пешей доступность (рядом) с помещениями для хранения и фасовки продукции;
- В помещении должна функционировать система кондиционирования;
- Помещение должно быть изолировано для ограничения доступа посторонних лиц.
- Серверное помещение должно поддерживаться в чистом состоянии (зависит работоспособность оборудования), так же сам сервер должен быть изолирован от производства.

2. Требования к оборудованию:

- Оборудование для поддержания микроклиматических условий в помещениях хранения (овощехранилище):
- Должны быть заключены контракты на обслуживание, и журналы ТО подтверждающие проведение плановых проверок;
- Оборудование должно работать как в автоматическом, так и в ручном режиме, с выведением данных на удаленную панель.

- Требования к фасовочному оборудованию:

- У Компании-участника должны быть заключены контракты на обслуживание оборудования, и журналы ТО, подтверждающею проведение плановых проверок.
- Скорость работы оборудования (производительность) должна быть не менее 40 тонн в сутки готовой фасованной продукции
- Оборудование должно работать непрерывно или с остановкой не более 2-ух часов в сутки
- Информация на этикетки должна наноситься автоматически (вес, название продукции, дата фасовки)

3. Особые условия:

- В рамках сотрудничества с Победителем(ями) будет заключено 3 договора: Договор поставки продукции под закладку на долгосрочное хранение, Договор Аренды овощехранилищ(а) и договор оказания услуг.
- В рамках Договора Аренды обслуживание и ремонт оборудования и помещений находится в зоне ответственности Компании-участника.
- В период сотрудничества Победитель по требованию Заказчика должен предоставлять отчеты, с возможностью совместной проверки на каждом этапе предоставления услуг. Частота и форма отчетов будет согласована на этапе заключения Договора.
- Продукция, передаваемая Компанией-участником Заказчику под закладку на долгосрочное хранение должна соответствовать паспортам качества ФТС5.
- Фасованная продукция, передаваемая Компанией-участником Заказчику должна соответствовать паспортам качества ФТС5.
- В месте хранения (накопления) паллет с готовой продукцией должно быть предусмотрено место для монтажа Заказчиком оборудования дистанционной приемки. К участку должны быть проведены 2 розетки и достаточное освещение.
- Оборудование дистанционной приемки может быть размещено на производстве, или в непосредственной близости.
- В зоне хранения готовой продукции должно быть предусмотрено место под размещение системы видеонаблюдения или использования закрытого помещения, без возможности доступа посторонних лиц. В помещениях

должны поддерживаться температурные условия, обеспечивающие сохранность готовой продукции (в соответствии паспортам качества TC5).

- За 1 (один) календарный месяц до момента передачи помещений Компания-участник должна предоставить сотрудникам ФТС5 доступ для монтажа необходимого оборудования (ИТ и СБ)
- Приемка фасованной продукции по качеству будет осуществляться силами сотрудников ФТС5 на территории помещений Компании-участника.
- Готовность фиксации в договоре оказания услуг годового % потерь продукции (отход и усушка) является конкурентным преимуществом Компании-участника. (Компания-участник в рамках предоставления коммерческого предложения указывает % потерь (отход и усушка) от общего объема продукции, заложенной на хранение, который будут списан на ФТС5)

В случае, если фактический % потерь будет превышать зафиксированный в договоре оказания услуг, Компания-участник принимает данные потери на себя (покрывает образовавшийся дефицит из собственных запасов продукции/возмещает стоимость списанной продукции).

Приложение №1

ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВОЧНЫМ МАТЕРИАЛАМ

Требование к сеткам-мешкам с завязками для групповой упаковки

Ширина: 50 см Длина: 80 см.

Материал: Полиэтилен

Цвет: фиолетовая, красная, желтая

Предназначение: для фасовки овощей (Картофель, Лук).

Вместимость: до 40 кг. Вес сетки: 27-29 гр. Модификация: Наличие завязок на мешках.

Страна производства Китай.

Срок годности: 1 год с момента производства.

Требование к: «Проволока одинарная: 3 x 0,5 мм для Клипсатора.»

| | | , , | , , , , , | 1 |
|---|----------------------|--------|---|-----------|
| 1 | Наименование | Провол | Проволока одинарная: 3 х 0,5 мм для Клипсатора. | |
| 2 | Материал | Стальн | ая медненая плоская проволока | ì |
| 3 | Содержание элементов | C | | 0,050 max |

| | | Mn | 0,200/0,400 |
|---|--|---|---------------------------|
| | | P | 0,025 max. |
| | | S | 0,025 max. |
| | | Si | 0,050 max. |
| | | Ширина в мм | 3 (+0/-0,10) |
| 4 | Тоучиноские переметри | Толщина в мм | 0,5 (+0/-0,02) |
| 4 | Технические параметры | Размер сечения в мм | 1,5 (+/- 0,2) |
| | | Прочность на растяжение (N/mm2) | 800 (700-900) |
| 5 | Производство | Европа | |
| | Параметры упаковки | Диаметр внутреннего стержня в мм | 18 |
| | | Диаметр катушки в мм | 155 |
| 6 | | Ширина катушки в мм | 62 |
| | | Размер паллеты (мм) | 1200 x 800 x не выше 1700 |
| 7 | Наличие документов на данную продукцию Проволока для Клипсатора) | TP TC 005/2011 «О безопасности упаковки». | |

Требование к: «Сетка рукав вязаная для автоматической упаковки (диаметр трубы в мм - Ø210)»

| 1 | Наименование | Сетка рукав вязаная для автоматической упаковки (диаметр трубы в мм - Ø210) | | |
|---|-----------------------|---|----------------|--|
| 2 | Материал | Нити полиэтилена | | |
| | | Плотность (кол-во ячеек по окружности сетки) | 92 | |
| | | Плетение | Ромб | |
| 3 | Технические параметры | Максимальное растяжение см | 44,5 (-1 +1,5) | |
| 3 | | Длина окружности сетки см | 89,0 (-2 +3,0) | |
| | | Прочность на растяжение кг. | 105 (>89) | |
| | | Цвет | Красный | |
| | | Вес гр./м | 5,16 (± 10%) | |
| 4 | Производство | Европа (строго не Китай). | | |
| | | Формат | Бобина/Ролик | |
| 5 | Упаковка | Диаметр втулки в мм | 76 мм | |
|) | упаковка | Кратность бобины/ролика (намотка) | от 2000 метров | |
| | | Количество бобин/роликов на паллете | 36 шт. | |

| | | Размер паллеты (мм) | 800 x 1200 x не выше 1700 |
|---|---|---|------------------------------|
| | | Протокол испытаний о миграции вредных веществ | |
| | Наличие документов на данную продукцию (сеткарукав вязаная) | Сертификат о пригодности для использования с продуктами питания | |
| 6 | | Сертификат об отсутствии ГМО и аллергенов | |
| | | Сертификат о переработке, показывающий, что сетка не использует | |
| | | вторичное сырье | |

Требование к : «Этикетки Wine glass с логитом ФТС5»

| | 1 реоование к : «Этикетки | Wine glass с логитом ФТС5» | | | |
|---|---|---|-----------|--|--|
| 1 | Зтикетка Wine glass с логитом Размеры Ш*Д (мм) | 39*158,75 | | | |
| 2 | Материал | Глянцевая художественная бумага, ламинированная фибриллированой моноориентированной полипропиленовой пленкой для создания прочного и устойчивого материала для бирок. поверхностный слой – FRUIT ECO TAG (250/76) | | | |
| | | Тип Этикетки (ширина * длина) | 39x158,75 | | |
| | | Расстояние м/у этикетками в мм | 0 | | |
| 3 | Технические параметры | Расстояние от края подложки до этикетки в мм | 0 | | |
| | | Диаметр втулки в мм | 76 мм | | |
| | | Кол-во этикеток на бобине | 2000 шт. | | |
| 4 | Вариант намотки | | | | |
| 5 | Печатный процесс (согласовывается с победителем тендера) | Pantone | | | |
| 6 | Требования к сторонам этикета | Лицевая сторона этикетки wineglass: нанесено защитное покрытие для предотвращения намокания и деформации Тыльная сторона этикетки wineglass: покрыта термослоем для использования с термопринтерами. | | | |
| 7 | Наличие документов на данную продукцию этикетка Wine glass с логитом) | | | | |
| 8 | Ориентировочная потребность в месяц | От 550 000 шт. (общий объём этикета) | | | |
| 9 | Размер паллета (мм) с товаром | 1200 X 800 X 1700 (не выше). | | | |

Приложение 1 Пример логотипа этикета WG:



Требование к упаковке Домик

NYK

ФАСОВАННЫЙ

Экструзионная сетка сваренная с лентой по всей площади и имеющая дизайн







Требование к паллетам

| тип (минимальная масса поддона) | РАЗМЕРЫ, ММ | МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА |
|------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| овощной, 20 кг | 1200 x 1000 | 1,8 м |
| евро, 20 кг | 1200 x 800 | 1,8 м |

ПАСПОРТА КАЧЕСТВА НА ФАСОВАННУЮ ПРОДУКЦИЮ

ПАСПОРТ ПРОДУКТА



| HOMEP PLU | 3953590 | Автор: | Согласовано: | Дата создания: |
|-----------------------|---------------------------------|----------------|--|-----------------|
| ТИП РСО | весовой | Кучниская И.С. | Сафронов Д.,Руководитель категории «Корнелискы/овоши» | 22.02.2019 |
| HA3BAHME PLU | Дск Картофель отечественный 1кг | | | Дата обновления |
| СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ* | не нормируется | | | 09.11.2020 |
| производитель* | не нормируется | | 1 | 09.11.2020 |

| БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|---|--|---------------------------------------|-----------------------------|
| COPT* | все сорта | | МАТЕРИАЛ | РАЗМЕРЫ, нн | ТИП |
| КЛАСС (ТОВАРНЫЙ СОРТ) | | ТРАНСПОРТНАЯ | нешок/сетка полинерная, цвет любой | | полнатилен/полепропе лен |
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | Складной пластиковый ящик (открыть) | YHAKOBKA* | | | |
| TPARCIOPTRAS FILANOBRA | нешок, сетка | ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА (может отсутствовать)* | - | | полнатилен/полепропе |
| ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА* | не нормируется | | тип (минимальная масса поддона) | РАЗМЕРЫ, ММ | лен |
| БРЕНД* | не нормируется | паллеты | овощной, 20 кг | 1200 x 1000 | 1,8 M |
| ПРЕЗЕНТАЦИЯ* | навал | | евро, 20 кг | 1200 x 800 | 1,8 M |
| WPAUTA | | | СТРЕЙЧ-ПЛЕНКА | | уголок |
| KBAHT* | 25€Γ | опалечивание* | | я, с отверстиями для ции и дыхания | |

| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ | | |
|-------------------------------|---|-----------------------------|----------------------------------|--|
| каливр* | диаметр 55/70 для круглых сортов, 50/65 для овальных сортов | ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ НА РЦ* | от +1 до +3℃ | |
| | картофеля одного и того же происхождения, разновидности, | ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ* | подиум, при температуре до +25°C | |
| однородность• | | влажность | 90-95% | |
| | | ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ | -0,6℃ | |
| | | ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА | низкое | |
| I | | ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ | средняя | |
| | | РЕАКЦИЯ НА ЭТИЛЕН | прорастание | |

| | КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА | | КЛАССИФИКАЦИЯ | |
|--|---|--|--|--|
| | | | готуски датили овть однородные по форме, размеру и | |
| | С учетом разрешенных допусков клубни должны быть: | | окрасу, однако допускаются следущие незначительные | |
| | • чистые, здоровые, свежие; | | enham u | |
| | обычного для данной разновидности внешнего вида с учетом района вырашивания: | Соответствует | | |
| | неповрежденными, у клубней не должно быть оторванных | | • клубни с механическими повреждениями (порезы, трещины, | |
| | частей, и они не должны иметь никаких повреждений, | | вырывы, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более | |
| | делающих их неполными; | приемки | 10 мм (не более 2% от партии); | |
| | доброкачественными; продукт, подверженный гниению или | присили | | |
| | другому виду порчи, что делает его непригодным к | | | |
| | • практически чистыми; | | • незначительные дефекты формы; | |
| | • твеодыми, не увядшими, не смоощенными: | | | |
| МИНИМАЛЬНЫЕ | без чрезмерной поверхностной влажности; | | | |
| ТРЕБОВАНИЯ | • без какого-либо постороннего запаха и/или вкуса; | | трещины (в том числе образовавшиеся в период роста), порезы, следы укусов, побитости или неровности (только для | |
| | без насехомых-вредителей; без повреждений, вызванных вредителями (кроме одного хода проволючника в клубне); | | разновидностей, которым не присуща неровная кожура), превышающие 4 мм в глубину и/или длиной от 10 мм (более 2% от партии); | |
| | без внешних или внутренних дефектов, отражающихся на общем внешнем виде, качестве, сокранности и товарном виде продукта в упаковке; | | картофель с позеленением на площади не более 1/4 поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; | |
| | • без повреждений холодом или теплом. | | • существенные изменения формы, клубни с израстаниями и | |
| ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ | 250 | | существенные коменения формы, опусни с израстаниями и наростами; | |
| НИТРАТОВ | | Не стандарт | | |
| Клубни покрытые кожурой. Допускаются клубни с неокрепшей более 109 | | (допускается не более 10% в партии)* | • загрязненные клубни, с налипшей землей; | |

| OKPACKA* | коричневого, серого и желтого цвета. Мякоть картофеля на разрезе белая, кремовая или желтой окраски. | | • клубни пораженные паршой и/или ооспорозом на площади | |
|------------------------|---|---|--|--|
| наличие ростков | На клубнях раннего картофеля наличие ростков не допускается. | | ненее 1/4 поверхности; | |
| НАЛИЧИЕ ПОСТОРОННИХ | В партии картофеля не содержится никаких отходов, т.е. отвалившейся земли, оторавашихся ростков, камней и других | | серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной мене 5 мм площадью не более 1,5 кв.см.; | |
| ПРЕДМЕТОВ | посторонних предметов и примесей. | | • наличие двух ходов проволочника | |
| | Вся, налипшая к клубням из оцениваемой партии, земля счищается, далее вычисляется процент содержания земли по | | • легкое увядание. | |
| НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ | отношению к оцениваемому количеству товара. Допускается | - | - year not youthante. | |
| | не более 1% (от партии) наличия земли, прилипшей к клубням. | | • увядшие, сморщенные клубни; | |
| | | | картофель, пораженный фитофторозом, фонозом, раком картофеля, черной паршой (ризоктаниоз), альтернариозом, физариозом, черной немогой, некорозом клибней, черной | |
| НС+НК | допускается не более 10% в партии | | подмороженные, запаренные клубни, клубни имеющие сладковатый привкус, клубни с признаками удушья; | |
| | | | клубни, поврежденные мокрой, сухой, кольцевидной, путовичной и прочими видами пнили; | |
| | | | клубни с грубыми механическими повреждениями, оторванные части клубней; | |
| | | Отход (допускается не более 3% в партии)* | посторонние примеси (земля сверх 1% и т.д.); клубни пораженные паршой и/или ооспорозом на площади более 1/4 повероности, в том числе наличие пятем глубокой обыкновенной и порошистой картофельной парши, глубиной ве более 2 мм; | |
| | | 9 | • коричневые пятна, вызванные воздействием тепла; | |
| | | | картофель с внутренними дефектами: пустотами (дугловитостью), пятнами ржавчины, стекловидностью; | |
| | | | • проросшие клубни, меточные клубни; | |
| | | | клубни пораженные селькоз вредителями, три и более кода проволочника; клубни поврежденные грызунами; наличие вредителей; | |
| | | | картофель с позеленением на площади более 1/4 поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; | |
| | | | серые, онние или черные пятна под кожурой глубиной боле 5 мм площадью более 1,5 кв.см. | |

Картофель — вид многолетних клубненосных травянистых растений. В пищу употребляются клубни картофеля, они являются важным пищевым продуктом, в отличии от плодов которые ядовиты, в связи с содержанием в них соланина.

