

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

Порядок приемки продукции и тары по качеству установлен в ГОСТах, РСТ, ТУ, европейских стандартах качества.

Для определения качества производится отбор проб из поступившей продукции непосредственно во время выгрузки из автотранспорта. Как правило, нормируется выделение для контролируемых образцов 2-4% от общего количества – например, от 1000 коробок – 20 коробок. По результатам визуального осмотра товара и последующего заключения его однородности, разрешается продолжать разгрузку товара и отбор проб в количестве от 5 до 10% от общего количества партии (небольшие партии товара (до 20кг) подлежат 100% осмотру) для контроля качества и окончательного определения % отхода.

% отхода определяет Начальник отдела, Приемщик.

Количество товара, определенное сотрудником как несоответствующее требованиям качества, не приходится и вычеркивается из накладной поставщика.

#### Приемка товара по качеству осуществляется поэтапно:

1. Контроль температуры - осуществляется в процессе выгрузки (в разных местах автотранспорта), при не соблюдении температурных режимов транспортировки показатели термометра или датчика рефрижератора отражаются в Акте-приемке (при наличии необходимого оборудования (термометра) в магазине).

2. Визуальный осмотр – груз однородный, одного бренда, калибра, одной степени зрелости, без видимых дефектов, без повреждений тары и деформаций.

Плоды должны быть:

- целыми (без механических и деформаций, ухудшающих товарный вид),
- здоровыми (без налетов плесени, заболеваний),
- чистыми (освобождены от земли, грязи, листьев, следов удобрений),
- не поврежденные вредителями или со следами их жизнедеятельности,
- без аномальной внешней влажности,
- без посторонних запахов и/или привкусов,
- аккуратно собранные и упакованные,
- достаточно развитые, потребительской степени зрелости (степень зрелости и состояние плодов должны быть такими, чтобы выдерживать транспортировку и хранение).

3. Определяется процент загнивших, треснувших, с открытыми повреждениями и прочими дефектами.

Одновременно осматриваются плоды, внешний вид которых - царапины, вмятины, прочие повреждения, ухудшающие товарный вид, но не влияющие на шелф-лайф, позволяет отнести их ко второму сорту.

4. Определяются калибры (при необходимости используется специальный инструмент).

Примечание. В случае разногласий при приемке товара по качеству, выгрузка приостанавливается, вызывается представитель поставщика, при необходимости независимая экспертная компания. Если в течение 3 часов с момента поступления информации – телефонограмма, факсимильное сообщение и др. в адрес поставщика, проезд представителя не предоставляется возможным, то решение о возможности приемки товара остается за получателем товара.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### При приемке товара качество оценивается по следующим категориям:

- категория “Экстра”
- 1 категория (сорт, класс)
- 2 категория (сорт, класс)
- вне категории (нестандарт)
- отход (потери).

Товар, классифицированный как «вне категории (нестандарт)», не подлежит приемке.

Товар, классифицированный как «понижение категории», подлежит приемке в ограниченном количестве – не более 10% от общей массы партии товара:

### 2. Требования стандартов к качеству продукции

#### 2.1. Овощная продукция

##### 2.1.1. Картофель свежий

Внешний вид: Клубни целые, чистые, здоровые, сухие, непроросшие, неувядшие. Однородные по форме и окраске, зрелые с плотной кожурой, свойственные данному сорту, без постороннего запаха.

При определении качества картофеля клубни с механическими повреждениями глубиной не более 5 мм и длиной не более 10 мм (порезы, вырывы, трещины, вмятины) не более 2 % от партии, подлежат приемке.

Запрещено принимать: клубни позеленевшие на поверхности, увядшие с легкой морщинистостью, раздавленные, половинки, подмороженные, запаренные, с признаками «удушья», поврежденные вредителями, болезнями, паршой, с наличием органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни и др.).

Клубни картофеля с зарубцевавшимися природными трещинами, если они существенно не ухудшают внешний вид картофеля, с содранной кожурой на зрелых клубнях, с дупловатостью, с сеткой кожуры без нарушения более глубоко расположенных слоев, являются стандартными. Клубни раннего картофеля с неокрепшей кожурой являются стандартными.

К вне категории - нестандарт (клубни сверх допустимых ГОСТом количеств):

1. Для картофеля раннего во всех районах размером по наибольшему поперечному диаметру – округло-овальной формы – менее 30 до 20 мм включительно, удлиненной формы – менее 25 до 20 см включительно.
2. С израстаниями, наростами, а также позеленевшие на площади более 2 см<sup>2</sup>, но не более ¼ поверхности.
3. Механически поврежденные глубиной более 5 мм и длиной более 10 мм (порезы, вырывы, трещины, вмятины). Части более ½ клубня.
4. С неокрепшей кожурой (для позднего картофеля).
5. Пораженные ржавой (железистой) пятнистостью.
6. Увядшие с легкой морщинистостью (при реализации урожая прошлого года).

К отходам относят клубни картофеля:

1. Размером менее 20 мм по наибольшему поперечному диаметру.
2. Позеленевшие на поверхности более ¼.
3. Раздавленные.
4. Поврежденные грызунами.
5. Пораженные фитофторой, гнилями (мокрой, сухой, кольцевидной, пуговичной и др), стеблевой нематодой.
6. Мороженные, подмороженные, запаренные, с признаками “удушья”.
7. Срезки клубней или части менее ½.
8. Клубни маточные.

Понижение категории. Незначительные поверхностные повреждения кожуры картофеля, ухудшающие внешний вид, и нарушения формы, но не влияющие на сроки хранения; несоответствие калибрам, разрешенным к приемке, и составляющие в сумме всех повреждений и несоответствий не более 10%.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Размер по наибольшему поперечному диаметру:

Для округло-овальных сортов: 45мм и более\*.

Для удлиненных сортов: 35мм и более\*.

\*- для раннего картофеля требования к размеру снижаются на 10мм.

Температурный режим транспортировки и хранения: +4+6С.

Температурный режим реализации: +4+20С. При температуре выше +18С товарный запас на полке магазина не должен превышать 2-х дней.

### 2.1.2. Капуста белокочанная свежая

В соответствии с требованиями стандарта кочаны должны быть защищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев, с длиной кочерыги не более 3 см. Кочаны, имеющие в кочерыге дупловатость и трещины, относятся к стандартным.

Внешний вид: Кочаны свежие, целые, здоровые, не проросшие, типичной для данного сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Кочаны плотные или менее плотные, но не рыхлые. Отборная капуста имеет массу кочана не менее 1,0 кг. Для ранней белокочанной капусты кочаны менее плотные, массой не менее 0,5 кг.

При анализе кочаны раннеспелых сортов, имеющих механические повреждения на глубину не более 2 облегающих листьев, относят к стандартным, а на глубину три – и более – к вне категории. Кочаны среднеспелых, среднепоздних и позднеспелых сортов, имеющих механические повреждения на глубину не более 2 облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) частях кочана и не более 4 облегающих листьев в верхней трети кочана, относят к стандартным, а на глубину 5 листьев и более – к вне категории.

К вне категории - нестандарт относятся:

1. Менее установленной массы.
2. Проросшие.
3. Треснувшие.
4. Рыхлые (для средне- и позднеспелой капусты).
5. Пораженные точечным некрозом в слабой степени.
6. С пергаментностью внутренних листьев (с сухой прослойкой в кочанах) в слабой степени.

К отходам относят:

1. Проросшие с цветочным стеблем.
2. Пораженные в сильной степени точечным некрозом и пергаментностью.
3. Тумачные (с потемневшими или отмирающими листьями внутри кочана).
4. Запаренные.
5. Загнившие и гнилые листья кочана.
6. С наличием живых личинок и их экскрементов между листьями.

Примечание. К несформировавшимся относят кочаны (массой менее 500 г), которые при надавливании на верхнюю часть кочана сжимаются до основания.

Снижение категории – при наличии незначительных поверхностных повреждений, не превышающих в сумме 10% и не влияющих на продолжительность хранения.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Масса кочана:

для раннеспелых сортов: 0,5 кг и более.

для остальных сортов: от 1кг до 3кг.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+6С.

Температурный режим реализации: 0+20С. При температуре реализации выше +18С товарный запас на полке не должен превышать 2-х дней.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.1.3. Морковь свежая

Внешний вид: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода.

