ООО «ТАБАК-ИНВЕСТ»
ТОРГОВАЯ СЕТЬ «КОРОНА»

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПОСТАВЛЯЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

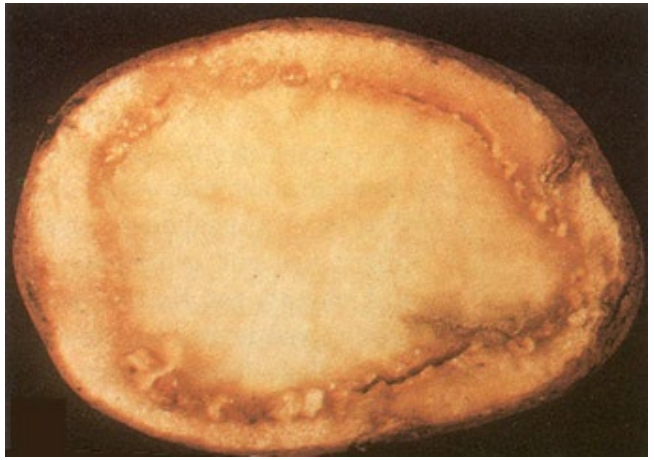
КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ

Внешний вид - клубни целые, чистые, сухие, правильной формы, непроросшие, неувядшие, без прозелени и механических повреждений, окрас должен соответствовать сорту

Размер клубней - 60+ мм

Не допускается:

* повреждения сельскохозяйственными вредителями: проволочником, грызунами;
* наличие клубней, пораженных болезнями: ржавой (железистой) пятнистостью, паршой или ооспорозом, мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилью и фитофторой;
* наличие клубней подмороженных, запаренных, с признаками «удушья»;
* наличие органической и минеральной примеси;
* наличие земли, прилипшей к клубням - более 1%



КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ

Внешний вид - кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями

Зачистка кочана - кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев

Размер зачищенного кочана – 150-200 мм, массой 1,5-3 кг

Не допускается:

* наличие кочанов с механическими повреждениями на глубину более пяти (для раннеспелой более трех) облегающих листьев, треснувших, загнивших, запаренных, мороженых (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), наличие сельскохозяйственных вредителей

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ

Внешний вид - корнеплоды свежие, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности

Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру (или по массе - без ботвы)

- ранней и мелкой моркови - 10-40 мм (8,0-150,0г) - поздней - 20-40 мм (20,0 -150,0г)

Не допускается:

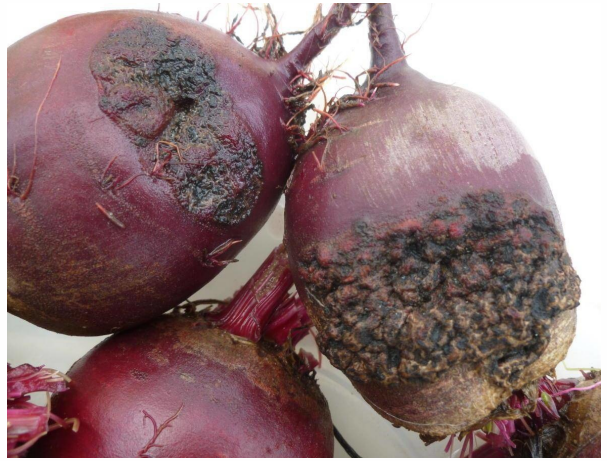
* наличие корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных, с порезами, поврежденными плечиками головки;
* наличие корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной;
* наличие земли, прилипшей к корнеплодам - более 1%

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ

Внешний вид - корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру - 50-100 мм

Не допускается:

* наличие корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см, с порезами головок, легким увяданием;
* наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших;
* наличие земли, прилипшей к корнеплодам - более 1%



ЛУК РЕПЧАТЫЙ

Внешний вид - луковицы вызревшие, чистые, целые, не проросшие, с сухими наружными чешуями и высушенной шейкой

Размер луковиц 50+ мм

Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу

Не допускается:

* содержание луковиц оголенных (с отсутствием сухих чешуй более чем на 1/з поверхности луковицы);
* наличие механических повреждений на глубину одной сочной чешуи, а также повреждения сельскохозяйственными вредителями;
* наличие луковиц проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ

Внешний вид - плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности и механических повреждений
Размер плодов от 65+ мм, масса плода – не менее 100 г
В приоритете рассматривается яблоко крупных калибров, уложенное
Плоды должны соответствовать заявленному сорту и калибру
Не допускается:
* наличие сельскохозяйственных вредителей, а также плодов, поврежденных вредителями;
* наличие загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных яблок;
* яблоки всех товарных сортов должны быть без серьезной стекловидности

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Партия товара должна быть однородна, одного ботанического или помологического сорта, одного класса или товарного сорта,

упакована в тару одного вида и типоразмера, оформлена одним полным пакетом документов, удостоверяющим его качество.

Должен соблюдаться температурный режим перевозимых партий, не допускается переохлаждение и перегрев плодоовощной продукции в момент транспортировки (во избежание образования конденсата и потери потребительских свойств).