эстронной плошадке

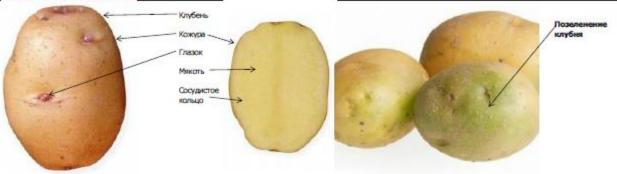
Выделяют ранний и продовольственный картофель. Под "равням" подразумевают картофель, собранный до окончания срока его созревания, поступающий в продажу сразу после сбора, кожура которого пегко удаляется трением. Картофель ранний получают из сверхранних и ранних ботанических сортов и/или собирают в начале сезона в стране происхождения.

"<mark>Поздний" (или продовольственный)</mark> картофель, собранный после окончания срока его созревания, предназначен для длительного кранения.

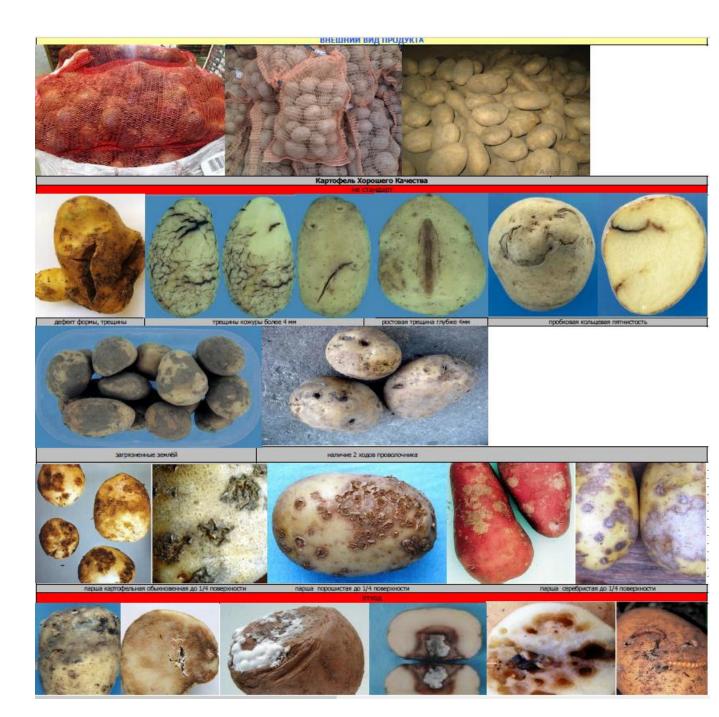
По цвету кожицы картофель может быть коричневым, красным, чёрно-фиолетовым.

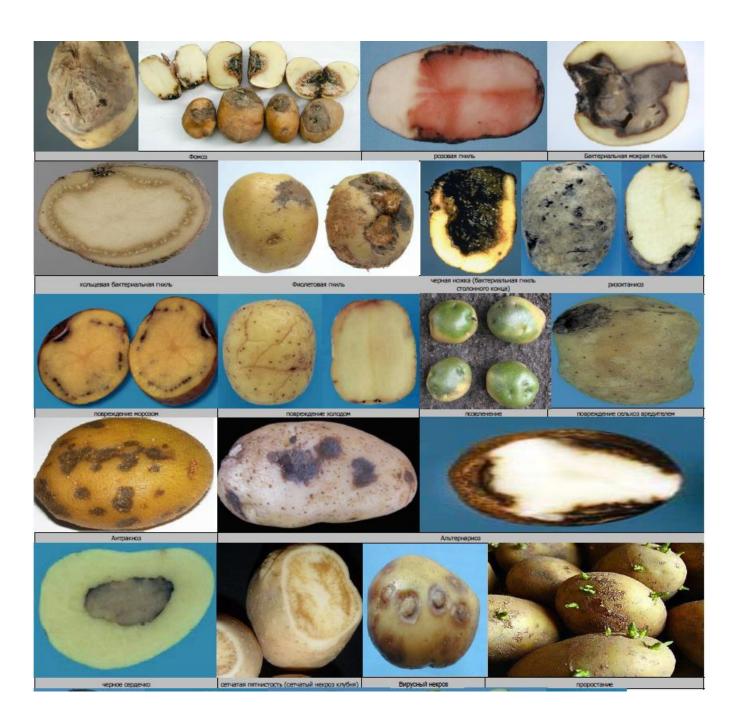
По цвету мякоти: белый, жёлтый, чёрно-фиолетовый.

По форме: удлинённые, охругло-овальные. Удлинённой считается такая форма клубней, когда отношение длины (наибольший диаметр) клубия к его ширине (наибольший поперечный диаметр) более 1,5.



В клубне различают пуповинный (столонный) конец — место прикрепления клубня к столону – и противоположный вершинный конец или вершину клубня, являющуюся растущим концом клубня, с верхушечной точкой роста. Со стороны пуповины у некоторых сортов часто наблюдается на клубне углубление – столонная впадина, у других этой впадины нет или она слабо заметна.





| | 10 |
|---------------------------------------|--|
| Фигофтороз | Грибковое заболевание. На больных клубнях заметны свинцово-серые или бурые слегка вдавленные тведдые пятна неправильной формы. Мякоть пораженного участка на разрезе клубня ржаво-бурая, а затем коричневая. Гниль распространяется неравкомерко. Заражение клубней происходит в поле еще в период роста клубней, далее фитофторожная гниль сильно развивается в первый период хранения. Перезаражений во время хранения обычно не происходит, так как для этого нужна очень высокая влажность. |
| Фузарисэ (сухая гниль) | Грибковое заболевание. Заболевание проявляется через несколько недель после закладки картофеля на хранение. На клубне появляются серовато-бурые, тусклые, слегка вдавленные пятна. В дальнейшем мякоть под пятном становится сухой, труколявой, комина сморшивается. В пораженной части клубне образуются пустоты, заполненные мицелием гриба. Спороношение образуется на поверхности клубня. Болезиь быстро прогрессирует в пределах зараженного клубия, особенно при повышенной температуре, и может распространяться на соседние клубни во время хранения. |
| Фомоз (пуговичная пниль, гангрена) | Грибковое заболевание. На больных клубнях образуются небольшие, в основном округлые, адавленные лятна, напоминающие след от надавливания пальщем. Увеличиванос лятна углубляются и превращаются в язвы с плотно натянутой кожурой и резко очерченными храями. На одном клубне может быть несколько таких язв. Пораженная тхань имеет тенный щвет и четко ограничена от здоровой. При разрезе в ней обнарудживаются полости, выстланные сероватым налетом мицелия. Характерной особенностью являются пиконды (мелкие черные точки, выпирающие из-под покровных тканей клубня). Заражение фомозом происходит в поле, при хранении заболевание проявляется через некоолько недель после уборки. Повторные перезаражения клубней происходят редко. |
| Розовая гниль (розовы фитофтороз) | Грибковое заболевание. Заражение происходит в поле и начинается со столонного конца клубня. В начальной стадии образуется черное пятно диаметром до 0,5 см. При сдавливании клубня из столонного конца вытекает светлая жидкость. В дальнейшем поражаются глазки и размятичается весь клубень. Характерный диагностический признак болевни — изменение окраси пораженной ткани на разреше клубня: вначале (уже через минуту) она становится розовой, затем (примерно через 30 минут) — оракокво-розовой и в конечном счете фиолетово-черной. Больные клубни в пищу ме пригодны. Массовому развитию заболевания способствуют высокая температура и избыточная влажность почвы. |
| Фиолетовая (красная) гниль | Грибковое заболевание, вызывается почвенным грибом. На зараженных клубиях образуется буровато-фиолетовый налет ницелия вообудителя. При реализации свежеубранного картофеля заболевание существенного вреда не причиняет, так как грибок поражает только кожуру и при чистке пораженная часть полностью удаляется. При длительном хранении такие клубни легко поражаются мокрой бактериальной гнилью. |
| Альтернарисса (накроспорисса) | Грибковое заболевание. Инфицирование клубней спорами возбудителя происходит обычно в период уборки за счет спор, находящихся на пораженной ботве. Развитие болези мечичестся уже в период хранения. На клубнях, пораженных альтернаризоры, образуются бурые или пости черные ссыхощимеся пятна, мяють под которыми выгнивает и превращается в сухую темно-серую или коричневую крошащуюся массу. В других случаях на клубнях появляется много округлых гиятен. Кожура под ними ссыховетов. В области чечевичек ткани слегка отслаиваются. Очачала гриб развивается лишь в тонком повероностном слое клеток, а затем проникает в более глубские слои. На пораженных клубнях часто поселяются грибы рода Fusarium, |
| Антранноз | Грибковое заболевание. Заражение клубней происходит в поле, в период формирования, поражаются также стебли, столоны, корни. Не клубнях картофеля заболевание проявляется в двух формах. В большинстве случаев поражение начинается со столонного конца. Ткань в этом месте запинает, образуется владина, несколько напоминающая поражение фузариском, но в отличие от него болькая тжань черкая и в ней никожество мелких согрефцев возбудителя. Со временем поражениея часть клубня превращается в слижитую кашмиробразиро наслу с неприятным запажом. При другой форме заболевания на клубне образуются вдавленные светло-кориченые сухое твердые пятна, вследствие чего поверхность становится бутристой. Вдавленные сухое твердые пятна, вследствие чего поверхность становится бутристой. Вдавленные сухое твердые пятна, вследствие чего поверхность становится бутристой. Вдавленные сухое твердые пятна, вследствие чего поверхность становится бутристой. Вдавленные сухое, тверствия кайма, отделяющая больную ткань от здоровой. Пораженная часть клубня высыхает, становится трукляюй и легко крошится. Иногда поражение проявляется также в виде некроза сосудистых пучков, который может выявляться в течение воего периода хранения. На поперечном срем через клубень обнаруживается тонкая непрерывная или прерывистая полоска стмершей ткани. |

Начальник управления по качеству OOO «Агроторг»

Габараев В.А.

Mish Huorato De



| HOMEP PLU | 31893 | Автор: | Согласовано: | Дата создания: |
|-----------------------|---------------------------|----------------|--|-----------------|
| ТИП РЬ | весовой | Кучинская И.С. | Сафронов Д.,Руководитель категории «Корнеплоды/овоши» | 20.02.2019 |
| НАЗВАНИЕ PLU | Картофель фасованный 1 кг | | | Дата обновления |
| страна происхождения* | не нормируется | | | 09.11.2020 |
| производитель* | не нормируется | | 1 | 09.11.2020 |

| БАЗОВЫЕ | БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ | | | |
|--|--|---|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|--|
| сорт• | любые сорта картофеля (Белые, желтые, красные) | | материал | РАЗМЕРЫ, НИ | тип | |
| класс (товарный сорт) | | ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | | | полиатилен/полипропи лен | |
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | Сетка / Мешок | ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА (может отсутствовать)* | полинерная сетка | | полиэтилен/полипропи | |
| Transformation of the control of the | Складной пластиковый ящик (открыть) | | | | лен | |
| ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА* | полинерная сетка любого цвета | | тип (минимальная масса поддона) | РАЗМЕРЫ, ММ | МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА | |
| МАССА НЕТТО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКИ* | | | овощной, 20 кг | 1200 x 1000 | 1,8 H | |
| БРЕНД* | не нормируется | | евро, 20 кг | 1200 x 800 | 1,8 M | |
| ПРЕЗЕНТАЦИЯ* | навал | ОПАЛЕЧИВАНИЕ* | СТРЕЙ | н-пленка | уголок | |
| | | | | я, с отверстиями для ции и дыхания | _ | |

| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ | | | |
|-------------------------------|--|------------------|-----------------------------|----------------------------------|--------------|
| квант* | 10 | | | ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ НА РЦ* | от +1 до +3℃ |
| калибР* | КАЛИБР* Диаметр 55/70 для круглых сортов, 50/65 для овальных | | ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ* | подиум, при температуре до +25°C | |
| | 7: | | влажность | 90-95% | |
| | Содержимое партии долж | | | ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ | -0,6°C |
| однородность• | картофеля одного и того же происхождения, разновидности, качества, окраски кожуры, окраски внутренней части клубней. | | ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА | низкое | |
| | | | чувствительность к этилену | средняя | |
| | Не допускается снеси сортов в одной упаковке | | РЕАКЦИЯ НА ЭТИЛЕН | прорастание | |

| | КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА | | КЛАССИФИКАЦИЯ ропусли далжны ошть однородные по форме, размеру и |
|---|---|--------------------------------|---|
| | С учетом разрешенных допусков клубни должны быть: | | окрасу, однако допускаются следущие незначительные |
| | • чистые, здоровые, свежие; | | nohow u |
| | • обычного для данной разновидности внешнего вида с учетом | | |
| | района вырашивания: | | клубни с механическими повреждениями (порезы, трещины, |
| | • неповрежденными, у клубней не должно быть оторванных | | вырывы, виятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более |
| | частей, и они не должны иметь никаких повреждений, | требованиям | 10 мм (не более 2% от партии); |
| | делающих их неполными; | приемю | |
| | • доброкачественными; продукт, подверженный пниению или | | |
| | другому виду порчи, что делает его непригодным к | | незначительные дефекты формы; |
| | • практически чистыми; | | |
| минимальные | твердыми, не увядшими, не сморщенными; без чрезмерной поверхностной влажности; | | |
| ТРЕБОВАНИЯ | • оез чрезмерной поверхностной влажности; | | |
| | • без какого-либо постороннего запаха и/или вкуса; | | трещины (в том числе образовавшиеся в период роста), порезы, следы укусов, побитости или неровности (только |
| | без насехомых-вредителей; без повреждений, вызванных вредителями (кроме одного хода проволочника в клубне); | | разновидностей, которым не присуща неровная кожура), превышающие 4 мм в глубину и/или длиной от 10 мм (более 2% от партии); |
| | без внешнюх или внутреннюх дефектов, отражающихся на общен внешнен виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке; | | картофель с позеленением на площади не более 1/4 поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; |
| | • без повреждений холодом или теплом. | | • существенные изменения формы, клубни с израстаниями и |
| ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ | 250 | | существенные каменены формы, опуски с карастаниями и наростами; |
| НИТРАТОВ | | Не стандарт (допускается не | |
| кожура | Клубни покрытые кожурой. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры. | более 10% в партии)* | • загрязненные клубни, с налипшей землей; |
| | | | |

| OKPACKA* | Кожура клубня может быть окрашена в различные оттенки коричневого, серого и желтого цвета. Мякоть картофеля на разрезе белая, кремовая или желтой окраски. | | клубни пораженные паршой и/или ооспорозом на площади на предметнительного порозом на площади на предметнительного порозом на площади |
|------------------------|--|---|--|
| НАЛИЧИЕ РОСТКОВ | На клубнях раннего картофеля наличие ростков не допускается. | | менее 1/4 поверхности; |
| НАЛИЧИЕ ПОСТОРОННИХ | В партии картофеля не содержится никаких отходов, т.е. отвалившейся земли, оторвавшихся ростков, камней и других | | серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной менее 5 мм площадью не более 1,5 кв.см.; |
| ПРЕДМЕТОВ | посторонних предметов и примесей. Вся, налипшая к клубням из оцениваемой партии, земля | | • наличие двух ходов проволочника |
| | счищается, далее вычисляется процент содержания земли по | | • легкое увядание. |
| НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ | отношению к оцениваемому количеству товара. Допускается не более 1% (от партии) наличия земли, прилипшей к клубням. | | • увядшие, сморщенные клубни; |
| HC+HK | допускается не более 10% в партии | | картофель, пораженный фитофторозом, фомозом, раком картофеля, черной паршой (ризоктаниса), альтернариозом, физарисаюм, черной ножкой, некоозом клибней, черной |
| | | | подмораженные, запаренные клубни, клубни имеющие сладковатый привкус, клубни с признаками удушья; |
| | • | | клубни, поврежденные мокрой, сухой, кольцевидной, путовичной и прочими видами пнили; |
| | | | клубни с грубыми механическими повреждениями, оторванные части клубней; |
| | | Отход (допускается не более 3% в партии)* | клубни пораженные паршом и/или ооспорозом на площади более 1/4 поверхности, в том числе наличие пятен глубокой обыжновенной и порошистой картофельной парши, глубиной не более 2 мм. |
| | | | коричневые пятна, вызванные воздействием тепла; картофель с внутренними дефектами: пустотами |
| | | | (дупловитостью), гятнами ржавчины, стекловидностью; • проросшие клубни, маточные клубни; |
| | | | проросшие клуони, маточные клуони; клубни пораженные сельхоз вредителями, три и более хода |
| | | | проволочника; клубни поврежденные грызунами; наличие |
| | | | вредителей; • картофель с позеленением на площади более 1/4 |
| | | | поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; |
| | | | • серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной более |
| Требования и тол | ылу, отмеченные симполом * ("элёзлочкой"), могут быть | nononuauri /prouuaur | 5 мм площадью более 1,5 кв.см. |

Картофель — вид многолетних клубненосных травянистых растений. В пищу употребляются клубни картофеля, они являются важным пищевым продуктом, в отличии от плодов которые ядовиты, в связи с содержанием в них соланина.

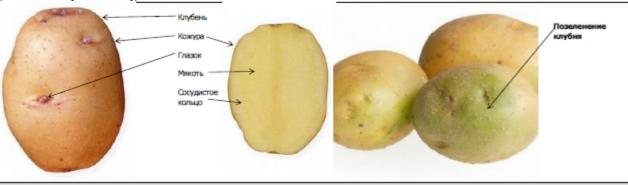
Выделяют ранний и продовольственный картофель. Под "равним" подразумевают картофель, собранный до окончания срока его созревания, поступающий в продажу сразу после сбора, кожура которого легко удаляется трением. Картофель ранний получают из сверхранних и ранних ботанических сортов и/или собирают в начале сезона в стране происхождения.

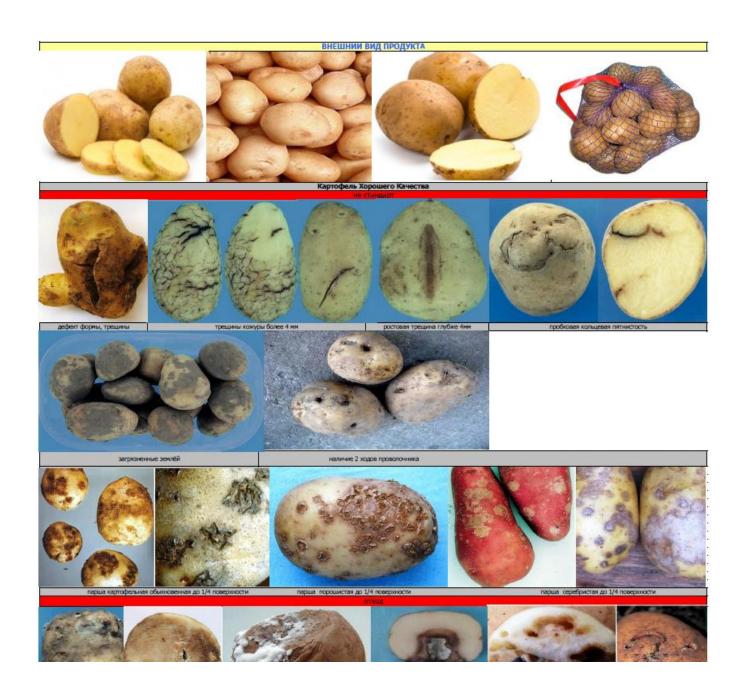
"<mark>Поздний"</mark> (или **продовольственный**) картофель, собранный после окончания срока его созревания, предназначен для длительного хранения.

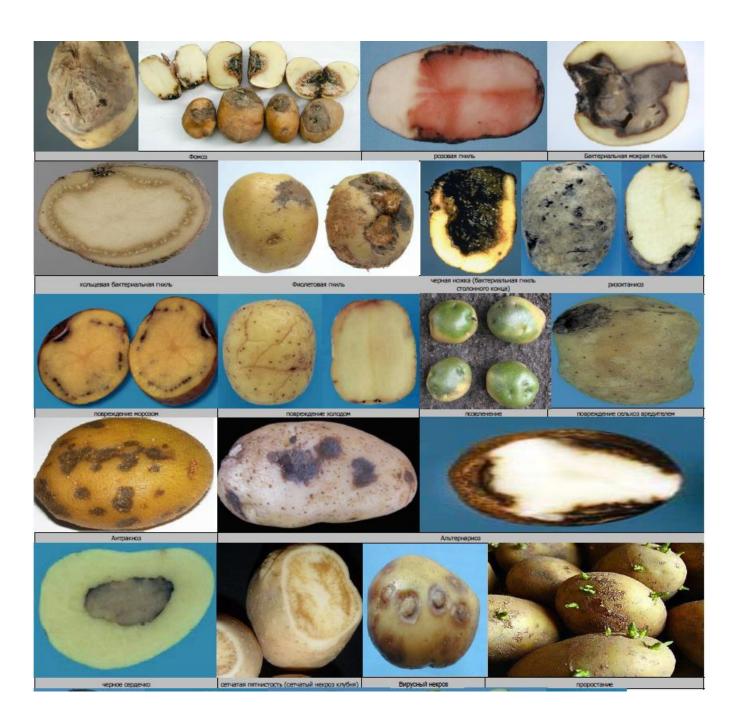
По цвету кожицы картофель может быть коричневым, красным, чёрно-фиолетовым.

По цвету мякоти: белый, жёлтый, чёрно-фиолетовый.

По форме: удлинённые, округло-овальные. Удлинённой считается такая форма клубней, когда отношение длины (наибольший диаметр) клубня к его ширине (наибольший поперечный диаметр) более 1,5.







| | | | 1 How | A STATE OF THE PARTY OF THE PAR | 6 |
|--|----------------|---------------|-------------------------------|--|----------------|
| коричневые пятна от воздействия тепла | стекловидность | дугловидность | 2 и более хода проволочника и | повреждения с/х вредителями | пятна ржавчины |

| CC. | |
|---------------------------------------|---|
| Фитофтораз | Грибковое заболевание. На больных клубнях заметны свинцово-серые или бурые слегка вдавленные твердые пятна неправильной формы. Мякоть пораженного участка на разрезе клубня ржаво-бурая, а затем коричневая. Гниль распространяется неравномерно. Заражение клубней происходит в поле еще в период роста клубней, далее фитофторозная гниль сильно развивается в первый период хранения. Перезаражений во время хранения обычно не происходит, так как для этого нужна счень высокая влажность. |
| Фузариоз (сухая гниль) | Грибковое заболевание. Заболевание проявляется через несколько недель после закладки картофеля на хранение. На клубне появляются серовато-бурые, тусклые, слегка вдавленные яктна. В дальнейшем мякоть под тятном становится сузой, труклявой, комице очорщивается. В пораженной части клубня образуются пустоты, заполненные инщелием гриба. Спороношение образуется на поверхности клубня. Болезиь быстро прогрессирует в пределях зараженного клубня, особенно при повышенной температуре, и может распространяться на соседние клубни во время хранения. |
| Фомоз (пуговичная гниль, гангрена) | Грибковое заболевание. На больных клубнях образуются небольшие, в основном округлые, вдевленные пятна, напоминающие след от надваливания пальщем. Увеличиваясь пятна углубляются и превращаются в язвы с плотно натянутой кожурой и резко очерченными краями. На одном илубне может быть несколько таких язв. Пораженная тканы имеет темный цвет и четко ограничена от здоровой. При разрезе в ней обнерудживаются полости, выстланные сероватым налетом мицелия. Характерной особенностью являются пикииды (мелкие черные точки, выпирающие из-под покровных тканей клубня). Заражение фонозом проноходит в поле, при хранении заболевание проявляется через некослыко недель, после уборки. Повторные перезаражения клубней происходят редко. |
| Розовая гниль (розовы фитофтороз) | Грибковое заболевание. Заражение происходит в поле и начинается со столонного конца клубня. В начальной стадии образуется черное пятно диаметром до 0,5 см. При сдавливании клубня из столонного конца вытекает светлая жидкость. В дальнейшем поражаются глазки и размягичется весь клубень. Характерный диагностический признак болевни — изменение окраски пораженной ткани на разрезе клубент вначале (уже через минуту) она становится розовой, затем (примерно через 30 минут) — орекиево-розовой и в конечном счете фиолетово-черной. Больные клубен в пищу не пригодны. Массовому развитию заболевания способствуют высокая температура и избыточная влажность почвы. |
| Фиолетовая (красная) гниль | Грибковое заболевание, вызывается почвенным грибом. На зараженных клубнях образуется буровато-фиолетовый налет мицелия вообудителя. При реализации свежеубранного картофеля заболевание существенного вреда не причиняет, так как грибок поражает только кожуру и при чистке пораженная часть полностью удаляется. При длительном хранении такие клубни легко поражаются мокрой бактериальной гнилыю. |
| Альтернариса (накроспориса) | Грибковое заболевание. Инфицирование клубней спорами возбудителя происходит обычно в период уборки за счет спор, находящихся на пораженной ботве. Развятие болези нечинается уже в период хранения. На клубнях, пораженных альтернариозом, образуются бурые или почти черные ссыхвющиеся пятна, мякоть под которыни выпинает и превращается в сухую темно-серую или коричненую крошащуюся массу. В других случаях на клубнях появляется много округлых пятен. Кожура под нили ссыхвется. В области чечевичех ткани слегка отслаиваются. Очачала гриб развивается лишь в точком повероностном слое клеток, а затем проникает в более глубские слои. На пораженных клубнях часто поселяются грибы рода Fusarlum, |
| Антракноз | Грибковое заболевание. Заражение клубней происходит в поле, в период формирования, поражаются также стебли, столоны, кории. На клубная картофеля заболевания проявляется в двух формах. В большинстве случаев поражение начинается со столонного конца. Ткань в этом несте запинает, образуется владина, несколько напочинающая поражение фузарисхом, но в отличие от него больная ткань черкая и в ней множество мелюх согрофиев возбудителя. Со временен пораженная часть клубня превращается в слизистую кашицеобразнуют нассу с неприятным запаком. При другой форме заболевания на клубне образуются вразленные светло-кориченные сучаствие сучаственные образуются в разрение с регульториченые сучаствое участки покрываются массой нелихи склероциев. На разрезе корошо заметна черная кайна, отделяющая больную ткань от здоровой. Пораженная часть клубня высымает, становится трукляюм и легом корошится. Иногда поражение проявляется также в виде некроза сосудистых пучков, который может выявляться в течение всего периода храненныя. На полеречном срезе через клубень обнаруживается токжая непрерывная или прерывистая полоска отпершей тучко обнаруживается токжая непрерывная или прерывистая полоска отпершей тучко обнаруживается токжая непрерывная или прерывистая полоска отпершей тучка. |

Начальник управления по качеству ООО «Агроторг»

Габараев В.А.