К вне категории - нестандарт относят корнеплоды (сверх допустимых ГОСТом количеств):

1. Размером по поперечному сечению диаметром менее 2,5 см до 1,5 см включительно и более 7 см.
2. Треснувшие.
3. Поломанные (части корнеплодов не менее 7 см).
4. Уродливые по форме, разветвленные.
5. С порезами головок, поврежденные сельскохозяйственными вредителями.
6. Увядшие с морщинистостью.

К отходам относят корнеплоды:

1. Размером по наибольшему поперечному диаметру менее 1,5 см.
2. Треснувшие с открытой (развернутой) сердцевинной в сильной степени.
3. Части корнеплодов длиной менее 7 см.
4. Раздавленные.
5. Поврежденные грызунами.
6. Мороженные.
7. Запаренные.
8. Гнилые.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Размер по наибольшему поперечному диаметру: 3 – 5 см.

Длина корнеплода: 10 – 20 см.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С.

Температурный режим реализации: 0+20С. При температуре реализации выше +10С товарный запас на полке магазина не должен превышать 2 дней.

### 2.1.4. Морковь столовая молодая свежая

Морковь подразделяют на пучковую и обрезную.

По внешнему виду виду у моркови пучковой и обрезной корнеплоды должны быть свежие, молодые, незагрязненные, здоровые, неразветвленные, незастволившиеся, без трещин. Морковь пучковая – с целыми или укороченными листьями, обрезная морковь – с черешками листьев не более 20 см. Размер корнеплода по наибольшему поперечному диаметру у пучковой моркови не менее 10 мм и у обрезной – не менее 15 мм. С механическими повреждениями, потертостями, разветвлениями, частично поврежденными вредителями пучковой моркови должно быть не более 1 корнеплода в пучке, а у обрезной – не более 15% массы.

Диаметром от 8 до 10 мм может быть не более 1 корнеплода в пучке, а у обрезной моркови корнеплодов от 13 до 15 мм – не более 25% массы. Наличие прилипшей к корнеплодам земли допустимо не более 1% массы. Общее число допускаемых отклонений без учета допусков по размеру в совокупности не должно превышать 15% массы.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.1.5. Томаты свежие

При определении качества томатов прежде всего отмечают их степень зрелости. Степень зрелости томатов должна соответствовать 7-8 по 12-ти бальной шкале зрелости (допускать необходимые по продолжительности сроки хранения).

Внешний вид: Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, непереспелые, типичной для данного сорта формы, без механических повреждений и солнечных ожогов, без постороннего запаха и вкуса. По размеру различаются томаты крупноплодные – массой более 100 гр., среднеплодные – 60-100 гр, мелкоплодные – массой до 60 гр.

К вне категории – нестандарт относятся:

1. Молочной степени зрелости.
2. С опробковелыми заболеваниями площадью не более 2см<sup>2</sup> с наличием 3 зарубцевавшихся трещин длиной не более 1,5 см каждая.
3. Несоответствующих калибру размеров.
4. Уродливой формы.
5. С солнечными и земляными ожогами до ¼ поверхности плода.
6. Молочно-потертые до 1/3 поверхности.
7. Бурые потертые более 1/3 поверхности.
8. С незарубцевавшимися трещинами.
9. С размягченной мякотью.
10. Увявшие с морщинистостью.
11. Поврежденные сельскохозяйственными вредителями.
12. С опробковелыми образованиями площадью более 2 см<sup>2</sup> и наличием более 3 зарубцевавшихся трещин длиной более 1,5 см каждая.
13. Томаты зеленой степени зрелости приемке не подлежат.

К отходам относят томаты:

1. С солнечными и земляными и земляными ожогами более ¼ поверхности плода.
2. Молочно-потертые на поверхности более 1/3 плода.
3. Перезревшие.
4. Раздавленные.
5. Поврежденные сельскохозяйственными вредителями.
6. Пораженные сельскохозяйственными болезнями.
7. Подмороженные.
8. Загнившие.
9. Гнилые.

Примечание: Перезревшие плоды – мягкие с цельной кожицей, с нарушенными семенными камерами и свободно перемещающейся мякотью под кожицей.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Размер по наибольшему поперечному диаметру:

1. Томаты среднеплодные грунтовые и тепличные - 5-8см.
2. Томаты среднеплодные на ветке (банч) – 4см и более.
3. Томаты черри – 2см и более.
4. Томаты крупноплодные (биф) – 8,5см и более.
5. Томаты сливовидные (плам) – 3см и более.

Температурный режим транспортировки и хранения: +8+11С.

Температурный режим реализации: +8+15С. При температуре реализации выше +15С товарный запас на полке магазина не должен превышать 1

дня.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.1.6. Огурцы свежие

Внешний вид: Плоды свежие, целые, не уродливые, чистые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с типичной для данного сорта формой и окраской.

В соответствие с ГОСТами огурцы делят на 4 группы:

1. Короткоплодные первой группы – до 11 см
2. Короткоплодные второй группы – до 14 см
3. Среднеплодные – до 25 см
4. Длинноплодные – более 25 см

Все плоды указанных групп являются стандартными. Допускаются изогнутые плоды для длинноплодных и среднеплодных огурцов (изогнутость не более 0,2).

В соответствие с европейскими стандартами – огурцы поставляются по калибрам (весу плода).

К вне категории – нестандарт относят:

1. Размером более 5,5 см по наибольшему поперечному диаметру.
2. Уродливой формы.
3. Пожелтевшие (с водянистыми семенами).
4. Потертые.
5. Увядавшие, морщинистые.
6. Механически поврежденные.
7. Пораженные антракнозом.

К отходам относят:

1. Переросшие (семенники с грубыми кожистыми семенами).
2. Раздавленные.
3. Пораженными сельскохозяйственными болезнями.
4. Подмороженные.
5. Загнившие.
6. Части плода.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Длина:

1. Огурец короткоплодный и среднеплодный – 10-20см.
2. Огурец длинноплодный – 25см и более.

Температурный режим транспортировки и хранения: +10+12С.

Температурный режим реализации: +10+12С. При температуре реализации выше +15С товарный запас на полке магазина не должен превышать 1 дня.

### 2.1.7. Лук репчатый свежий

Основное требование к луку – не проросший и сухой.

Внешний вид: Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для данного сорта формы и окраски, с сухими чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5 см.

К вне категории – нестандарт сверх допустимых количеств относят:

1. Размером менее 3 см (для овальной формы) и менее 4 см для остальных по наибольшему поперечному диаметру.
2. Механически поврежденные.
3. Поврежденные сельскохозяйственными вредителями.
4. Оголенные.
5. Проросшие в перо.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

К отходам относят:

1. Несформировавшиеся, застрелковавшиеся.
2. Проросшие в перо (луковицы не пригодны для использования).
3. Мороженные (не восстановившие свои товарные свойства после дефростации).
4. Запаренные.
5. Загнившие и гнилые.

Примечание. Раздвоенные луковицы проверяются целиком, если имеют общую покровную чешую.

Необходимо контролировать луковицы на зараженность шейковой и донцевой гнилями.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Размер по наибольшему поперечному диаметру:

Для овальных форм: 4см и более.

Для остальных форм: 5см и более.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С.

Температурный режим реализации: 0+15С. При температуре выше +15С товарный запас на полке магазина не должен превышать 2 дней.

### 2.1.8. Перец сладкий свежий

Внешний вид: Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, с плодоножкой, с типичной для данного сорта формой и окраской.

Перец (паприка) должен быть:

- свежим на вид.
- иметь хорошую форму.
- быть достаточно твердым.
- быть неповрежденным.
- иметь отросток.

К вне категории – нестандарт, относятся:

- загнивания.
- открытые повреждения.
- разрывы либо полное отсутствие чашечки.
- биологические паразиты.
- пятна различного происхождения.
- механические повреждения.
- стекловидность на плече плода.
- пятна, напоминающие ожоги.
- пятна размягчения.
- искажения типа наростов, оборванных или оставленных на месте.
- белые с рыжими окантовками пятна на зеленой паприке.

Среди паприки класса 1 могут попадаться до 10% овощей II класса (допуски см. ниже). Они должны удовлетворять требованиям к перцу 1 класса.

Допускаются:

- точки небольшого размера (малые коричневые вкрапления в мякоть овоща и в его кожуру).
- бледные овощи.
- незначительно сморщенные.
- выступающие наросты мякоти, при условии, что мякоть не слишком затвердела и приобрела темно-коричневый оттенок.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

- малые наросты, если они того же цвета и не слишком ухудшают форму овоща.
- растертые выступы, поверхность которых уплотнилась на площади максимум  $\frac{1}{4}$  см<sup>2</sup>.
- слегка поврежденный отросток, однако мякоть овоща должна быть неповрежденной.
- соотношение высоты и ширины должно составлять самое малое 0,8 : 1.
- определенная степень зрелости на незеленых овощах.

