



Oldalszám: 1 / 1

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ
Fokhagyma

Dátuma:
Jóváhagyta:

1. MINŐSÉGI ELVÁRÁSOK:

Tiszta, fehér, kemény, fajtára jellemző alakú hagymafejek. Zárt, szorosan tapadó, több réteg héj. A gyökeret és a nyakat és le kell vágni.

Minimum követelmények: ép egészséges, tiszta, léha mentes, a növény húsa fonnyadás mentes, a hagymafej túlérés, szétnyílás mechanikai sérülésmentes, minden látható idegen anyagtól mentes, kártevőktől gyakorlatilag mentes, általuk okozott károktól mentes, idegen szagtól és íztől mentes

Elfogadhatatlan minőség: földszennyeződés, rovarkártevő jelenléte, magszár, idegen anyagok, növényvédő szer maradvány, penész, rothadás (3%-nál több)

Kibírja a szállítást és az árukezelést. Megfelelő állapotban érkezzen meg a rendeltetési helyére.

2. ÉRETTSÉGRE VONATKOZÓ MINIMUM KÖVETELMÉNYEK:

Kemény, tömör, károsodástól és betegségektől mentes. A belső újhajtásnak csak csekély jele lehet.

3. TŰRÉSHATÁR:

A termék darabszámban vagy tömegben számított 5-10%-a lehet olyan, ami nem felel meg a minimális követelményeknek.

Megengedett méret eltérés: 3%

4. JELÖLÉS, CSOMAGOLÁS:

A csomagoláson fel kell tüntetni a következőket:

- feladó és/vagy csomagoló nevét (Vitaricum), címét vagy kódját
- termék nevét pontosan fajtánként
- származási ország
- osztály / méret besorolás

A csomagolási egységen belül használt anyagok legyenek újak, tiszták, és olyan minőségűek, hogy a termékben semmilyen külső vagy belső károsodást ne okozhassanak.

Méret, darabszám: A hagymafej átmérője: 40 - 70 mm

Javasolt tárolási hőmérséklet: 3-5°C

A termelő vállalja, hogy a termék előállítás, kezelése, csomagolása, tárolása és szállítása, a szabványban meghatározott előírásnak megfelel.