Mish Haurato DA



| HOMEP PLU | 3129175 | Автор: | Согласовано: | Дата создания: |
|-----------------------|---------------------------|----------------|--|-----------------|
| ТИП РЬ | штучный | Кучинская И.С. | Сафронов Д.,Руководитель категории «Корнеплоды/овоши» | 20.02.2019 |
| НАЗВАНИЕ PLU | Дск Картофель мытый 2,5кг | | Департанент «Фочеты-Овоши» | Дата обновления |
| страна происхождения* | не нормируется | | | 09.11.2020 |
| производитель* | не нормируется | | | 09.11.2020 |

| БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | СПЕЦИФИКАЦ | ИЯ УПАКОВКИ | |
|--|-------------------------------------|--------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| COPT* | все сорта | | МАТЕРИАЛ | РАЗМЕРЫ, ни | тип |
| класс (товарный сорт) | | ТРАНСПОРТНАЯ | | | полиэтилен/полипропи лен |
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | Складной пластиковый ящик (открыть) | УПАКОВКА* | сетка | | |
| Trancilor III Al Filancible | Полинерная сетка | УПАКОВКА (может | сетка-домик | | полиэтилен/полипропи лен |
| ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА* | сетка-домик | | тип (минимальная масса поддона) | РАЗМЕРЫ, ММ | МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА |
| МАССА НЕТТО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКИ* | 2,5 kr | ПАЛЛЕТЫ | овощной, 20 кг | 1200 x 1000 | 1,8 M |
| БРЕНД* | не нормируется | | евро, 20 кг | 1200 x 800 | 1,8 m |
| ПРЕЗЕНТАЦИЯ* | навал | ОПАЛЕЧИВАНИЕ* | СТРЕЙ | н-пленка | уголок |
| | | O I A I E THE ATHE | | я, с отверстиями для ции и дыхания | - |

| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ | | |
|-------------------------------|--|-----------------------------|----------------------------------|--|
| КАЛИБР* | 55/65 для круглых сортов, 50/65 для овальных сортов | | от +1 до +3℃ | |
| квант• | 4-6 шт | ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ НА РЦ* | 01 41 40 43 C | |
| | Содержимое партии должно быть однородным и состоять из картофеля одного и того же происхождения, разновидности, картофеля сороды коморы, осразом выстремей мести изберей | ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ* | подиум, при температуре до +25°C | |
| | | влажность | 90-95% | |
| | | ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ | -0,6°C | |
| однородность* | | ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА | нижое | |
| | | ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ | средняя | |
| | не допускается смеси сортов в одной упаковке | РЕАКЦИЯ НА ЭТИЛЕН | прорастание | |

| КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА | | КЛАССИФИКАЦИЯ | | |
|---|---|--|--|--|
| | С учетом разрешенных допусков клубни должны быть: • чистые, здоровые, свежие; • обычного для данной разновидности внешнего вида с учетом района выращивания; • неповрежденными, у клубней не должно быть оторванных частей, и они не должны инеть никаких повреждений, делающих их неполными; требованиям приемки | | окрасу, однако допускаются следущие незначительные выбысь: « клубни с механическими повреждениями (порезы, трещины, вырывы, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм (не более 2% от партии); | |
| минимальные | доброка-чественными; продукт, подверженный гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к практически чистыми; твердыми, не увядшими, не снорщенными; | | • незначительные дефекты формы; | |
| ТРЕБОВАНИЯ | без чрезмерной поверхностной влажности; без какого-либо постороннего запаха и/или вкуса; | | трещины (в том числе образовавшиеся в период роста), порезы, следы укусов, побитости или неровности (только для | |
| | без насекомых-вредителей; без повреждений, вызванных вредителями (кроме одного хода проволочника в клубне); | | разновидностей, которым не присуща неровная кожура), превышающие 4 мм в глубину и/или длиной от 10 мм (более 2% от партии); | |
| | без внешних или внутренних дефектов, отражающихся на общем внешнем виде, качестве, сокранности и товарном виде продукта в упаковке; | | картофель с позеленением на площади не более 1/4 поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; | |
| | • без повреждений холодом или теплом. | | | |
| ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ | 250 | Не стандарт | существенные изменения формы, клубни с израстаниями и наростами; | |
| кожура | Клубни покрытые кожурой. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры. | (допускается не более 10% в партии)* | • загрязненные клубни, с налипшей землей; | |

| | Variable of Control of | † | |
|------------------------|--|---|--|
| OKPACKA* | Кожура клубня может быть окрашена в различные оттенки коричневого, серого и желтого цвета. Мякоть картофеля на разрезе белая, кремовая или желтой окраски. | | клубни пораженные паршой и/или ооспорозом на площади менее 1/4 поверхности; |
| НАЛИЧИЕ РОСТКОВ | На клубнях раннего картофеля наличие ростков не допускается. | | менее ди поверхности, |
| НАЛИЧИЕ ПОСТОРОННИХ | В партии картофеля не содержится никаких отходов, т.е. отвалившейся земли, оторвавшихся ростков, камней и других | Ī | серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной мене 5 мм площадью не более 1,5 кв.см.; |
| ПРЕДМЕТОВ | посторонних предметов и примесей. Вся, налипшая к клубням из оцениваемой партии, земля | _ | • наличие двух ходов проволочника |
| НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ | счищается, далее вычисляется процент содержания земли по | | • легкое увядание. |
| THOUSE SEPON | отношению к оцениваемому количеству товара. Допускается не более 1% (от партии) наличия земли, прилипшей к клубням. | | • увядшие, сморщенные клубни; |
| | допускается не более 10% в партии | 1 | картофель, пораженный фитофторозом, фомозом, раком картофеля, черной паршой (ризоктаника), альтернарисосм, фузарисосм, черной ножогой, несоозом клибней, черной |
| НС+НК | | | подмороженные, запаренные клубни, клубни имеющие сладковатый привкус, клубни с признаками удушья; |
| | | 1 | клубни, поврежденные мокрой, сухой, кольцевидной, путовичной и прочими видами пнили; |
| | | | клубни с грубыми механическими повреждениями, оторванные части клубней; |
| | | Отход (допускается не более 3% в партии)* | посторонние примеси (земля сверх 1% и т.д.); клубни пораженные паршой и/или состорозом на глощади более 1/4 поверхности, в том числе наличие пятем глубокой обыкновенной и порошистой картофельной парши, глубиной ве более 2 мм: |
| | | | • коричневые пятна, вызванные воздействием тепла; |
| | | | картофель с внутренними дефектами: пустотами (дупловитостью), пятнами ркавчины, стекловидностью; |
| | | | • проросшие клубни, маточные клубни; |
| | | | клубни пораженные сельхоз вредителями, три и более хода проволочника; клубни поврежденные грызунами; наличие вредителей; |
| | | | картофель с позеленением на площади более 1/4 поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; |
| | | | серые, онние или черные пятна под кожурой глубиной боле 5 мм площадью более 1,5 кв.см. |

электронной плошадке

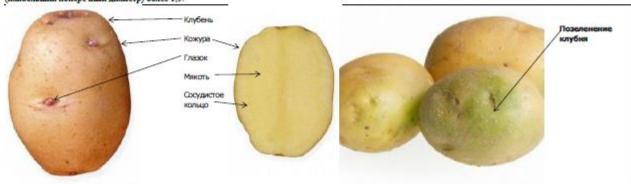
Картофель — вид многолетних клубненосных травянистых растений. В пишу употребляются клубни картофеля, они являются важным пищевым продуктом, в отличии от плодов которые ядовиты, в связи с содержанием в них соланина.

Выделяют ранний и продовольственный картофель. Под "ранним" подразумевают картофель, собранный до окончания срока его созревания, поступающий в продажу сразу после сбора, кожура которого легко удаляется трением. Картофель ранний получают из сверхранних и ранних ботанических сортов и/или собирают в начале сезона в стране происхождения.

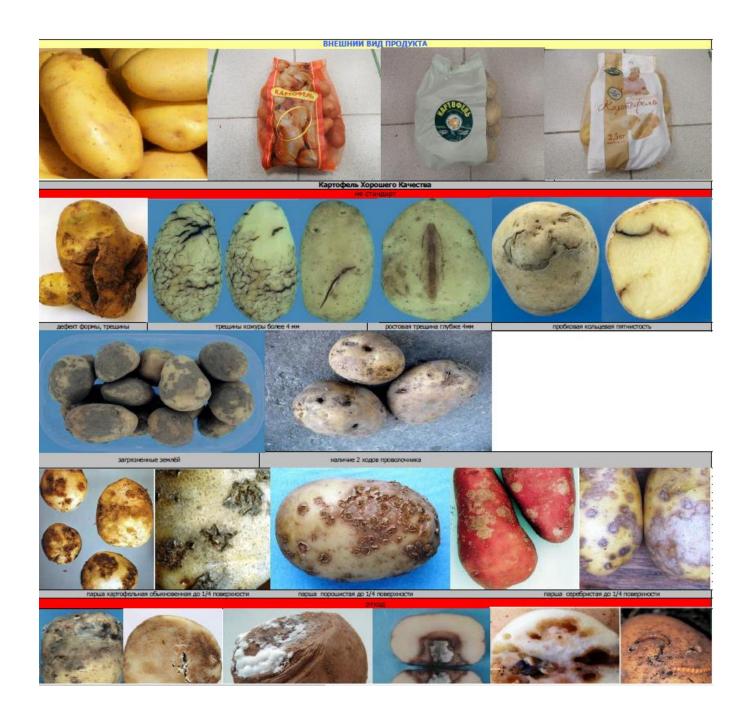
"Поздний" (или продовольственный) картофель, собранный после окончания срока его созревания, предназначен для длительного кранения. По цвету кожицы картофель может быть коричневым, красным, чёрно-фиолетовым.

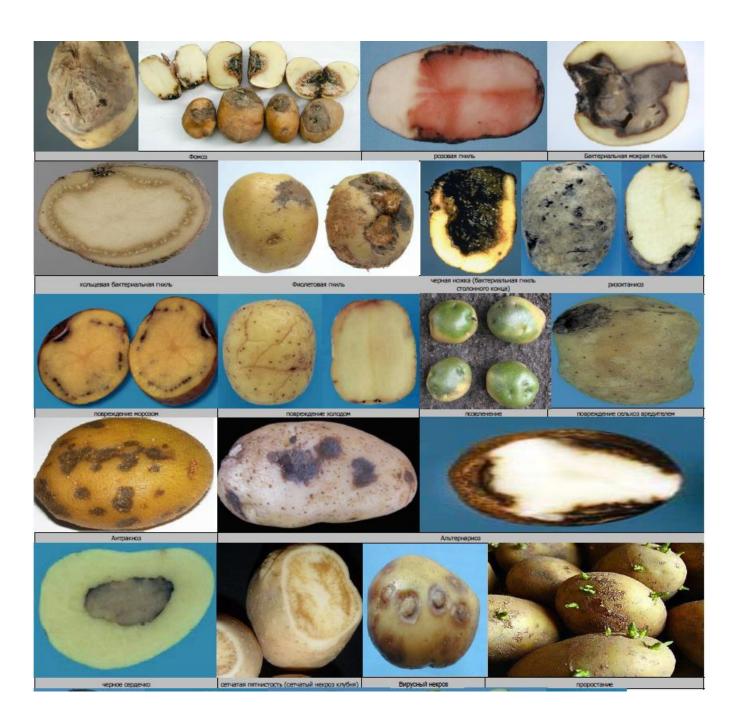
По цвету мякоти: белый, жёлтый, чёрно-фиолетовый.

По форме: удлинённые, округло-овальные. Удлинённой считается такая форма клубней, когда отношение длины (наибольший диаметр) клубня к его ширине (наибольший поперечный диаметр) более 1,5.



В клубне различают пуповинный (столонный) конец — место прикрепления клубня к столону – и противоположный вершинный конец или вершину клубня являющуюся постушим концом клубня, с верхушечной точкой поста. Со стороны пуповины у некоторых сортов часто наблюдается на клубне





| | | | 1 How | A STATE OF THE PARTY OF THE PAR | 6 |
|--|----------------|---------------|-------------------------------|--|----------------|
| коричневые пятна от воздействия тепла | стекловидность | дугловидность | 2 и более хода проволочника и | повреждения с/х вредителями | пятна ржавчины |

| CC. | |
|---------------------------------------|---|
| Фитофтораз | Грибковое заболевание. На больных клубнях заметны свинцово-серые или бурые слегка вдавленные твердые пятна неправильной формы. Мякоть пораженного участка на разрезе клубня ржаво-бурая, а затем коричневая. Гниль распространяется неравномерно. Заражение клубней происходит в поле еще в период роста клубней, далее фитофторозная гниль сильно развивается в первый период хранения. Перезаражений во время хранения обычно не происходит, так как для этого нужна счень высокая влажность. |
| Фузариоз (сухая гниль) | Грибковое заболевание. Заболевание проявляется через несколько недель после закладки картофеля на хранение. На клубне появляются серовато-бурые, тусклые, слегка вдавленные яктна. В дальнейшем мякоть под тятном становится сузой, труклявой, комице очорщивается. В пораженной части клубня образуются пустоты, заполненные инщелием гриба. Спороношение образуется на поверхности клубня. Болезиь быстро прогрессирует в пределях зараженного клубня, особенно при повышенной температуре, и может распространяться на соседние клубни во время хранения. |
| Фомоз (пуговичная гниль, гангрена) | Грибковое заболевание. На больных клубнях образуются небольшие, в основном округлые, вдевленные пятна, напоминающие след от надваливания пальщем. Увеличиваясь пятна углубляются и превращаются в язвы с плотно натянутой кожурой и резко очерченными краями. На одном илубне может быть несколько таких язв. Пораженная тканы имеет темный цвет и четко ограничена от здоровой. При разрезе в ней обнерудживаются полости, выстланные сероватым налетом мицелия. Характерной особенностью являются пикииды (мелкие черные точки, выпирающие из-под покровных тканей клубня). Заражение фонозом проноходит в поле, при хранении заболевание проявляется через некослыко недель, после уборки. Повторные перезаражения клубней происходят редко. |
| Розовая гниль (розовы фитофтороз) | Грибковое заболевание. Заражение происходит в поле и начинается со столонного конца клубня. В начальной стадии образуется черное пятно диаметром до 0,5 см. При сдавливании клубня из столонного конца вытекает светлая жидкость. В дальнейшем поражаются глазки и размягичется весь клубень. Характерный диагностический признак болевни — изменение окраски пораженной ткани на разрезе клубент вначале (уже через минуту) она становится розовой, затем (примерно через 30 минут) — орекиево-розовой и в конечном счете фиолетово-черной. Больные клубен в пищу не пригодны. Массовому развитию заболевания способствуют высокая температура и избыточная влажность почвы. |
| Фиолетовая (красная) гниль | Грибковое заболевание, вызывается почвенным грибом. На зараженных клубнях образуется буровато-фиолетовый налет мицелия вообудителя. При реализации свежеубранного картофеля заболевание существенного вреда не причиняет, так как грибок поражает только кожуру и при чистке пораженная часть полностью удаляется. При длительном хранении такие клубни легко поражаются мокрой бактериальной гнилыю. |
| Альтернариса (накроспориса) | Грибковое заболевание. Инфицирование клубней спорами возбудителя происходит обычно в период уборки за счет спор, находящихся на пораженной ботве. Развятие болези нечинается уже в период хранения. На клубнях, пораженных альтернариозом, образуются бурые или почти черные ссыхвющиеся пятна, мякоть под которыни выпинает и превращается в сухую темно-серую или коричненую крошащуюся массу. В других случаях на клубнях появляется много округлых пятен. Кожура под нили ссыхвется. В области чечевичех ткани слегка отслаиваются. Очачала гриб развивается лишь в точком повероностном слое клеток, а затем проникает в более глубские слои. На пораженных клубнях часто поселяются грибы рода Fusarlum, |
| Антракноз | Грибковое заболевание. Заражение клубней происходит в поле, в период формирования, поражаются также стебли, столоны, кории. На клубная картофеля заболевания проявляется в двух формах. В большинстве случаев поражение начинается со столонного конца. Ткань в этом несте запинает, образуется владина, несколько напочинающая поражение фузарисхом, но в отличие от него больная ткань черкая и в ней множество мелюх согрофиев возбудителя. Со временен пораженная часть клубня превращается в слизистую кашицеобразнуют нассу с неприятным запаком. При другой форме заболевания на клубне образуются вразленные светло-кориченные сучаствие сучаственные образуются в разрение с регульториченые сучаствое участки покрываются массой нелихи склероциев. На разрезе корошо заметна черная кайна, отделяющая больную ткань от здоровой. Пораженная часть клубня высымает, становится трукляюм и легом корошится. Иногда поражение проявляется также в виде некроза сосудистых пучков, который может выявляться в течение всего периода храненныя. На полеречном срезе через клубень обнаруживается токжая непрерывная или прерывистая полоска отпершей тучко обнаруживается токжая непрерывная или прерывистая полоска отпершей тучко обнаруживается токжая непрерывная или прерывистая полоска отпершей тучка. |

Начальник управления по качеству ООО «Агроторг»

Габараев В.А.