Для окрашенных перцев (белые, красные, фиолетовые, оранжевые, желтые) установлены допуски в 10% на другие оттенки. Зеленый-незрелый. Паприка II класса – допускается до 2% серьезных повреждений, а также:

- отклонения по форме и выросты.
- похожие на ожоги пятна, но не более 1 см<sup>2</sup>, или в случае продолговатых пятен, не длиннее 2 см.
- довольно большие морщины.
- вращение развившихся маленьких паприк в большую паприку, которые немного разорвали наружную, слегка затвердевшую ее поверхность.
- менее твердые овощи, но без признаков увядания.
- поврежденный или обрезанный отросток.

Сортировка производится для паприки 1 сорта:

- прямоугольно- усеченная паприка	50 мм	Сортировка по калибрам:	50-70 мм
- прямоугольная острая (юла)	40 мм		60-80 мм
- продолговатая острая	30 мм		70-90 мм
- плоская паприка (похожая на помидор)	55 мм		80-100 мм

Разница диаметров между самой большой и самой малой паприкой - на упаковку – не превышает 20 мм. Длинная узкая паприка не менее 5 см. Допуски по размерам – 10%.

К вне категории – нестандарт относят (сверх допусков) плоды:

1. Менее установленных размеров.
2. Механически поврежденные.
3. Потертые на площади  $\frac{1}{3}$  плода.

К отходам относят:

1. Раздавленные.
2. Пораженные сельскохозяйственными болезнями.
3. Загнившие.
4. Гнилые.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Размер по наибольшему поперечному диаметру:

Для грунтового сладкого перца – 5см и более.

Для остальных - 7-10см.

Длина:

Для грунтового перца – 7см и более.

Для остальных – 8см. и более.

Температурный режим транспортировки и хранения: +8+10С.

Температурный режим реализации: +8+10С. При температуре реализации выше +15С товарный запас на полке магазина не превышает 1 день.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.1.9. Баклажаны свежие

Внешний вид : Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически зрелые, без механических повреждений, с плодоножкой, без постороннего запаха и вкуса, с типичной для данного сорта формой и окраской.

Мякоть сочная, упругая, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми белыми некожистыми семенами.

К вне категории - нестандарт относят плоды (сверх допусков):

1. Менее установленных размеров.
2. Механически поврежденные.
3. Увядшие, морщинистые.
4. Потертые на площади более 1/3 плода.
5. Переохлажденные (коричневые пятна на поверхности плода).

К отходам относят:

1. Раздавленные.
2. Пораженные болезнями.
3. Переохлажденные (с коричневой мякотью плода).
4. Загнившие, гнилые.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Длина: 10см и более.

Размер по наибольшему поперечному диаметру: 5см и более.

Температурный режим транспортировки и хранения: +8+12С.

Температурный режим реализации: +8+12С. При температуре реализации выше +15С товарный запас на полке магазина не должен превышать 1 дня.

### 2.1.10. Чеснок свежий

К полноценным относят луковицы вызревшие, твердые и плотные, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, по форме и окраске типичные для ботанического сорта, с сухими кроющими чешуями, для стрелкующихся сортов – с обрезанной стрелкой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся – с обрезанными сухими листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 30 мм.

Луковицы малозубковых сортов имеют до 10 зубков включительно, многозубковых – более 10 зубков.

Запрещено принимать: луковицы с видимыми повреждениями, луковицы поврежденные сельскохозяйственными вредителями, проросшие луковицы, загнившие, запаренные и подмороженные луковицы, луковицы с отпавшими зубками, луковицы с прилипшей землей.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Размер по наибольшему поперечному диаметру: 3см и более.

Температурный режим транспортировки и хранения: +1+2С.

Температурный режим реализации: +1+2С. При температуре реализации выше +15С товарный запас на полке магазина не должен превышать 2 дней.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.1.11. Свекла столовая свежая

Внешний вид: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности, нетреснувшие, типичной для данного сорта формы и окраски, с длинной оставшихся черешков не более 2,0 см. или без них.

Разрешено принимать корнеплоды с зарубцевавшимися трещинами (у головки корнеплода), не уродующие его форму. Корнеплоды с поломанными корешками.

К вне категории - нестандарт относят корнеплоды (сверх допусков):

1. С отклонениями по размерам (менее 5 до 3 см и более 14 см по наибольшему поперечному диаметру).
2. С механическими повреждениями глубиной более 3 мм.
3. С порезами головки корнеплода.

К отходам относят корнеплоды:

1. Размером по наибольшему поперечному диаметру менее 3 см.
2. С белой мякотью.
3. Застволившиеся.
4. Поврежденные грызунами.
5. Мороженные.
6. Запаренные.
7. Загнившие и гнилые.
8. Увявшие с морщинистостью.
9. Пораженные паршой.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру: 5-10 см.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С

Температурный режим реализации: 0+6С. При температуре реализации выше +15С товарный запас на полке магазина не должен превышать 2 дней.

### Свекла столовая молодая свежая с зеленью

По внешнему виду корнеплоды должны быть свежие, цельные, здоровые, незагрязненные, неразветвленные, незастволившиеся, и со свежими, чистыми, здоровыми, неогрубевшими листьями. Допустимо легкое увядание, а также незначительное пожелтение кончиков листьев. Размер корнеплода по наибольшему поперечному диаметру не менее 20 мм. Содержание корнеплодов размером от 15 до 20 мм не более 5% массы, а по счету – 1 корнеплод в пучке по 5 штук. Наличие корнеплодов и листьев с незначительными повреждениями вредителями допустимо не более 3% массы, а по счету – 1 корнеплод в пучке по 5 штук.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С

Температурный режим реализации: 0+4С

### 2.1.12. Укроп свежий

Свежий укроп подразделяют на укроп молодой столовый и укроп технический. Укроп молодой столовый с корешками или без корешков должен быть свежий, здоровый, нежный, с зелеными, пожелтевшими листьями, без цветочных зонтиков, незагрязненный. Длина растения от шейки корня до кончиков верхних листьев не более 150 мм. Допустимо содержание растений (% массы): с пожелтевшими листьями 10, больших размеров с нераспустившимися цветочными зонтиками и неогрубевшими стеблями – 10, легкое увядание листьев – без ограничения.

Укроп технический (применяемый при засолке) может быть с корнями или без корней, с огрубевшими листьями, с цветочными зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, с частично пожелтевшими листьями, без примесей сорных трав, плесени и гнили, незагрязненные. Содержание растений с частично сформировавшимися семенами не более 15% массы.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С

Температурный режим реализации: 0+4С

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.1.13. Капуста краснокочанная свежая

Качество капусты краснокочанной проверяю аналогично белокочанной.

Внешний вид: Кочаны свежие, целые, здоровые, типичной для данного сорта формы и окраски, без постороннего запаха и привкуса, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Кочаны плотные, при нажиме не вдавливаются.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Масса кочана: 0,5-1,5кг.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+6С

Температурный режим реализации: 0+20С. При температуре реализации выше +18С товарный запас на полке не должен превышать 2-х дней.

### 2.1.14. Капуста цветная свежая

Головки капусты, имеющие незначительную потертость, относят к стандартным.

Внешний вид: Цветная капуста должна иметь головки белые или слегка кремоватые, плотные, свежие, чистые, без проросших внутренних листочков, без повреждений вредителями или механическими факторами, с двумя рядами кроющих свежих листьев, с кочерыжкой не более 2 см. от последнего листа.

К вне категории - нестандарт относят:

1. Размером по наибольшему поперечному диаметру менее 8 см.
2. С проросшими внутренними листочками, выступающими над поверхностью головки соцветия.
3. Механически поврежденные.
4. Поврежденные сельскохозяйственными вредителями.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С

Температурный режим реализации: 0+8С

### 2.1.15. Капуста брюссельская свежая

По внешнему виду кочаны - кочанчики, развившиеся на стебле, должны быть мелкие, сформировавшиеся, целые, здоровые, свежие, незагрязненные. Стебель – с кочанчиками без листьев и боковых розеток, с розеткой из верхушечных листочков или без нее, с кочерыгой от нижних кочанчиков длиной не более 50 мм. Размер кочанчиков, расположенных в нижней и средней части стебля, т.е. на  $\frac{3}{4}$  его длины, по наибольшему поперечному диаметру не менее 15 мм. Содержание кочанчиков с сухим загрязнением, пожелтевших, с механическими повреждениями, пораженных болезнями и вредителями, с засечкой кочанчиков, с кочерыгой более 50 мм в совокупности допускается не более 10% массы.