Mish Haurato DA

ПАСПОРТ ПРОДУКТА



| HOMEP PLU | 3193945 | Автор: | Согласовано: | Дата создания: |
|-----------------------|--|----------------|---|-----------------|
| ТИП РЬО | штучный | Кучинская И.С. | Сафронов., Руководитель категории «Корнеплоды/овощи» | 22.02.2019 |
| НАЗВАНИЕ PLU | Дск Картофель фасованный для варки Зкг | | | Дата обновления |
| СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ* | не нормируется | | | 09.11.2020 |
| производитель* | не нормируется | | | 09.11.2020 |

| БАЗОВЫЕ | ХАРАКТЕРИСТИКИ | | СПЕЦИФИКАЦ | ИЯ УПАКОВКИ | |
|--|--|----------------|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| COPT* | только белые сорта | | МАТЕРИАЛ | РАЗМЕРЫ, ни | ТИП |
| класс (товарный сорт) | | ТРАНСПОРТНАЯ | нешок/сетка | | полиэтилен/полипропи лен |
| | Складной пластиковый ящик (открыть) | упаковка* | | | |
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | Сетка / Мешок УПАКОВКА (и отсутствоват | | сетка | | полиэтилен/полипропи лен |
| ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА* | сетка-доник | | тип (минимальная масса поддона) | РАЗМЕРЫ, ММ | МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА |
| МАССА НЕТТО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКИ* | 3 KT | ПАЛЛЕТЫ | овощной, 20 кг | 1200 x 1000 | 1,8 M |
| БРЕНД • | не нормируется | | евро, 20 кг | 1200 x 800 | 1,8 m |
| ПРЕЗЕНТАЦИЯ* | навал | ОПАЛЕЧИВАНИЕ* | СТРЕЙ | н-пленка | уголок |
| | | OHADIE THEATHE | | я, с отверстиями для ции и дыхания | |

| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ | | |
|-------------------------------|---|------------------------------|----------------------------------|--|
| каливр* | диаметр: 55/65 для круглых сортов, 50/65 для овальных сортов | ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ НА РЦ* | от +1 до +3℃ | |
| | | ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ* | подиум, при температуре до +25°C | |
| KBAHT* | 4-6UT | TEMIERATORA TIPA PERSIASALAM | поднук, при технературе до +25 С | |
| | | влажность | 90-95% | |
| | Содержимое партии должно быть однородным и состоять из | ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ | -0,6℃ | |
| однородность• | картофеля одного и того же происхождения, разновидности, качества, окраски кожуры, окраски внутренней части клубней. | ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА | низкое | |
| | | ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ | средняя | |
| | не допускается смеси сортов в одной упаковке | РЕАКЦИЯ НА ЭТИЛЕН | прорастание | |

| | КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА | | КЛАССИФИКАЦИЯ | |
|---|--|--|--|--|
| | С учетом разрешенных долусков клубни должны быть: чистые, здоровые, свежие; обычного для данной разновидности внешнего вида с учетом района выращивания; неповрежденными, у клубней не должно быть оторванных частей, и они не должны инеть никаких повреждений, делающих их неполными; | Соответствует требованиям приемюи | окрасу, однако допускаются следущие незначительные «клубни с механическими повреждениями (порезы, трещины, вырывы, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм (не более 2% от партии); | |
| минимальные | доброкачественными; продукт, подверженный гниению или доугому виду посчи, что делает его непригодным к практически чистыми; твердыми, не увядщими, не сморщенными; | | • незначительные дефекты формы; | |
| ТРЕБОВАНИЯ | без чрезмерной поверхностной влажности; | | | |
| | • без какого-либо постороннего запаха и/или вкуса; | | трещины (в том числе образовавшиеся в период роста), порезы, следы укусов, побитости или неровности (только дл разновидностей, которым не присуща неровная кожура), превышающие 4 мм в глубину и/или длиной от 10 мм (боле 296 от партии); | |
| | без насехомых-вредителей; без повреждений, вызванных вредителями (кроме одного хода проволочника в клубне); | | | |
| | без внешних или внутренних дефектов, отражающихся на общем внешнем виде, качестве, сокранности и товарном виде продукта в упаковке; | | картофель с позеленением на площади не более 1/4 поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; | |
| | • без повреждений холодом или теплом. | | | |
| ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ | 250 | Не стандарт | существенные изменения формы, клубни с израстаниями и наростами; | |
| КОЖУРА | Клубни покрытые кожурой. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры. | (допускается не более 10% в партии)* | • загрязненные клубни, с налипшей землей; | |

| OKPACKA* | Кожура клубня может быть окрашена в различные оттенки коричневого, серого и желтого цвета. Мякоть картофеля на разрезе белая, кремовая или желтой окраски. | | • клубни пораженные паршой и/или ооспорозом на площади |
|------------------------|---|---------------------------|--|
| НАЛИЧИЕ РОСТКОВ | На клубнях раннего картофеля наличие ростков не допускается. | | менее 1/4 поверхности; |
| НАЛИЧИЕ ПОСТОРОННИХ | В партии картофеля не содержится никаких отходов, т.е. отвалившейся земли, отореавшихся ростков, камней и других | | серые, синие или черные гитна под кожурой глубиной менее 5 мм площадью не более 1,5 кв.см.; |
| ПРЕДМЕТОВ | посторонних предметов и примесей. | | • наличие двух ходов проволочника |
| НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ | Вся, налипшая к клубням из оцениваемой партии, земля счищается, далее вычисляется процент содержания земли по отношению к оцениваемому количеству товара. Допускается | | • легкое увядание. |
| NO IN THE SERVIN | отпошению к оцениваемому количеству товара, допускается не более 1% (от партии) наличия земли, прилипшей к клюбиям. | | • увядшие, сморщенные клубни; |
| HC+HK | допускается не более 10% в партии | | картофель, пораженный фитофторозон, фонозом, раком картофеля, черной паршой (ризоктанись), альтернариозом, фузариозом, черной ножой, некозом клюбней, черной |
| потпк | ANYONE ICE NE CONCE 10-9 B Hapirin | | подмороженные, запаренные клубни, клубни инеющие сладковатый привкус, клубни с признаками удушья; |
| | a a a a a a a a a a a a a a a a a a a | 1 | клубни, поврежденные мокрой, сухой, кольцевидной, путовичной и прочими видами пнили; |
| | | | клубни с грубыми механическими повреждениями, оторванные части клубней; |
| | | Отход (допускается | • посторонние примеси (земля сверх 1% и т.д.); |
| | | не более 3% в партии)* | клубни пораженные паршой и/или соспорозом на площади более 1/4 поверхности, в том числе наличие пятен глубской обыкновенной и порошистой картофельной парши, глубиной не более 2 мм; |
| | | | • коричневые пятна, вызванные воздействием тепла; |
| | | | картофель с внутренники дефектами: пустотами (дупловитостью), пятнами ржавчины, стекловидностью; |
| | | | • проросшие клубни, маточные клубни; |
| | | | клубни пораженные сельхоз вредителями, три и более хода проволочника; клубни поврежденные грызунами; наличие вредителей; |
| | | | картофель с позеленением на площади более 1/4 поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; |
| | кару, отмеченные символом * ("звёздочкой"), могут быть | | серые, онние или черные пятна под кожурой глубиной более 5 мм площадью более 1,5 кв.см. |

электронной плошадке

Картофель — вид многолетних клубненосных травянистых растений. В пишу употребляются клубни картофеля, они являются важным пишевым продуктом, в отличии от плодов которые ядовиты, в связи с содержанием в них соланина.

Выделяют ранний и продовольственный картофель. Под "равням" подразумевают картофель, собранный до окончания срока его созревания, поступающий в продажу сразу после сбора, кожура которого легко удаляется трением. Картофель ранний получают из сверхранних и ранних ботанических сортов и/или собирают в начале сезона в стране происхождения.

"Поздний" (или продовольственный) картофель, собранный после окончания срока его созревания, предназначен для длительного хранения. По цвету кожицы картофель может быть коричневым, красным, чёрно-фиолетовым.

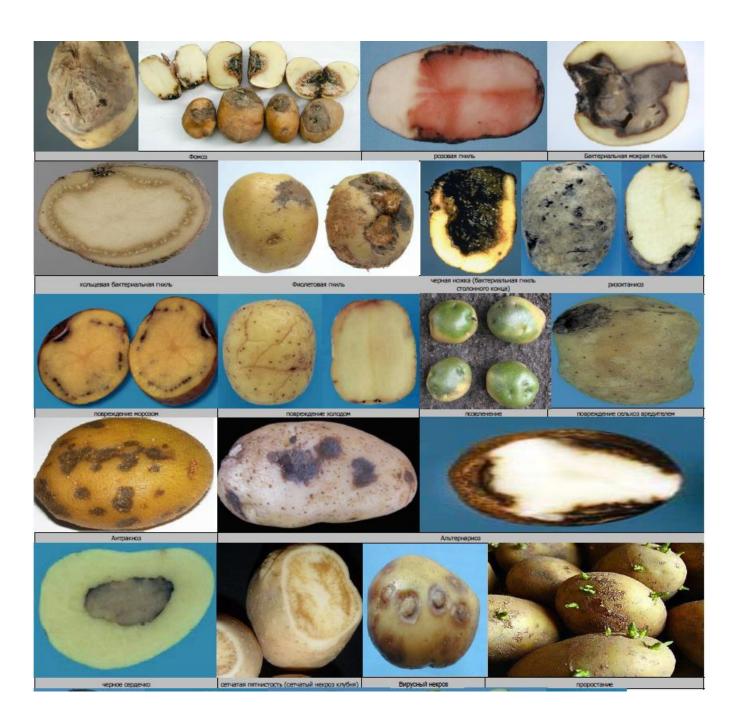
По цвету мякоти: белый, жёлтый, чёрно-фиолетовый.

По форме: удлинённые, охругло-овальные. Удлинённой считается такая форма клубней, когда отношение длины (наибольший диаметр) клубня к его ширине (наибольший поперечный диаметр) более 1,5.



В клубне различают пуповинный (столонный) конец — место прикрепления клубня к столону – и противоположный вершинный конец, или вершину клубня, являющуюся растушим концом клубня, с верхушечной точкой роста. Со стороны пуповины у некоторых сортов часто наблюдается на клубне утлубление – столонная впадина, у других этой впадины нет или она слабо заметна.





| Фитофтороз | Грибковое заболевание. На больных клубнях заметны свинцово-серые или бурые слегка адавленные тведые пятна неправильной формы. Мякоть пораженного участка на разрезе клубня ржаво-бурая, а затем коричневая. Гниль распространяется неравкомерко. Заражение клубней происходит в поле еще в период роста клубней, далее фитофорожная гниль окльно развивается в первый период хранения. Перезаражений во время хранения обычно не происходит, так как для этого нужна очень высокая влажность. |
|---------------------------------------|---|
| Фузариоз (сухан гниль) | Грибковое заболевание. Заболевание проявляется через несколько недель после закладки картофеля на хранение. На клубне появляются серовато-бурые, тусклые, слегка вдавленные пятна. В дальнейшем мякоть под пентым становится сухой, труколявой, комице окорошивается. В пореженной части клубне образуются пустоты, заполненные мицелием гриба. Спороношение образуется на поверхности клубня. Болезиь быстро прогрессирует в пределах зараженного клубия, особенно при повышенной температуре, и может распространяться на соседние клубни во время хранения. |
| Фомоз (пуговичная пниль, гангрена) | Грибковое заболевание. На больных клубнях образуются небольшие, в основном округлые, вдавленные пятна, напоминающие след от надавливания пальцем. Увеличиваясь гятна углубляются и превращаются в язвы с плотно натянутой кожурой и резко очерченными храми. На одном клубне может быть несколько таких язв. Пораженная тканы имеет темный цвет и четко ограничена от заровою. При разрезе в ней обнарудживаются полости, выстланные сероватым налегом мицелия. Характерной особенностью являются пинощая (мелкие черные точки, выпирающие из-под покровных тканей клубня). Заражение фонозом происходит в поле, при хранении заболевание проявляется через неосолько недель после уборки. Повторные перезаражения клубней происходят редко. |
| Розовая гниль (розовы фитофтороз) | Грибковое заболевание. Заражение происходит в поле и начинается со столонного конца клубня. В начальной стадии образуется черное пятно диаметром до 0,5 см. При сдваливании клубня из столонного конца вытекает светлая жидкость. В дальнейшем поражаются глазки и размятичается весь клубень. Характерный диагностический признак болевни — изменение окраси пораженной ткани на разрезе клубни: вначале (уже через минуту) она становится розовой, затем (примерно через 30 минут) — ораково-розовой и в конечном счете фиолетово-черной. Больные клубни в пищу не пригодны. Массовому развитию заболевания способствуют выкокая температура и избыточная влажность почвы. |
| Фиолетовая (красная) гниль | Грибковое заболевание, вызывается почвенным грибом. На зараженных клубнях образуется буроваето-фиолетовый налет инцелия возбудителя. При реализации свежеубранного картофеня заболевание существенного вредь не причиняет, так как грибок поражает только кожуру и при чистке пораженная часть полностью удаляется. При дительном хранении такие клубни легко поражаются мокрой бактериальной пилько. |
| Альтернарисз (накроспориса) | Грибковое заболевание. Инфицирование клубней спорами возбудителя происходит обычно в период уборки за счет спор, находящихся на пораженной ботве. Развитие болези мечичестся уже в период хранения. На клубнях, пораженных альтернаризоры, образулото бурые или пости черные ссыхающиеся пятна, мякоть под которыми выгнивает и превращается в сухую темно-серую или коричневую крошащуюся массу. В других случаях на клубнях появляется много округлых гятен. Кожура под ними ссыхаетог. В области чечевичек ткани слегка отслаиваютогі. Очачала гриб развивается лишь в тонком повероностном слое клеток, а затем проинкает в более глубские слои. На пораженных клубнях часто поселяются грибы рода Fusarium, |
| Антракноз | Грибковое заболевание. Зарежение клубней происходит в поле, в период формирования, порежаются также стебли, столоны, кории. На клубнех картофеля заболевания порежаются также стебли, столоны, кории. На клубнех картофеля заболевания провизенся в двух формых. В большинстве отучаев поражение начинается со столонного конца. Ткань в этом месте запинает, образуется владина, несколько напоминающая порежение фузархозом, но в отличие от него болькая ткань черкая и в ней множество мелюк осперошев возбудителя. Со временем поражениям часть клубня превращается в слизистую кашицеобразную массу с неприятным запазом. При другой форме заболевания на клубне образуются врашенные светло-моричневые сумое твердые пятна, оспедствие чето поверхность становитов бутристой. Вдавленные участки покрываются массой негизк сипероциев. На разрезе корощо хаметна черная кайна, отделяющая больную ткань от здоровой. Поражениея часть клубня высыхает, становитот труклявой и летко крошится. Иногда поражение проявляется также в виде некроза сосудистых глучков, который может выявляться в течение всего периода хранения. На поперечном срезе через клубень обнаруживается тонкая метрерывная или прерывистая полоска отмершей ткани. |

Начальник управления по качеству OOO «Агроторг»

Габараев В.А.

Mas Huorobo DA



| HOMEP PLU | 3193948 | Автор: | Согласовано: | Дата создания: |
|-----------------------|--------------------------------------|----------------|--|-----------------|
| ТИП РЬ | штучный | Кучинская И.С. | Сафронов, Руководитель категории «Кормелиоды/овощи» | 22.02.2019 |
| НАЗВАНИЕ PLU | ск Картофель фасованный для жарки Зк | | | Дата обновления |
| СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ* | не нормируется | | | 09.11.2020 |
| производитель* | не нормируется | | | 09.11.2020 |

| БАЗОВЫ | БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | ИЯ УПАКОВКИ | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|---|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| сорт• | только красные сорта | | МАТЕРИАЛ | РАЗМЕРЫ, ни | тип |
| КЛАСС (ТОВАРНЫЙ СОРТ) | | ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | нешок/сетка | | полизтилен/полипропи лен |
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | Складной пластиковый ящик (открыть) | | сетка | | |
| TPANCTOP THAN STIAROBRA* | сетка/нешок | ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА (может отсутствовать)* | Cerka | - | полиэтилен/полипропи лен |
| ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА* | сетка-домик | | тип (минимальная масса поддона) | РАЗМЕРЫ, ММ | МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА |
| МАССА НЕТТО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКИ* | 3 кг | паллеты овощной, 20 кг | 1200 x 1000 | 1,8 H | |
| БРЕНД* | не нормируется | | евро, 20 кг | 1200 x 800 | 1,8 M |
| ПРЕЗЕНТАЦИЯ* | навал | OD A DELUMBALIMEN | СТРЕЙ | н-пленка | уголок |
| | | • ЭИНАВИРЭГАПО | | я, с отверстиями для ции и дыхания | |

| дог | ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | тики | УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ | | |
|---------------|---|--|---------------------------------|------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| квант• | 4 | 6 | | - | ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ НА РЦ* | от +1 до +3℃ | |
| каливр* | auguero: EE | ISE and yours | FOISE and once it of the second | | ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ* | подиум, при температуре до +25°C | |
| loo in br | диаметр. 33 | диаметр: 55/65 для круглых сортов, 50/65 для овальных сортов | | влажность | 90-95% | | |
| | | | | ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ | -0,6°C | | |
| однородность• | одность «Содержимое партии должно быть однородным и состоять из картофеля одного и того же происхождения, разновидности, качества, окраски кожуры, окраски внутренней части клубней. «Избетвительность к этилену части клубней. | | ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА | нижое | | | |
| | | | | | ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К ЭТИЛЕНУ | средняя | |
| | | | | РЕАКЦИЯ НА ЭТИЛЕН | прорастание | | |

| | КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА | | КЛАССИФИКАЦИЯ |
|---|--|--|---|
| минимальные | С учетом разрешенных допусков клубни догины быть: чистые, здоровые, свежие; « обычного для данной разновидности внешнего вида с учетом района выоащивания; «неповрежденными, у клубней не догино быть оторванных частей, и они не должны инеть никаких повреждений, делающих их неполными; « доброка-чественными; продукт, подверженный гниению или доугому виду пооми, что делает его непригодным к « практически чистыми; « твердыми, не увядщими, не сморщенными; | Соответствует требованиям приемки | окрасу, однако допускаются следущие незначительные клубни с механическими повреждениями (порезы, трещины, вырывы, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более им (не более 2% от партии); незначительные дефекты формы; |
| ТРЕБОВАНИЯ | без чрезмерной поверхностной влажности; без какого-либо постороннего запаха и/или вкуса; без насекомых-вредителей; без повреждений, вызванных вредителями (кроме одного хода проволочника в клубне); | | трещины (в том числе образовавшиеся в период роста), порезы, следы укусов, побитости или неровности (только для разновидностей, которым не присуща неровная кожура), превышающие 4 мм в глубину и/или длиной от 10 мм (более 2% от партии); |
| | без внешних или внутренних дефектов, отражающихся на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке; | | картофель с позеленением на площади не более 1/4 поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; |
| | • без повреждений холодом или теплом. | | • существенные изменения формы, клубни с израстаниями и |
| ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ | 290 | Нестандарт | наростами; |
| КОЖУРА | Клубни покрытые кожурой. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры. | (допускается не более 10% в партии)* | • загрязненные клубни, с налипшей землей; |

| ОКРАСКА* | коричневого, серого и желтого цвета. Мякоть картофеля на разрезе белая, креновая или желтой окраски. | | • клубни пораженные паршой и/или ооспорозом на площади | | | |
|------------------------|---|---|---|--|--|--|
| НАЛИЧИЕ РОСТКОВ | На клубнях раннего картофеля наличие ростков не допускается. | | менее 1/4 поверхности; | | | |
| НАЛИЧИЕ ПОСТОРОННИХ | В партии картофеля не содержится никаких отходов, т.е. отвалившейся земли, оторвавшихся ростков, камней и других | 1 | серые, синие или черные гятна под кожурой глубиной мене 5 мм площадью не более 1,5 кв.см.; | | | |
| ПРЕДМЕТОВ | посторонних предметов и примесей. | | • наличие двух ходов проволочника | | | |
| наличие земли | вот, налипшая к клубням из оцениваемой партии, земля счищается, далее вычисляется процент содержания земли по отношению к оцениваемому количеству товара. Допускается | | • легкое увядание. | | | |
| NACIFICACE SERVIN | не более 1% (от партии) наличия земли, прилипшей к клубиям. | | • увядшие, сморщенные клубни; | | | |
| HC+HK | допускается не более 10% в партии | 1 | картофель, пораженный фитофторозом, фомозом, раком картофеля, черной паршой (ризоктанися), альтернарисэсм, фузарисэом, черной ножорй, некоозом клибней, черной | | | |
| nevna | | | подмороженные, запаренные клубни, клубни имеющие сладковатый привкус, клубни с признаками удушья; | | | |
| | | 1 | клубни, поврежденные мокрой, сухой, кольцевидной, путовичной и прочими видами пнили; | | | |
| | | | клубни с грубыми механическими повреждениями, оторванные части клубней; | | | |
| | | Отход (допускается не более 3% в партии)* | посторонние примеси (земля сверх 196 и т.д.); клубни пораженные паршой и/или ооспорозом на площади более 1/4 поверхности, в том числе наличие гятем глубокой обыкновенной и порошистой картофельной парши, глубиной ые более 2 мм; | | | |
| | | | • коричневые пятна, вызванные воздействием тепла; | | | |
| | | | картофель с внутренники дефектами: пустотами (дупловитостью), пятнами ржавчины, стекловидностью; | | | |
| | | | • проросшие клубни, маточные клубни; | | | |
| | | | клубни пораженные сельхоз вредителями, три и более хода проволочника; клубни поврежденные грызунами; наличие вредителей; | | | |
| | | | картофель с позеленением на площади более 1/4 поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; | | | |
| | | | серые, акние или черные пятна под кожурой глубиной более 5 мм площадью более 1,5 кв.см. | | | |

Требования к товару, отмеченные символом " ("звёздочкой"), могут быть дополнены/уточнены в запросах предложений по цене, размещаемых на электронной плошадке

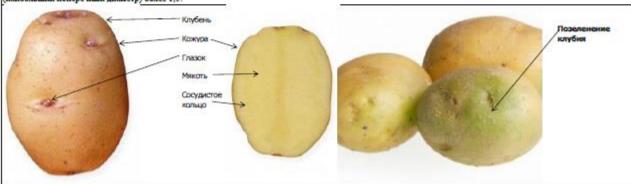
Картофель — вид многолетних клубненосных травянистых растений. В пищу употребляются клубни картофеля, они являются зажным пищевым продуктом,

в отличии от плодов которые ядовиты, в связи с содержанием в них соланина. Выделяют ранний и продовольственный картофель. Под "равням" подразумевают картофель, собранный до окончания срока его созревания, поступающий в продажу сразу после сбора, кожура которого пегко удаляется трением. Картофель ранний получают из сверкранних и ранних ботанических сортов и/или

собирают в начале сезона в стране происхождения. "Поздвий" (или продовольственный) картофель, собранный после окончания срока его созревания, предназначен для длительного хранения. По цвету кожицы картофель может быть коричневым, красным, чёрно-фиолетовым.

По цвегу мякоти: белый, жёлтый, чёрно-фиолетовый.

По форме: удлинённые, округло-овальные. Удлинённой считается такая форма клубней, когда отношение длины (наибольший диаметр) клубня к его ширине (наибольший поперечный диаметр) более 1,5.



В клубне различают пуповинный (столонный) конец — место прикрепления клубня к столону – и противоположный вершинный конец или вершину клубня, являющуюся растущим концом клубня, с верхушечной точкой роста. Со стороны пуповины у некоторых сортов часто наблюдается на клубне утлубление – столонная впалина, у лючих этой впалины нет или она слабо заметна.

ПАСПОРТ ПРОДУКТА



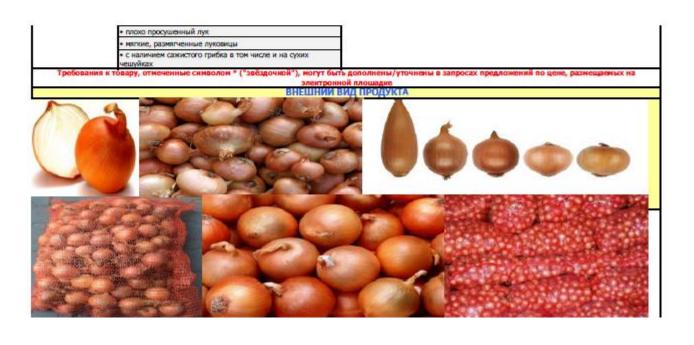
| HOMEP PLU | 197 | Автор: | Согласовано: | | Дата создания: | |
|-----------------------|------------------|----------------|--------------|--|------------------|--|
| ТИП РЬ | весовой | Кучинская И.С. | Сафронов Д | | | |
| НАЗВАНИЕ PLU | Лук репчатый 1кг | кучинская и.с. | | | Дата обновления: | |
| СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ* | не нормируется | | | | 09.11.2020 | |
| производитель* | не нормируется | | 7 | | 09.11.2020 | |

| БАЗОВЫ | Е ХАРАКТЕРИСТИКИ | СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---|-------------|---|
| COPT* | все сорта желтого репчатого лука | | МАТЕРИАЛ | РАЗМЕРЫ, ММ | тип |
| КЛАСС (ТОВАРНЫЙ СОРТ) | I | ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | nonewenuuğ . | | полиотилен/полипропилен |
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | Складной пластиковый ящик (открыть) | ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА (может | | 1 | полиэтилен/полипропилен |
| ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА* | не нормируется | ПАЛЛЕТЫ | тип (минимальная масса поддона) | РАЗМЕРЫ, ММ | МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА |
| БРЕНД* | не нормируется | | овощной, 20 кг | 1200 x 1000 | 1,8 M |
| 4 | не върчируется | | евро, 20 кг | 1200 x 800 | 1,8 M |
| | | | СТРЕЙ | уголок | |
| презентация* | навал | ОПАЛЕЧИВАНИЕ* | минимум в три слоя, с отверстиями для транспирации и дыхания | | Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см |

| | | | | более чем на 1 см | |
|---|---|---------------------|---|---|--|
| дог | ПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | услови | я хранения | |
| калибР* | диаметр 50-80 мм | ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕН | | 1+3 | |
| | Содержимое партии продукции должно быть однородным; | ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕА | ЛИЗАЦИИ * | подиум, при температуре до +25°C | |
| однородность* | каждая упаковка должна содержать только лук одного и того | влажность | | 65-75% | |
| | же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера. | ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗ | RNHA | -0,7℃ | |
| КВАНТ* | 25кг | ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА | | накое | |
| | • | чувствительность к | ЭТИЛЕНУ | накая | |
| | Луковицы лука всех сортов, с учетом специальных положений предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допуског должны быть: | | характерные призн | жен быть хорошего качества. Он должен име аки своей разновидности и/или товарного | |
| | • неповрежденными; | | типа. Луковицы дог | оюны оыть: | |
| | доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается; | | без утолщений, вызванных ненориальным вегетативным развитием | | |
| | • чистыми, без какки-либо заметных посторонних веществ; | | практически без корневых пучков (до 1 см); однако, у лука, собираемого до полного созревания, наличие корневых пучков допускается. | | |
| | без повреждений, вызванных морозом; достаточно сухими (первые два наруюных слоя шелуки и стебель должны быть совершенно сохими); | I Категория | Могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сокраняемость и товарный вид продукта: | | |
| | • без полого и жесткого донца; | | • незначительный / | ефект формы; | |
| МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ | без насекомых-вредителей и повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; | | • незначительный д | рефект окраски; | |
| TPEDOBATHA | • без чрезмерной повероностной влажности; | | небольшие пятна, которые не переходят на последний сухой слой шелухи, защищающий луковицу, при условии, что площада- таких пятем не превышает одной пятой части поверхности луковицы; | | |
| | • типичной для ботанического сорта формы и окраски; | | поверхностные трещины наружной шелухи и ее частичное отсутствие при условии защищенности луковицы. | | |
| | • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. | | | | |
| | с сухими наружными чешуями (рубашкой) стебли должны быть чисто срезаны или скручены, высушены и быть не длиниее 5 см. | | первому сорту, но с требованиям. Луког допускаться следую | ится лук, который не может быть отнесен к птвечает перечисленным выше минимальным ищы должны быть достаточно твердыми. Мог ище дефекты при условии, что луковищы | |
| | допускаются луковицы с разрывами наружных суюх чешуй сухими корешками длиной не более 1 см. | и | сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид: | | |
| ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ | 80 | | • дефекты окраски; | | |