При определении размера кочанчики, расположенные на верхней части растения на  $\frac{1}{4}$  стебля, не учитывают. Растения, имеющие не более 10% механически поврежденных кочанчиков, считают неповрежденными.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С

Температурный режим реализации: 0+8С

### 2.1.16. Капуста савойская свежая

По внешнему виду кочаны должны быть свежие, здоровые, целые, незагрязненные, непроросшие, с окраской, свойственной ботаническому сорту. Кочаны – вполне сформировавшиеся, различной степени плотности, зачищенные до плотно облегающих листьев, с кочерыгой длиной не более 30 мм от кочана. Масса зачищенного кочана должна быть не менее 400 г. Содержание кочанов с сухим загрязнением, с механическими повреждениями на глубину не более трех плотно облегающих листьев, с отклонениями по массе, с кочерыгой большей длины в совокупности допускается не более 7% по массе.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С

Температурный режим реализации: 0+8С

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.1.17. Редька свежая

По внешнему виду корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые, незагрязненные, незастволившиеся, неуродливые с окраской, свойственной ботаническому сорту, с черешками листьев не более 20 см. Мякоть сочная, плотная, неогрубевшая, без пустот. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру (мм, не менее):

для летней редьки – 30, для зимней – 50.

Допустимы отклонения (% массы, не более):

- с незначительными механическими повреждениями кожицы и мякоти – 3
- с незначительными зарубцевавшимися трещинами – 2
- с неправильно обрезанными черешками листьев – 3
- менее установленных размеров на 10 мм – 5.

Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, не более 1% массы.

Приемке не подлежат:

1. Редька с поверхностными повреждениями кожицы вредителями, в т.ч. грызунами.
2. Уродливые корнеплоды.
3. Разветвленные.
4. Увядавшие.

Общее число допускаемых отклонений без учета допуска по размеру в совокупности не должно превышать 15% массы.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С

Температурный режим реализации: 0+8С

### 2.1.18. Лук зеленый свежий

Лук зеленый свежий, выращенный из семян, выборки или мелкого товарного репчатого лука, а также лук-батун, лук-шалот, лук-слизун, шнитт-лук, выращенные в открытом или защищенном грунте, должны соответствовать требованиям стандарта. По внешнему виду листья свежие, здоровые, незагрязненные, зеленой окраски различных оттенков, без признаков самосогревания и подмораживания, без наличия стрелок. Допустимо легкое увядание и пожелтение кончиков листьев на длину не более 2 см. У лука репчатого, шалота с луковицей должны быть очищены от земли луковица и корешки. У лука батун, слизуна, шнитта с ложной луковицей или без нее (срезанные листья) луковица, корешки должны быть очищены от земли. Длина основной массы листьев от шейки луковицы или места среза должна быть у лука репчатого и шалота не менее 20 см, а батун с 1 ноября по 14 мая – не менее 10 см, с 15 мая по 31 декабря – не менее 20 см. Размер луковок у лука репчатого и шалота по наибольшему поперечному диаметру должен быть не более 40 мм.

В луке репчатом содержание растений с листьями длиной менее 20 см (10 см для батун, слизуна, шнитта) допустимо не более 5 % массы. Содержание луковок диаметром более 40 мм – до 30 %. Содержание растений со стрелкой длиной меньше 10 см допустимо не более 10%, неотряхнутой земли на корнях – не более 1% массы. Общее число допускаемых отклонений не должно превышать 15% без учета допуска луковок диаметром более 40 мм.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С

Температурный режим реализации: 0+6С

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.1.19. Шампиньоны

Стандартом предусмотрен контроль качества белых и каштановых шампиньонов.

Поставляемые на рынок шампиньоны свежие подразделяются по следующим признакам:

“закрытые” шампиньоны – шляпка у основания ножки полностью закрыта (допуск открытых – до 10%)

“шампиньоны с пленкой” – шляпка соединена с ножкой пленкой (допуск слегка закрытых – до 10%)

“шампиньоны с плоской шляпкой” – полностью открытые шампиньоны

1. Требования по качеству к грибам 1 класса:

Шампиньоны должны:

- отличаться разновидностью окраски.
- иметь хорошую форму.
- быть обрезаны под прямым углом по длине ножки.
- быть неповрежденными.

Недопустимые дефекты:

- пятна
- коричневые и темные перепонки.
- ворсистое увядание.
- ножки с вьевшимся песком.
- загнутые кверху головки у грибов с плоской шляпкой.
- внутренняя водянистость.
- пробчатые ножки.

Допустимы:

- небольшие отклонения формы и цвета.
- малые помятости/повреждения.
- очень незначительные загрязнения, которые легко отмываются – допуск 10%.

Сортировка. По максимальному диаметру шляпки и длине ножки

Длина ножки –

30 мм – для шампиньонов с плоскими шляпками.

15 мм – для прочих.

Диаметр шляпки –

150 мм - для шампиньонов с плоскими шляпками.

110 мм – для прочих.

Пределы сортировки – обязательны только для 1 класса.

	Диаметр шляпки	Макс. длина ножки
Мелкие – в малых упаковках	20-45 мм	15 мм
- неупакованные	15-40 мм	15 мм
Средние – в малых упаковках	35-60 мм	30 мм
- неупакованные		
Гигантские -	55-100 мм	
	70-120 мм	50 мм
С плоскими шляпками -	30-65 мм	15 мм
	60-150 мм	25 мм

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+10С

Температурный режим реализации:0+10С

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.1.20. Цуккини (кабачки)

Кабачки должны быть крепкими, без глубоких бороздок, без трещин. Должны иметь сортотипичные свойства, черешок не длиннее 3 см.

Для 1 класса – предписана сортировка либо по величине (от основания чашелистиков до основания лепестков) либо по весу.

Сортировка по величине 7-14 см, 14-21 см, 21-30см.

Сортировка по весу - 50-100 г, 100-225 г, 225-450 г.

Допустимы легкие дефекты окраски и формы, легкие пятна солнечных ожогов, зарубцевавшиеся дефекты кожицы, если они не влияют на устойчивость при хранении и не уродуют товарный вид.

Температурный режим транспортировки и хранения: +5+10С

Температурный режим реализации: +5+10С

### 2.1.21. Китайская капуста

Для капусты китайской голландского происхождения.

Различают следующие виды китайской капусты:

- парниковая китайская капуста (менее крепкая)
- китайская капуста с открытого грунта.
- китайская капуста из овощехранилищ.

Требования по качеству для капусты 1 класса.

Китайская капуста должна быть:

- свежей на вид,
- неповрежденной, то есть не слишком вырезанной,
- быть достаточно плотной, то есть твердая масса должна доходить минимум до половины

кочана – для капусты с открытого грунта. Для парниковой- твердая масса должна доходить минимум до 1/3 кочана по его длине.

Не допустимые дефекты следующего вида:

- Пятна черного/коричневого цвета значительных размеров в сердцевине кочана. Они заметны, если разрезать кочан по его длине.
- Пятна гнили.
- Ростки, на которых заметны цветки. Это можно заметить, разрезав кочан в длину.
- Отогнутые и надрезанные листья.

Для не допустимых дефектов действителен допуск в 2%.

Среди кочанов китайской капусты класса 1 могут встречаться максимально 10% кочанов, не соответствующих требованиям 1 класса. Последние, однако, должны соответствовать требованиям 1 класса.

Допускаются:

- росток до 1/3 кочана, при том условии, что не видно образования цветка,
- наружных листа до их смещения (24 неделя), после чего допускается 2 наружных листа,
- меньшая плотность для капусты, выращенной под стеклом,
- очень легкие повреждения наружного листа, побитого градом,
- случайные трещинки наружного листа, возникшие во время уборки урожая капусты, главная жила должна быть неповрежденной,
- не должно быть лишних и поврежденных листьев.

Для проверки внутри кочан следует разрезать в продольном направлении.