| | Ранний лук: Допустино оголение до 70% поверхности(в | | • дефект формы |
|--|---|-------------------------------------|---|
| Требования к | период сбора урожая с июня по октябрь) | II Категория (допускается | • небольшие рубцы и потертости |
| шелухе | Поэдний лук: У луковицы должен быть хотя бы один целый слой сухой чешум | не более 10% в партии)* | • небольшие зарубцевавшиеся трещины |
| | выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку | | • небольшие зарубцевавшиеся следы потертости |
| СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ | доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии | | пятна, которые не переходят на последний сухой слой шелуки, защищающий луковицу, при условии, что площадь таких пятен не превышает половины поверхности луковицы; |
| Запах и внус | Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса | ороннего 6 ч | трещины на наружной шелухе и частичное ее отсутствие не более чем на 1/3 площади поверхности луковицы при условии, что луковица остается неповрежденной. |
| | • с прорастанием корешков | | допускаются луковицы раздвоенные, находящиеся под общими наружными сухими чешуями |
| | оголенные, с отсутствием сухжх чешуй более 1/3 поверхности луковицы, а так же оголённые луковицы. Для раннего лука допустино оголение не более 70% поверхности (в период сбора урожая с июня по октябрь) | Отход (допускается не более 3% в | луковицы поврежденные селькоз вредителями (стеблевая нематода, клещи, личинка луковой мухи и др.) |
| Запах и вкус Запах и вкус Запах и вкус Запах и привкуса • с прораставием корешков • отоленные, с отсутствием сузок чешуй бо повероности луковицы, а так же отоленные Для раннего лука допустимо оголение не бо повероности (в период сбора урожая с иком в большие сузоке пятиа более 50% повероности (в период сбора урожая с иком в большие сузоке пятиа более 50% повероности (в период сбора урожая с иком в большие сузоке пятиа более 50% повероно в тауковицы раздроенные, не находящиеся г каруковыми сузоке пятиа более 5 см в судержание луковицы раздроению вейки более 5 см в судержание луковиц проросших при всеги реализации до 1 августа с длинной пера и в луковищы с механическими поврежденизм в луковицы поврежд | • бальшие сухие пятна балее 50% поверхности | партии)* | • луковицы запнившие, подморскенные, запаренные |
| | луковицы раздвоенные, не находящиеся под общими наружными сухими чешуями | | с грубыми механическими повреждениями, делающими плод не цельм |
| | • с длинной высушенной шейки более 5 см | | • проросшие луковицы с длинной пера более 2 см |
| не более 10% в партии)* | содержание луковиц проросших при весение-летней реализации до 1 августа с длинной пера не более 2 ом | | |
| | луковицы с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи и глубже, с механическим повреждением донца | | |
| | луковицы загрязненные землей, посторонние примеси (шелука и т.д.) | 8 | |

ontrol/QA DepartmentiфPOB/Cогласованные паспорта 2019/ЛукіКопил 197 - Лук репчатый 1кг ДСК (3).xlsx





HERMAN STRUCTURE OF OFFICE OF STRUCTURE OF S

ПАСПОРТ ПРОДУКТА



| HOMEP PLU | OMEP PLU 2139003 | | Согласовано: | Дата создания: |
|-----------------------|----------------------------|--------------|---|-----------------|
| ТИП РЦ | весовой | Макаров С.Ю. | Шунилин Е., Директор департанента по закуткан | 19.05.2016 |
| HA3BAHUE PLU | Дск Лук-репка в сетке 1 кг | | | Дата обновления |
| СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ* | любая | | Ниогина М., Начальник управления контроля качества товаров | 09.11.2020 |
| производитель* | не нормируется | 1 | navectas tosapos | |

| БАЗОВЫ | ХАРАКТЕРИСТИКИ | СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ | | | |
|---|----------------------------|---|--|-------------|--|
| COPT* | не нормируется | | материал | РАЗМЕРЫ, ММ | тип |
| КЛАСС (ТОВАРНЫЙ СОРТ) | 1, п | ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | сетка полимерная, цвет любой | | |
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | сетка полимерная | ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА (может отсутствовать)* | ТАКОВКА (может сетка полимерная | | сетка-клипса или мешкозашивка |
| ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА* | сетка-клипса, мешкозашивка | | тип (минимальная масса поддона) РАЗМЕРЫ, ММ | | МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЕТА |
| МАССА НЕТТО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКИ* | 0,9-1,2 кг | ПАЛЛЕТЫ | овощной, 20 кг | 1200 x 1000 | 1,8 M |
| БРЕНД* | не нормируется | | евро, 20 кг | 1200 x 800 | 1,8 M |
| ПРЕЗЕНТАЦИЯ* | навал | | СТРЕЙ | Ч-ЛЕНТА | уголок |
| | | ОПАЛЕЧИВАНИЕ* | стяжка на трех уровнях паллета з | | Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см |

| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | | УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ | | |
|-------------------------------|--|------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|--|
| КАЛИБР* | | Диаметр 50/80 | ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ НА РЦ* | от 0 до +2°С | |
| однородность* | каждая упаковка должна | содержать только лук одного и того | ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ* | подиум при температуре до +25°C | |
| CALCO CALCO | же происхождения, разно качества и размера. | овидности или товарного типа, | влажность | 65-75% | |
| КВАНТ* | 20кг | 25kr | ТЕМПЕРАТУРА ПРОМЕРЗАНИЯ | -0,7°C | |

| | КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА | | КЛАССИФИКАЦИЯ |
|-------------|--|--|--|
| | Луковицы лука всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть: | | Лук этого сорта должен быть хорошего качества. Он должен иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа. Луковицы должны быть: |
| | неповрежденными; доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается; | Лук этого сорта должен быть иметь характерные признаки товарного типа. Луковицы долев утолщений, вызванных не развитием практически без корневых пусобираемого до полного созре допускаться следующие условии, что они не влияют н сохраняемость и товарный ви незначительный дефект фој незначительный дефект окр небольшие пятна, которые и слой шелухи, защищающий площадь таких пятен не преви поверхности луковицы; поверхностные трещины нау | |
| | • чистыми, без каких-либо заметных посторонних веществ; | практически без корневых пучков (до 1 см); однако, у лука, собираемого до полного созревания, наличие корневых пучков допускается. | |
| | • без повреждений, вызванных морозом; | | Могут допускаться следующие незначительные дефекты при |
| | достаточно сухими (первые два наружных слоя шелухи и стебель должны быть совершенно сухими); | I Категория | условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта: |
| минимальные | • без полого и жесткого донца; | | • незначительный дефект формы; |
| ТРЕБОВАНИЯ | без насекомых-вредителей и повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; | | • незначительный дефект окраски; |
| | • без чрезмерной поверхностной влажности; | | небольшие пятна, которые не переходят на последний сухой слой шелухи, защищающий луковицу, при условии, что площадь таких пятен не превышает одной пятой части поверхности луковицы; |
| | • типичной для ботанического сорта формы и окраски; | | поверхностные трещины наружной шелухи и ее частичное отсутствие при условии защищенности луковицы. |
| | • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. | | К этому сорту относится лук, который не может быть отнесен первому сорту, но отвечает перечисленным выше |

| | • типичной для ботанического сорта формы и окраски; | | поверхностные трещины наружной шелум и ее частичное отсутствие при условии защищенности луковицы. | | |
|---|---|---------------------------|---|--|--|
| | • без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса. | | К этому сорту относится лук, который не может быть отнесен к первому сорту, но отвечает перечисленным выше | | |
| | с сухими наружными чешуями (рубашкой) стебли должны быть чисто срезаны или скручены, высушены и быть не длиннее 5 см. | | минимальным требованиям. Луковицы должны быть достаточно твердыми. Могут допускаться следующие дефекты при условии, что луковицы сохраняют присущие им | | |
| | допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1 см. | уй и | характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид: | | |
| ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ НИТРАТОВ | 80 | | • дефекты окраски; | | |
| Требования к | Ранний лук: Допустимо незначительное отсутствие сухих чешуй на площади до 1/3 поверхности | II Категория (допускается | дефект формы небольшие рубцы и потертости | | |
| шелухе | Поздний лук: У луковицы должен быть хотя бы один целый слой сухой чешуи | не более 10% в партии)* | небольшие зарубцевавшиеся трещины небольшие зарубцевавшиеся следы потертости | | |
| СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ | выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии | | корневые пучки длинной более 1 см; пятна, которые не переходят на последний сухой слой шелухи, защищающий луковицу, при условии, что площадь таких пятен не превышает половины поверхности луковицы; | | |
| Запах и вкус | Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса | | трещины на наружной шелухе и частичное ее отсутствие не более чем на 1/3 площади поверхности луковицы при условии, что луковица остается неповрежденной. | | |
| | • с прорастанием корешков | | допускаются луковицы раздвоенные, находящиеся под общими наружными сухими чешуями | | |

a\Projects\F&V_quality_control\QA Department\ФРОВ\Cornacoвaнные паспорта 2019\Лук\2139003 - Дск Лук-репка в сетке 1кг (2).xisx

| | оголенные, с отсутствием сухих чешуй более 1/3 поверхности луковицы, а так же оголённые луковицы | | луковицы поврежденные сельхоз вредителями (стеблевая нематода, клещи, личинка луковой мухи и др.) | | | | |
|---|---|--|---|--|--|--|--|
| | • большие сухие пятна более 50% поверхности | | • луковицы загнившие, подмороженные, запаренные | | | | |
| | наружными сухими чешуями не более 3% | не более 3% в | с грубыми механическими повреждениями, делающими плод не целым | | | | |
| | • с длинной высушенной шейки более 5 см | партии)* | • посторонние примеси (земля, шелуха и т.д.) | | | | |
| Не стандарт (допускается не более 10% в партии)* | содержание луковиц проросших при весенне-летней реализации до 1 августа с длинной пера не более 2 см |] | • проросшие луковицы с длинной пера более 2 см | | | | |
| | луковицы с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи и глубже, с механическим повреждением донца луковицы загрязненные землей, посторонние примеси (шелуха и т.д.) | | | | | | |
| | • плохо просушенный лук | | | | | | |
| | • мягкие, размягченные луковицы | | | | | | |
| | с наличием сажистого грибка в том числе и на сухих чешуйках | | | | | | |
| Требования к това | | Требования к товару, отмеченные символом * ("звёздочкой"), могут быть дополнены/уточнены в запросах предложений по цене, размещаемых на электронной плошадке | | | | | |



Tarispera B.A.

DAD Managada O.S.

ПАСПОРТА КАЧЕСТВА НА ПРОДУКЦИЮ ПОД ЗАКЛАДКУ НА ДОЛГОСРОЧНОЕ ХРАНЕНИЕ

| | | | | Автор: | Согласовано: | | Дата создания: | | |
|----------------------------------|-------------|---|-------------------------------|----------------|---|---|--|--|--------------------------------|
| Ка | ртофел | ть для | заклаг | пки. | | | - | | Дата ввода: |
| СТРАНА ПРОИСХОЖД | | то дриг | | нируется | | | | | дата воода. |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬ | | | не норя | нируется | | | | | |
| | | | | | | : | | | |
| | БАЗОВЫ | E XAPAKTI | ЕРИСТИКІ | <u> </u> | | | СПЕЦИФИКАЦ | ИЯ УПАКОВКИ | |
| СОРТ | | любые сор | та картофеля | (Белые, желты | е, красные) | | материал | РАЗМЕРЫ, нн | тип |
| класс (товарный с | OPT) | | | _ | | ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА | сетка полимерная/мешок полимерный | полимерная/мешок | |
| ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА | | | Сетка | / Мешок | | ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА | полимерная сетка | | палиэтилен/полипроп |
| | | Склал | ной пластико | овый ящик (о | ткрыть) | TINKOBION | | | 7.2.1 |
| ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ У | ПАКОВКА | п | олимерная сет | тка любого цве | ета | | тип (минимальная масса поддона) РАЗМЕРЫ, ММ | | МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА |
| МАССА НЕТТО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ У | /ПАКОВКИ | | | | ПАЛЛЕТЫ | оващной, 20 кг | 1200 x 1000 | 1,8 M | |
| БРЕНД | | | не норя | не нормируется | | | евро, 20 кг | 1200 x 800 | 1,8 M |
| ПРЕЗЕНТАЦИЯ | | навал | | ОПАЛЕЧИВАНИЕ | | ч-пленка | уголок | | |
| | | | | OT OT THE TIME | минимум в три слоя, с отверстиями для транспирации и дыхания | | | | |
| доп | ОЛНИТЕЛ | ЬНЫЕ ХА | РАКТЕРИС | ТИКИ | | | условия | ХРАНЕНИЯ | |
| КВАНТ | 10 | | | | | ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМГ ТРАНСПОРТИРОВКЕ | ІЕРАТУРА ПРИ | от +1 до +3℃ | |
| КАЛИБР (в мм) | | диз | метр Россия | a 50/70 | | ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕА | ЛИЗАЦИИ | подиум, при температуре до +25°C | |
| | | | | | | влажность | | 90- | 95% |
| | | | оно быть одн | | | ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ | | -0,6°C | |
| однородность | | | же происхож ы, окраски вн | | | ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА | | низкое | |
| | | ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, | | , , | , | ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ К | ЭТИЛЕНУ | средняя | |
| | Не допускае | тся смеси сор | тов в одной у | упаковке | | РЕАКЦИЯ НА ЭТИЛЕН прорастание | | | стание |
| | КРИТ | ЕРИИ КАЧ | IECTRA | | | · | КЛАССИС | RNUANNO | |
| | | | опусков клубн | ни должны бы | ять: | | IDIACCII | Prii O Lipidi | |
| | | оровые, свеж | | | | Клубни должны быть однородные по фо однако допускаются спедущие незначит | | | |
| | района выра | щивания; | кзновидности губней не дол | | , | Соответствует требованиям | | скими повреждениями лубиной не более 4 мя | |

частей, и они не должны иметь никаких повреждений,

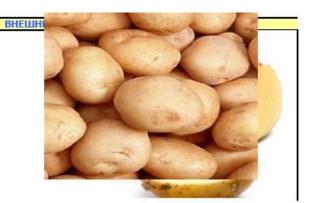
10 mm

| минимальные | доброкачественными; продукт, подверженный гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к практически чистыми; | | незначительные дефекты формы; клубни пораженные паршой и/или ооспорозом на площади |
|---|--|--|---|
| ТРЕБОВАНИЯ | практически чистыми, твердыми, не увядшими, не сморщенными; | | клуони пораженные паршой и/или ооспорозом на площади менее 1/4 поверхности глубиной до 2 мм |
| | • без чрезмерной поверхностной влажности; | | |
| | • без какого-либо постороннего запаха и/или вкуса; | | трещины (в том числе образовавшиеся в период роста), порезы, следы укусов, побитости или неровности (только для |
| | без насекомых-вредителей; без повреждений, вызванных вредителями (кроме одного хода проволочника в клубне); | | разновидностей, которым не присуща неровная кожура), превышающие 4 мм в глубину и/или длиной от 10 мм (более 2% от партии); |
| | без внешних или внутренних дефектов, отражающихся на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке; | | картофель с позеленением на площади не более 1/4 поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; |
| | • без повреждений холодом или теплом. | | • существенные изменения формы, клубни с израстаниями и |
| ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ | 250 | Не соответствует | существенные изменения формы, ютучни с израстаниями и наростами; |
| НИТРАТОВ КОЖУРА | Клубни покрытые кожурой. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры. | требованиям приёмки (нестандарт) | • загрязненные клубни, с налипшей землей; |
| OKPACKA | Кожура клубня может быть окрашена в различные оттенки коричневого, серого и желтого цвета. Мякоть картофеля на разрезе белая, кремовая или желтой окраски. | | клубни пораженные паршой и/или ооспорозом на площади более 1/4 поверхности, в том числе наличие пятен глубокой обыжновенной и порошистой картофельной парши, глубиной |
| НАЛИЧИЕ РОСТКОВ | На клубнях раннего картофеля наличие ростков не допускается. | | более 2 мм; |
| НАЛИЧИЕ ПОСТОРОННИХ ПРЕДМЕТОВ | В партии картофеля не содержится никаких отходов, т.е. отвалившейся земли, оторвавшихся ростков, камней и других посторонних предметов и примесей. | | серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной менее 5 мм площадью не более 1,5 кв.см.; |
| пгедистов | incressor in the director is inhunctions | | • наличие двух ходов проволочника |

C:\Users\Tatia.Ershova\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\PWX9YFTB\Паспорт качества продукта на закладку картофель (002) (002).xlsx

| НАЛИЧИЕ ЗЕМЛИ | Вся, налипшая к клубням из оцениваемой партии, земля счищается, далее вычисляется процент содержания земли по | | • легкое увядание. |
|-----------------|--|--|---|
| HAVINANE SEPUIN | отношению к оцениваемому количеству товара. Допускается не более 1% (от партии) наличия земли, прилипшей к клубням. | | • увядшие, сморщенные клубни; |
| нс+нк | допускается не более 10% в партии | | картофель, пораженным фитофторозом, фомозом, раком картофеля, черной паршой (ризоктаниоз), альтернариозом, фузариозом, черной ножкой, некрозом клубнай, черной подмороженные, запаренные клубни, клубни имеющие сладковатый привкус, клубни с признаками удушья; |





| HC+ | С+НК допускается не более 10% в партии | картофеля, черной паршой (ризоктаниоз), альтернариозом, фузариозом, черной ножкой, некрозом клубней, черной | | | | |
|-----|--|--|------------------------|--|--|--|
| , , | | goriferation the outlet 2010 to hapfine | 20.00 | подмороженные, запаренные клубни, клубни имеющие сладковатый привкус, клубни с признаками удушья; | | |
| | | клубни, поврежденные мокрой, сухой, кольцевидной, пуговичной и прочими видами гнили; | | | | |
| | | | Отход (не более 3%) | клубни с грубыми механическими повреждениями, оторванные части клубней; | | |
| | | | | • посторонние примеси (земля сверх 1% и т.д.); | | |
| | | | | • коричневые пятна, вызванные воздействием тепла; | | |
| | | | | картофель с внутренними дефектами: пустотами (дупловитостью), пятнами ржавчины, стекловидностью; | | |
| | | | | • проросшие клубни, маточные клубни; | | |
| | | | | клубни пораженные сельхоз вредителями, три и более хода проволочника; клубни поврежденные грызунами; наличие вредителей; | | |
| | | картофель с позеленением на площади более 1/4 поверхности клубня, удаяющейся при обычной чистке; | | | | |
| | | | | серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной более 5 мм площадью более 1,5 кв.см. | | |

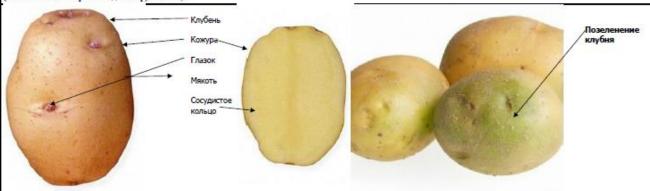
Картофель — вид многолетних клубненосных травянистых растений. В пипу употребляются клубни картофеля, они являются важным пишевым продуктом, в отличии от плодов которые ядовиты, в связи с содержанием в них соланина.

Выделяют ранний и продовольственный картофель. Под "равним" подразумевают картофель, собранный до окончания срока его созревания, поступающий в продажу сразу после сбора, кожура которого легко удаляется трением. Картофель ранний получают из сверхранних и ранних ботанических сортов и'или собирают в начале сезона в стране происхождения.

"Поздний" (или продовольственный) картофель, собранный после окончания срока его созревания, предназначен для длительного хранения. По цвету кожицы картофель может быть коричневым, красным, чёрно-фиолетовым.

По цвету мякоти: белый, жёлтый, чёрно-фиолетовый.

По форме: удлинённые, округло-овальные. Удлинённой считается такая форма клубней, когда отношение длины (наибольший диаметр) клубня к его ширине (наибольший поперечный диаметр) более 1,5.



В клубне различают пуповинный (столонный) конец — место прикрепления клубня к столону – и противоположный вершинный конец, или вершину клубня, являющуюся раступции концом клубня, с верхушечной точкой роста. Со стороны пуповины у некоторых сортов часто наблюдается на клубне углубление – столонная впадина, у других этой впадины нет или она слабо заметна.

ПАСПОРТ ПРОДУКТА

80

ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ

КОНЦЕНТРАЦИЯ ВОТАЧТИН

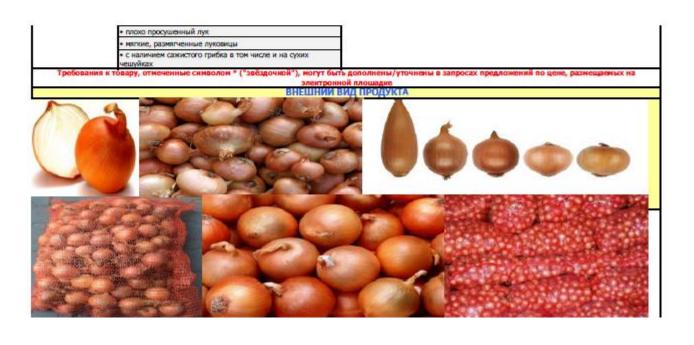


| HOMEP PLU | | Лук под закладку | Автор: | Согласовано: | | Дата создания: |
|---------------------------|---|--|------------------------------------|--|---------------------------------------|---|
| ТИП РЬ | | весовой | Кучинская И.С. | Ca | Сафронов Д | |
| HAЗВАНИЕ PLU | | Лук репчатый 1кг | ., | - | фронови | Дата обновления: |
| СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ* | | не нормируется | | ļ | | 09.11.2020 |
| производитель* | | не нормируется | | | | |
| | БАЗОВЫ | Е ХАРАКТЕРИСТИКИ | | СПЕЦИФИКА | ЦИЯ УПАКОВКИ | |
| COPT* | | все сорта желтого репчатого лука | | материал | РАЗМЕРЫ, нм | тип |
| КЛАСС (ТОВАРНЫЙ СОРТ) | | I | ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | сетка полинерная/нешок полинерный | | полиотилен/полипропилен |
| ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА* | | Складной пластиковый ящик (открыть) | ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА (может | | | полиэтилен/полипропилен |
| ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА* | | не нормируется | паллеты | тип (минимальная масса поддона) | РАЗМЕРЫ, ММ | МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА |
| БРЕНД* | | не нормируется | | овощной, 20 кг | 1200 x 1000 | 1,8 M |
| | | | | espo, 20 kr | 1200 x 800 Ч-ПЛЕНКА | 1,8 M |
| ПРЕЗЕНТАЦИЯ* | | навал | ОПАЛЕЧИВАНИЕ* | минимум в три сло | я, с отверстиями для ции и дыхания | УГОЛОК Фиксирующие уголки не должны выступать за верхний край паллета более чем на 1 см |
| | | | | | | |
| дог | ЮЛНИТЕЛ | ЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | УСЛОВИ: | я хранения | |
| калибР* | | диаметр 50-80 мм | ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ НА РЦ* | | 1+3 | |
| | | партии продукции должно быть однородным; | ТЕМПЕРАТУРА ПРИ РЕА | ОПИЗАЦИИ | подиум, при температуре до +25°C | |
| однородность* | | овка должна содержать только лук одного и того кдения, разновидности или товарного типа, | влажность | | 65-75% | |
| | качества и р | | ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗ | RNHA | -0,7℃ | |
| квант* | | | ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА | | ниское | |
| • | | чувствительность к этилену | | , | NOK28 | |
| | Луковицы лука всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть: • неповрежденными; | | | Лук этого сорта должен быть хорошего качества. Он должен иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа. Луковицы должны быть: | | |
| | другому вид | ственными; продукт, подвергшийся пниению или у порчи, что делает его непригодным к но, не допускается; | | без утолщений, вызванных ненормальным вегетативным развитием | | |
| | | ез каких-либо заметных посторонних веществ; | | практически без корневых пучков (до 1 см); однако, у лука, собираемого до полного созревания, наличие корневых пучков допускается. | | |
| | без повреждений, вызванных морозом; достаточно сухими (первые два нарумных слоя шелухи и стебель должны быть совершенно сохими); | | і Категория | Могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта: | | |
| I | | и жесткого донца; | l | незначительный дефект формы; | | |
| минимальные требования | без насехомых-вредителей и повреждений, вызванных насехомыми-вредителями; без чрезмерной повероностной влажности; | | | незначительный дефект окраски; | | |
| | | | | небольшие пятна, которые не переходят на последний сухой слой шелухи, защищающий луковицу, при условии, что площадь таких пятен не превышает одной пятой части поверхности луковицы; | | |
| | • типичной , | для ботанического сорта формы и окраски; | | поверхностные трещины наружной шелухи и ее частичное отсутствие при условии защищенности луковицы. | | |
| | • без какого | -либо постороннего запаха и/или привкуса. | | | | |
| | с сухими наружными чешуями (рубашкой) стебли должны быть чисто срезаны или скручены, высушены и быть не длиннее 5 см. | | | К этому сорту относится лук, который не может быть отнесе первому сорту, но отвечает перечисленным выше минималь требованиям. Луковицы должны быть достаточно твердыми. дотускаться следующие дефекты при условии, что луковиць сохраниям присущие им характерные признами качества, | | им выше минимальным таточно твердыми. Могут овии, что луковицы |
| | | ся луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и шками длиной не более 1 см. | | | храняемость и товарный вид: | |
| ПРЕДЕЛЬНО | | | I | | | |

• дефекты окраски;

| Требования к шелухе | Ранний лук: Допустимо оголение до 70% поверхности(в период сбора урожая с июня по октябрь) | | • дефект формы | | |
|---|---|-------------------------------------|---|--|--|
| | | II Категория (допускается | • небольшие рубцы и потертости | | |
| | Поэдний лук: У луковицы должен быть хотя бы один целый слой сухой чешум | не более 10% в партии)* | • небольшие зарубцевавшиеся трещины | | |
| СТЕПЕНЬ РАЗВИТИЯ | выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку | | • небольшие зарубцевавшиеся следы потертости | | |
| | доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии | | пятна, которые не переходят на последний сухой слой шелуки, защищающий луковицу, при условии, что площадь таких пятен не превышает половины поверхности луковицы; | | |
| Запах и внус | Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса | | трещины на наружной шелухе и частичное ее отсутствие не более чем на 1/3 площади поверхности луковицы при условии, что луковица остается неповрежденной. | | |
| | • с прорастанием корешков | | допускаются луковицы раздвоенные, находящиеся под общи наружными сухими чешуями | | |
| | оголенные, с отсутствием сухжх чешуй более 1/3 поверхности луковицы, а так же оголённые луковицы. Для раннего лука допустино оголение не более 70% поверхности (в период сбора урожая с июня по октябрь) | Отход (допускается не более 3% в | луковицы поврежденные селькоз вредителями (стеблевая нематода, клещи, личинка луковой муки и др.) | | |
| | • бальшие сухие пятна балее 50% поверхности | партии)* | • луковицы запнившие, подморскенные, запаренные | | |
| Не отандарт (допуоваетоя не более 10% в партии)* | луковицы раздвоенные, не находящиеся под общими наружными сухими чешуями | | с грубыми механическими повреждениями, делающими плод не цельм | | |
| | • с длинной высушенной шейки более 5 см | | • проросшие луковицы с длинной пера более 2 см | | |
| | содержание луковиц проросших при весение-летней реализации до 1 августа с длинной пера не более 2 ом | | | | |
| | луковицы с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи и глубже, с механическим повреждением донца | | | | |
| | луковицы загрязненные землей, посторонние примеси (шелука и т.д.) | 8 | | | |

ontrol/QA DepartmentiфPOB/Cогласованные паспорта 2019/ЛукіКопил 197 - Лук репчатый 1кг ДСК (3).xlsx





OOP Appenges

Tiriques BA

Hall Hamento 100