Для капусты II класса серьезные дефекты не допускаются. Допуск в 2%:

- легкие повреждения,
- незначительные отклонения цвета,
- кочерыга может доходить максимум до половины кочана,
- легкое поедание улитками или гусеницами,
- легкое изменение цвета внутри.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

Сортировка должна проводиться по весу:

Вид капусты	в период	класс I	класс II
Парниковая	15.03-15.05	400 г	300 г
С открытого грунта	15.05-15.12	500 г	400 г
Из хранилища	15.12-15.03	400 г	300 г

Для капусты класса I действительно правило, что вес самого тяжелого кочана в упаковке не может быть больше в полтора раза, чем вес самого легкого. Если вес самого легкого кочана не превышает 700 г, то разница в весе самого легкого и самого тяжелого кочанов не может составлять 350 г.

Что касается капусты II класса, то вес самого тяжелого кочана в одной упаковке не может быть больше, чем двойной вес самого легкого.

Для отклонения по весу действителен допуск в 10%.

Температурный режим транспортировки и хранения: +2+8С

Температурный режим реализации: +2+8С

### 2.2. Фрукты

#### 2.2.1. Арбузы свежие

Приемке подлежат арбузы: свежие, зрелые, целые, чистые, здоровые, незагрязненные, с формой, окраской и блеском коры, свойственными для зрелого плода данного сорта.

К вне категории – нестандарт относят (сверх допусков):

1. Менее установленных размеров по наибольшему поперечному диаметру (13см – для раннеспелых сортов, 17см – для средне- и позднеспелых), но зрелые.
2. С сильными нажимами, вмятинами.
3. Пораженные сельскохозяйственными болезнями и вредителями на кожуре плода, без проникновения в мякоть.
4. Недозрелые (пригодные для употребления).

К отходам относят плоды:

1. Треснувшие.
2. Раздавленные.
3. Перезрелые с ослизнением мякоти.
4. Недозрелые с бледно-розовой и белой мякотью (не пригодные для употребления).
5. Пораженные сельскохозяйственными болезнями и вредителями вглубь плода.
6. Загнившие.

Температурный режим транспортировки и хранения: +10+15С

Температурный режим реализации: +10+15С

#### 2.2.2 Дыни свежие

Внешний вид: Плоды должны быть свежие, зрелые, целые, чистые, здоровые, без излишней влажности, по форме и окраске соответствующие данному сорту. Семенное гнездо со зрелыми, легко отделяющимися семенами.

Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые.

К вне категории – нестандарт относят (сверх допусков):

1. Менее установленных размеров (10см – для раннеспелых сортов, 15см – для средне- и позднеспелых).
2. С сильными нажимами, ушибами, вмятинами.

К отходу относят:

1. Раздавленные, треснувшие, помятые.
2. Пораженные сельскохозяйственными болезнями.
3. С загниванием мякоти и гнилые.

Температурный режим транспортировки и хранения: +3+10С

Температурный режим реализации: +3+15С

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.2.3. Яблоки свежие поздних сортов созревания. Груши.

Европейский стандарт выпущен на яблоки и груши свежие с едиными требованиями по качеству:

Яблоки и груши должны быть:

- неповрежденными,
- здоровыми, исключена гниль или другие повреждения, делающие продукт негодным для потребления,
- целые, чистыми, не имеющими каких бы то ни было видимых посторонних частиц,
- без присутствия насекомых, либо повреждений от них,
- без постороннего запаха и/или вкуса.

Фрукты должны быть аккуратно сняты с дерева.

Состояние фруктов должно перенести транспортировку, погрузочно-разгрузочные работы, достичь требуемой степени зрелости.

Класс экстра должен быть высшего качества, форма, размер и окраска должны соответствовать данному сорту, черенки должны быть неповрежденными.

Груши не должны быть зернистыми.

Класс 1. Яблоки и груши должны быть заявленного качества. Допускаются

- небольшой дефект формы.
- небольшой дефект развития.
- небольшой дефект окраски.

Черенок может быть слегка поврежден.

Мякоть должна быть совершенно здорова.

Допускаются не существенные дефекты кожуры для отдельных фруктов при условии, что они не влияют на общий вид фрукта, качество, способность к хранению и вид упаковки

- 2 см в длину для дефектов удлиненной формы,
- 1 см<sup>2</sup> общей площади для других дефектов, исключая пятна, площадь которых не должна превышать ¼ см<sup>2</sup>.

Груши не должны быть зернистыми.

Класс II.

Дефекты формы, развития и окраски допускаются при условии, что фрукт сохраняет свои основные характеристики, что касается качества, способности к хранению и внешнего вида.

Черенок может отсутствовать, кожура не повреждена.

На мякоти не должно быть дефектов.

Допустимые дефекты для каждого фрукта в следующих пределах:

Требования к размерам (общепринятые):

Размер определяется по максимальному поперечному диаметру плода.

Разница диаметров в одной упаковке не должна превышать 5 мм – для экстра кат, для 1 и 2 класса, упакованных слоями.

Для фруктов 1 кат, упакованных навалом – не более 10 мм.

Яблоки	экстра	1 кат	2 кат
Крупные сорта	70 мм +	65 мм	65 мм
Прочие	55 мм +	55 мм	55 мм
Груши			
Крупные сорта	60 мм +	55 мм	55 мм
Прочие	55 мм +	50 мм	45 мм



## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

Допустимые отклонения (содержание плодов более низкой категории в высшей).

3% по количеству или весу – для экстра кат.

5% - для 1 кат, 10%- для яблок без черенка. Для Гренни Смит – нет ограничений по проценту фруктов без черенка, если не нарушена кожа в углублении черенка.

7% - для 2 кат.

Допускается максимум 1% червивых фруктов или фруктов со следующими дефектами:

- серьезные повреждения кожуры или сердцевины,
- слабые повреждения или побитости,
- очень слабые следы гнили.

Допустимые отклонения по размерам: 5% для отклонения в 5 мм – для всех сортов – при однородности товара.

Окраска плодов.

Яблоки делятся на группы по интенсивности окраски.

Группа А. – сорта красного цвета

Экстра – не менее  $\frac{3}{4}$  красного цвета.

Класс 1 – не менее  $\frac{1}{2}$  красного.

Класс 2 – не менее  $\frac{1}{4}$  красного.

Группа Б. – сорта со смешанной красной окраской

Экстра - не менее  $\frac{1}{2}$  красного.

Класс 1 – не менее  $\frac{1}{3}$  красного.

Класс 2 – не менее  $\frac{1}{10}$  красного.

Группа В. – полосатые, слабо окрашенные (на Джонагольд – не менее  $\frac{1}{10}$  красные полосы).

Экстра – не менее  $\frac{1}{3}$  поверхности плода красного цвета с полосами.

Класс 1 – не менее  $\frac{1}{10}$ .

Класс 2 – не менее  $\frac{1}{10}$ .

К вне категории – нестандарт относятся плоды (сверх допустимых ГОСТом количеств):

1. Менее установленных размеров, но не менее 30 мм по наибольшему поперечному диаметру.
2. С нажимами, ушибами, градобойнами, и свежими повреждениями кожицы площадью более  $\frac{1}{4}$  поверхности плода.
3. Плоды с отдельными пятнами после дефростации.

К отходам относятся:

1. Размером по наибольшему поперечному диаметру менее 30 мм.
2. Раздавленные.
3. Плоды, полностью не восстановившие первоначального качества после дефростации (с потемнением мякоти).
4. Гнилые.
5. Перезревшие с потемнением мякоти - "пухляк".

Запрещено принимать: яблоки с побурением кожицы – загар, подкожной пятнистостью, вялые, поврежденные вредителями и болезнями, сильной сеткой – сильно контрастирующей с общим цветом плода.

Понижение категории. Незначительные прижизненные дефекты кожуры, незначительные вмятины, градобойны, нарушения формы, но не влияющие на сроки хранения и в сумме составляющие до 10%.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+6С

Температурный режим реализации: +2+15С. При реализации при температуре выше +15С товарный запас на полке не должен превышать 2 дней.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.2.4. Виноград свежий столовый

При контроле качества винограда прежде всего проверяют соответствие маркировки и фактическое содержание ампелографического сорта в единице упаковки.

Внешний вид: грозди целые, характерные для данного сорта, ягоды свежие, зрелые, целые, упругие, чистые, здоровые, без излишней влажности, без постороннего запаха и привкуса.

Приемке подлежит виноград (кишмишных сортов) массовая доля осыпавшихся ягод не более 5% от общей массы партии. Для остальных сортов не более 2%.

Запрещено принимать: нецелые грозди – имеющие от пяти до пятнадцати компактно расположенных ягод; осыпавшиеся грозди (менее пяти ягод); ягоды раздавленные, загнившие, увядшие.

К вне категории – нестандарт относятся:

1. Увядшие, подвяленные ягоды.
2. Нецелые грозди.
3. Осыпавшиеся ягоды.
4. Треснувшие ягоды.
5. Горошащиеся ягоды.

К отходам относят:

1. Раздавленные.
2. Подмороженные.
3. Гнилые.

Понижение категории: значительное количество ягод (более 10%) с прижизненными изменениями кожуры, нарушениями цвета, формы, калибра.

Температурный режим транспортировки и хранения: -1+1С

Температурный режим реализации: +2+8С. При реализации при температуре выше +10С товарный запас на полке магазина не должен превышать 1 дня.

### 2.2.5. Ягоды свежие (смородина черная, красная, клюква)

Внешний вид: Ягоды вполне развившиеся, здоровые, свежие, целые, зрелые, чистые, без механических повреждений, поражений болезнями и повреждений вредителями, без излишней влаги, в кистях и без кистей.

Приемке не подлежат: ягоды треснувшие, раздавленные, с механическими повреждениями, забродившие, заплесневелые, со следами химических средств защиты.

К отходам относят:

1. Незрелые (не пригодные к употреблению).
2. Поврежденные сельскохозяйственными вредителями.
3. Заплесневелые.
4. Гнилые, раздавленные.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+2С

Температурный режим реализации: 0+6С

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.2.6. Цитрусовые плоды

К цитрусовым относятся следующие виды:

- лимоны
- мандарины
- клементины
- сатсумы
- танжеринны
- уилкинсы и другие подобные им гибриды
- апельсины

Для грейпфрутов в Европе нет официальных стандартов.

Сочность. Под сочностью подразумевают вес сока, деленный на вес фрукта и умноженный на 100%.

Минимальная сочность должна быть:

- лимоны – верделли и примофиори – 20% (у других – 25%)
- клементины и эллендали – 40%
- монреали, сатсумы, уилкинсы, танжеринны и др. гибриды – 33%
- апельсины – Томпсон-Невел, Тарокко – 30%
- Вашингтон-Невел – 33%, другие – 35%

Предписания по цвету – цвет должен быть соответствующим. Допускаются фрукты

Светло-зеленого цвета, для Верделли – характерен зеленый цвет.

Клементины, монреали, сатсумы – минимум у одной трети должен быть характерная окраска.

Уилкинсы, танжеринны, и другие мандарины – минимум 2/3.

Апельсины – максимум 1/5 часть может иметь светло-зеленую окраску.

Требования по качеству для фруктов 1 сорта:

Цитрусовые должны быть:

- целыми,
- свежими,
- иметь чашечку,
- кожура всей поверхности должна плотно прилегать к фрукту, за исключением мандаринов, клементин, сатсум, танжериннов и уилкинсов.
- фрукты должны быть достаточно оформленными и достаточно спелыми.

Среди апельсинов 1 класса могут попадаться максимум 5% фруктов, не соответствующих требованиям 1 класса. Однако они вполне могут соответствовать требованиям II класса. Помимо этого, действителен допуск в 3% для фруктов с отломанной чашечкой.

Допускаются:

- легкие отклонения формы,
- легкие отклонения от цвета,
- дефекты кожуры, образовавшиеся во время формирования фрукта, как, например,
- серебристые корки, пятна, напоминавшие ожоги,
- короткие, не содержащие древесины веточки с несколькими листиками.

Для цитрусовых II класса действителен допуск легких дефектов в 4%, при условии, что они пригодны для употребления:

- максимум 2% иметь легкие, не заросшие, сухие повреждения или
- максимум 2% представлять собой вялые или увядшие плоды.

Для II категории действителен допуск в 10% для фруктов без чашечек.

Сортировка по размерам производится по максимальному поперечному диаметру.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

Минимальный размер (общепринятые):

- |  |         |
|--|---------|
| - лимоны   | - 45 мм |
| - сатсумы, танжерин, уилкинсы, другие мандарины и их гибриды | - 45 мм |
| - клементины и монреали                                      | - 35 мм |
| - апельсины  | - 53 мм |

Отклонения по калибрам – допуски в 5%.

При упаковке цитрусовые распределяются строго в соответствии с калибрами.

К вне категории – нестандарт относят (сверх допустимых значений):

1. Менее установленных размеров.
2. С пробковыми образованиями, царапинами, сеткой, со следами сажистого грибка и щитовки общей площадью более 1/4 поверхности.
3. С коричневой пятнистостью и глубокой ямчатостью.
4. Плоды темно-зеленой окраски.

К отходам относят:

1. Размером менее 43 мм - по лимонам, 34 мм – клементины (20 мм – отечественные мандарины), монреали, 43 мм – сатсумы, 50 мм – апельсинам.
2. Подмороженные.
3. Запаренные.
4. Гнилые.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Размер по наибольшему поперечному диаметру:

Апельсин: 6,5 см и более.

Лимон: 5 см и более.

Мандарин, клементины: 4,5 см и более.

Грейпфрут: 9,5 см и более.

Помело: 10 см и более.

Температурный режим транспортировки, хранения и реализации: +2+10С

### 2.2.7. Груши свежие

К вне категории – нестандарт относят:

1. Размером менее 35 мм по наибольшему поперечному диаметру.
2. С нажимами, ушибами, градобойнами, потертостями общей плотностью более 1/4 поверхности плода.
3. С зажившими повреждениями кожицы и пораженные паршой в виде пятен общей площадью более 1/8 поверхности.
4. Уродливые.
5. Поврежденные плодовой гнилью.

К отходам относят:

1. Раздавленные.
2. Перезревшие.
3. Гнилые.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Размер по наибольшему поперечному диаметру:

Груши Конференция, Лукас, Польские: 6 см и более.

Груша Нэши: 7 см и более.

Остальные: 6 см и более.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С

Температурный режим реализации: 0+6С. При температуре реализации выше +15С товарный запас на полке не должен превышать 1 дня.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.2.8. Персики свежие, нектарины, абрикосы, слива

Внешний вид: отборные плоды, типичные по форме и окраске для данного сорта. При отсутствии плодоножки, кожица плода в месте ее прикрепления должна быть целой. Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезрелые (зелеными считаются плоды, мякоть которых не может даже в оптимальных условиях приобрести свойственного плодам данного сорта внешнего вида, консистенции, вкуса).

К вне категории – нестандарт относят:

1. Менее установленных размеров.
2. С нажимами и потертостями общей площадью более  $\frac{1}{4}$  поверхности плода.
3. Перезревшие.
4. Поврежденные плодовой жоркой.
5. Уродливые.

К отходам относят:

1. Зеленые (не пригодные для употребления).
2. Раздавленные.
3. Загнившие/гнилые.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Размер по наибольшему поперечному диаметру:

Абрикос: 3 см и более.

Слива:

Корзинка: 3,2 см и более.

Вес: 4 см и более.

Персики:

Корзинка: 5,5 см и более.

Вес: 6 см и более.

Нектарины:

Корзинка: 5 см и более.

Вес: 5,5 см и более.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+6С

Температурный режим реализации: 0+6С. При температуре выше +10С товарный запас на полке магазина не должен превышать 1 дня.

### 2.2.9. Плоды граната свежие

Внешний вид: Плоды округлой формы, зрелые, здоровые, чистые, без излишней влажности, без повреждений, с остатками цветочной чашечки.

К вне категории - нестандарт относят:

1. Размером по наибольшему поперечному диаметру для потребления в свежем виде менее 60 мм.
2. Побурение кожуры плода более  $\frac{1}{4}$  поверхности.
3. Потертость кожуры на поверхности более  $\frac{1}{4}$  поверхности.
4. Сажистый грибок на поверхности более  $\frac{1}{4}$  поверхности.
5. С незарубцевавшимися трещинами и проколами.

К отходам относят:

1. Поврежденные сельскохозяйственными вредителями.
2. Раздавленные, треснувшие, с механическими повреждениями.
3. Не достигшие семенной степени зрелости.
4. Загнившие, гнилые, с признаками побурения на поверхности кожи.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+6С

Температурный режим реализации: 0+8С.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.2.10. Бананы

Внешний вид: Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями.

Стандартом РФ – для 1 категории длина плода должна составлять не менее 19 см (для экстра – 20см, 2-ой – 14 см).

Содержание плодов в кисти – для экстра – 4-8, для 1-ой – 4-9, для 2-ой – 3-11.

Количество кистей в упаковке – для экстра – 15-18, для 1-ой – 4-9, для 2-ой – 12-21.

Диаметр – не менее 3-4 см, 2,7 см – для 2-го кат.

Содержание плодов с отклонениями по размеру –

По диаметру на 0,5см – по экстра – 2%, 1 и 2 кат – 5%.

По длине на 1 см – не более – по экстра – 3%, 1 и 2 кат – 5%.

Поверхностные повреждения:

для экстра кат – до1%, для 1 – до2%, для 2-ой – до 3%.

Содержание плодов с пятнами латекса площадью более 10 см<sup>2</sup> : для экстра кат – 1%, для 1 кат – 2%, для 2-ой – до 3%.

Разделяют семь степеней зрелости бананов (окраска):

1. зеленый банан, растущий;
2. зеленый банан, снятый с дерева и предназначенный для транспортировки и закладки на дозаривание (газацию);
3. преобладает зеленый цвет над желтым;
4. преобладает желтый цвет над зеленым;
5. желтый банан с зелеными кончиками;
6. полностью желтый банан;
7. полностью желтый банан с темным крапом.

Подлежит приемке:

Банан степени зрелости – 4;5. Приемка банана 6-ой степени зрелости осуществляется в случае острой необходимости (отсутствие бананов на полках магазина) и ведется в ограниченном количестве.

Конденсат на плодах, вызванный разницей температур транспортного средства и зала приемки не считается дефектом.

Запрещено принимать:

1. Банан с температурой внутри плода ниже +12 С;
2. Банан с поверхностными дефектами кожуры, общая площадь которых на одном плоде превышает 4 см<sup>2</sup>;
3. Бананы с треснутой кожурой.
4. Бананы степени зрелости 2;3;7.

Примечание

При температуре хранения и реализации выше +18С сроки созревания сокращаются на 1-2 дня. При температуре хранения и реализации ниже +12С банан темнеет (сереет).

Температурный режим транспортировки и хранения: +13+18С

Температурный режим реализации: +15+18С.

## ТАБЛИЦА ЗРЕЛОСТИ БАНАНОВ



### Светло-зелёные

По мере созревания банана и превращения крахмала в сахар плод становится менее твёрдым. Банан начинает дозревать, при этом выделяется тепло, которое необходимо устранить для регулирования дозревания.



### Более зелёные, чем жёлтые

Крахмал продолжает превращаться в сахар и банан становится всё более мягким. Для регулирования необходимо контролировать выделяющееся в процессе созревания тепло. Рекомендуемая розничная поставка.



### Более жёлтые, чем зелёные

Надлежащая стадия для розничной торговли, плоды с хорошей продолжительностью жизни. Обращение с бананами должно быть бережным, плоды располагать для показа на мягких полках. По прибытии необходимо замерять цветность и температуру в пучке.



### Жёлтые с зелёными кончиками

Зелёная окраска только на кончиках жёлтых плодов. Коробки должны храниться со снятыми крышками и находиться в вентилируемом помещении. Плоды не предназначены для показа, должны храниться при температуре 14,4С



### Полностью жёлтые

Жёлтые, полностью развившие вкус, мягкие плоды с приятным ароматом. Идеальный цвет для розничной торговли, особенно в зимний период.



### Жёлтые плоды с коричневыми точками

Коричневые точки указывают на высокое содержание сахара. Плоды остаются твёрдыми даже, несмотря на увеличение коричневых точек. Идеальный аромат. Потребитель может охлаждать плоды для сохранения аромата, либо плоды могут быть очищены и заморожены в воздухо- непроницаемых контейнерах. Плоды, находящиеся в витринах, должны быть отделены от менее спелых.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### 2.2.11. Ягоды ( клубника, земляника).

Внешний вид: Ягоды вполне развившиеся, здоровые, свежие, целые, зрелые, чистые, без механических повреждений, поражений и повреждений вредителями, без излишней влаги, с плодоножкой или без нее, но с чашечкой.

Допускается неоднородная окраска ягод.

Запрещено принимать: Ягоды зеленые, раздавленные, с механическими повреждениями, забродившие, загнившие, поврежденные вредителями и птицами.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+2С

Температурный режим реализации: 0+8С

### 2.2.12. Черешня и вишня.

Внешний вид: Плоды, типичные по форме и окраске для данного сорта, однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезрелые.

Допускается содержание плодов без плодоножки не более 3% от общей массы партии.

Содержание плодов с механическими повреждениями не более 1% от общей массы партии.

Запрещено принимать: плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, плоды перезревшие, раздавленные, с механическими повреждениями, загнившие.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Размер по наибольшему поперечному диаметру: 2 см и более.

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+2С

Температурный режим реализации: 0+8С

### 2.2.13. Авокадо

Внешний вид: Плоды овальной формы или удлинённой грушевидной, свежие, целые, зрелые, здоровые, чистые, без механических повреждений. Кожура плотная, кожистая гладкая или шероховатая.

Запрещено принимать: плоды с вырванными плодоножками, оголением мякоти, механическими повреждениями, загнившие, поврежденные сельскохозяйственными вредителями.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Количество шт в упаковке 4кг: 10-16шт.

Температурный режим транспортировки и хранения: +4+12С

Температурный режим реализации: +4+12С

### 2.2.14. Ананас

Внешний вид: форма удлинённо-овальная, яйцевидная или округло-овальная; цвет кожуры (от зеленого до оранжевого) и мякоти (от белой до оранжевой) плодов определяется их сортом и происхождением.

Запрещено принимать: плоды с солнечными ожогами, трещинами, механическими повреждениями, с признаками заболеваний, застуженные, перезревшие, забродившие.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Количество шт в упаковке 12кг:

Ананас БСК (Берег Слоновой Кости): 8-10шт.

Ананас Голд: 5-6шт.

Температурный режим транспортировки и хранения: +7+10С

Температурный режим реализации: +7+10С



## ИНСТРУКЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ПРИЕМКИ ОВОЩЕЙ:

### **2.2.15. Манго**

Внешний вид: окраска плодов смешенная, мякоть сочная, кисло-сладкая, волокнистая; плоды овальной удлиненной формы, свежие, целые, зрелые, здоровые, чистые, без механических повреждений, кожура плотная, кожистая, гладкая.

Запрещено принимать: плоды поврежденные болезнями и сельскохозяйственными вредителями, плоды раздавленные, с механическими повреждениями, загнившие, застуженные (с сероватым оттенком в окраске).

Допускаются незначительные дефекты формы, кожицы в результате солнечных ожогов или трения.

Калибры продукции, разрешенные к приемке:

Масса одного плода: 250-400гр.

Температурный режим транспортировки и хранения: +7+12С

Температурный режим реализации: +7+12С

### **2.2.16. Киви**

Внешний вид: диаметр плода от 5 до 8 см, масса от 60-120 гр.; окраска плодов от зеленого до коричневого цвета, в зависимости от сорта. Кожица плодов тонкая, опушенная; плоды овальной удлиненной формы, свежие, целые, плотные, здоровые, чистые, без механических повреждений.

Запрещено принимать: плоды поврежденные болезнями и насекомыми-вредителями, сросшиеся, раздавленные, с сильными нажимами, с механическими повреждениями кожицы и оголением мякоти, загнившие, подмороженные, забродившие.

Допускаются незначительные дефекты формы и окраски (пятна от воды, не контрастирующие с основной окраской плодов и не влияющие на их общий внешний вид).

Температурный режим транспортировки и хранения: 0+1С

Температурный режим реализации: 0+8С

### **2.2.17. Личи**

Внешний вид: по строению плода личи является орехом; форма от яйцевидной до круглой, в зависимости от сорта; кожура плотная, шероховатая, сухая, легкоотделяется от мякоти; цвет кожуры от розового до бордового, иногда может присутствовать желтовато-коричневый оттенок; плоды целые, здоровые, свежие на вид.

Запрещено принимать: плоды пораженные плесневым грибом; плоды с признаками микробиологических заболеваний, механическими повреждениями кожицы, треснувшие, раздавленные.

Температурный режим транспортировки и хранения: +2+5С

Температурный режим реализации: +2+5С

### **2.2.18. Папайя**

Внешний вид: Плоды целые, чистые, здоровые, без механических повреждений, видимых нажимов, без признаков заболеваний. Форма от удлиненно-овальной до грушевидной. Кожура папайи гладкая, кожистая, зеленая у незрелых плодов, а зрелых – желтая или оранжевая.

Запрещено принимать: плоды пораженные сельскохозяйственными вредителями, плоды с признаками микробиологических заболеваний, механическими повреждениями кожицы, треснувшие, раздавленные, застуженные.

Температурный режим транспортировки и хранения: +7-12С

Температурный режим реализации: +7-12С

### **2.2.19. Другие экзотические фрукты.**

Внешний вид: Плоды целые, чистые, здоровые, без механических повреждений, видимых нажимов, без признаков заболеваний.

Запрещено принимать: плоды пораженные сельскохозяйственными вредителями, плоды с признаками микробиологических заболеваний, механическими повреждениями кожицы, треснувшие, раздавленные, застуженные.

Температурный режим транспортировки и хранения: +5+10С

Температурный режим реализации: +5+10С



## Экзотические фрукты:



**Дуриан. Король экзотических фруктов. Здоровый шипастый фрукт с толстой кожей (колется больно). Мякоть жёлтого цвета, её не так много. Воняет он настолько отвратительно, что на ночь, если не доели, уберите подальше. Один человек с трудом может осилить (съесть) половину фрукта. В мире существует с десяток клубов любителей дуриана.**



**Джек – фрукт. Сдаётся мне, это родственник дуриана:). Похожих размеров и формы, с шипами, с жёлтой мякотью. В Таиланде растёт повсеместно. Значительно менее вонюч. Продаётся уже без кожуры, только мякоть. Вкус довольно мерзкий. (рис. – мякоть)**



**Манго. С ним не всё так просто. Различают чуть ли не пятьдесят сортов. Манго жёлтого цвета – сладкий плод с косточкой внутри. Согласно той же «Australasia», его едят ложкой. Зеленое манго значительно твёрже. Тайцы режут его на дольки и посыпают смесью сахара, перца и соли. Очень вкусно.**



**Гуава. По виду похоже на большое бугристое яблоко зелёного цвета. Его режут на дольки и едят как зелёное манго, посыпая такой же смесью. Сочный плод с приятным запахом, вкусный и без приправ.**



**Папайя. Сочный, сладкий до приторного, с нежной розовато-оранжевой мякотью фрукт, используется как ингредиент в экзотических салатах, сладких блюдах, особенно хорош в виде сока. Свежая, спелая папайя обладает удивительными свойствами. В сочетании с соком свежего лайма (разновидность лимона), попадая в пищеварительную систему, она активно расщепляет и выводит из организма холестерин. Папайя рекомендуется для людей с нарушениями работы желудка. Присутствие в ее мякоти витамина А и солей магния "отодвигает" старение кожи и образование морщин.**



## Экзотические фрукты:



**Рамбутан.** Симпатичный волосатик красно-бурого, иногда жёлтого цвета. Под шкуркой белая мякоть. Сочный, не приторный фрукт. Довольно вкусный.



**Помело.** Здоровый грейпфрут (в среднем в два раза больше обычного) с толстой зеленовато – жёлтой кожей. Толстые плёнки окружают дольки. Более сладкий по сравнению с обычным. Отличный вкус.



**Лайм.** Небольшой лимон с зелёной кожурой. Его сок добавляют в салаты, рыбные блюда, фруктовые шейки (коктейли).



**Мангостан (мангустан).** Фиолетово – чёрный круглый плод с округлыми листиками у черенка. Толстая, плотная кожура. Внутри – сочные, сладкие дольки. Хорошо переносит транспортировку. Очень вкусный.



**Салак.** Чешуйчатые плоды, тёмно – коричневого цвета, похожие на небольшие луковицы. Мякоть со слегка оранжевым оттенком. Довольно специфический вкус ореха. Много не съешь.



## Экзотические фрукты:



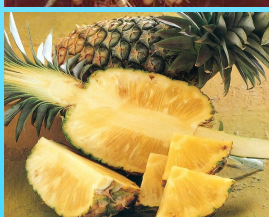
**Личи.** Плод размером с грецкий орех красно – бурого цвета с бугристой кожицей. Обычно продаётся связками – пучок ягод на высохших безлистных ветках. Под кожицей белая мякоть обалденного вкуса и запаха. Внутри большая косточка.



**Саподилья.** По виду очень похожа на киви, только менее волосатая и цвет потемнее, коричневый. Жуткая гадость. Приторно сладкий вкус с мерзким оттенком.



**Лонган.** Мелкие шарики грязно белого или коричневого цвета. Растут гроздьями. Под тонкой шкуркой белая сладкая мякоть. Вкусный.



**Ананасы.** Больным, страдающим от ожирения, полезна ананасовая диета. Употребление в пищу ананаса хорошо утоляет жажду и голод, и одновременно активно расщепляет жировые отложения.



**Карамбола - или "звездочка",** фрукт, произрастающий в юго-восточной Азии, по форме похож на звезду, состоящую из пяти наполовину сросшихся долек. Содержит большое количество витаминов и минералов. Обладает свойствами слабительного, поэтому используется в составе блюд.



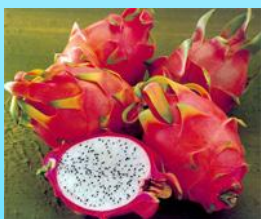
## Экзотические фрукты:



Авокадо является овощем-фруктом, его употребляют как отдельно, так и в составе блюд и, прежде всего, в составе салатов, его можно жарить или подавать в качестве гарнира.



Маракуйя имеет славу афродизиака - правда, никем пока не подтвержденную. А вот что наверняка присутствует в ее сочной мякоти, так это витамины С, А и РР.



Питахайя - кустистый древовидный кактус, на концах стеблей которых созревают сочные плоды. Употребление питахайи способствует избавлению от желудочных болей. Кроме того, фрукт полезен страдающим диабетом или иным эндокринным заболеванием. У питахайи сладкий, очень ароматный вкус. Но следует заметить, что красная питахайя менее сладкая, чем желтая. Но это не относится к цвету мякоти плодов. Сначала срезают с двух сторон концы, затем надрезают плод до середины. Очищают от кожуры и нарезают дольками или кубиками.



Фейхоа – в научной и народной медицине плоды применяют при заболевании щитовидной железы и при атеросклерозе. Плоды рекомендуют употреблять также при гипо- и авитаминозе С, воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта, гастрите, пиелонефрите.

Свежие, вареные или протертые с сахаром плоды фейхоа очень полезны людям, страдающим атеросклерозом. Зрелые плоды имеют очень вкусную беловатую мякоть желеобразной консистенции с многочисленными мелкими семенами и ароматом земляники, банана и ананаса.



Кумкват повышает устойчивость организма к неблагоприятным воздействиям окружающей среды, укрепляя иммунитет и естественные защитные факторы кожи. Настойка из кумкватов с медом снижает уровень холестерина крови и помогает избавиться от упорного сухого кашля.





## Экзотические фрукты:



**Кивано** оказывает тонизирующее действие, так как очень богато витаминами С и группы В. Плод нужно разрезать на две части и вычерпывать ложкой желеобразную мякоть, вкус которой представляет собой нечто среднее между лимоном и свежим огурцом.



**Гранат.** Его медицинскую ценность признавал еще Гиппократ. Сок граната употребляют как витаминное средство - он возбуждает аппетит, регулирует пищеварение, обладает обезболивающим и общеукрепляющим действием. Семена граната стимулируют выработку гормонов.



**Киви** имеет высокое содержание витамина С, который способствует укреплению иммунной системы и стимулирует выработку коллагена, благодаря чему кожа приобретает упругость и здоровый румянец.



**Инжир.** Плоды фигового дерева (в зависимости от сорта) бывают черными, бурыми, красноватыми, желтыми и зелеными. По форме - круглые, продолговатые, грушевидные, приплюснутые. Зрелый инжир - ценный питательный продукт. Калорийность плодов - 40-80ккал на 100 граммов сухого вещества.

В состав инжира входят легкоусвояемые сахара (глюкоза, фруктоза - до 40-45%), пектины, витамины (А,С,В1,В2), органические кислоты, ферменты. По содержанию кальция, фосфора, железа и меди сушеный инжир превосходит все плодовые культуры.

Инжир употребляют в пищу в свежем виде, сушат, консервируют, варят варенье и джемы.