



Oldalszám: 1 / 1

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ  
Főzőhagyma

Dátuma:  
Jóváhagyta:

### 1. MINŐSÉGI ELVÁRÁSOK:

Ép, tiszta, egységes hagymatest, tömör, kemény fehér színű, nyaka és héja még nem száraz, és tiszta friss zöld levélzet. A levélcúcsot úgy kell levágni, hogy a vágási felület egyenes, a szár 15-20 cm-es legyen.

Minimum követelmények: ép egészséges, tiszta, a növény levele és húsa fonnyadás mentes, a hagymatest 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)

A főzőhagymának a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy kibírja a szállítást és az árukezelést. Megfelelő állapotban érkezen meg a rendeltetési helyére.

### 2. ÉRETTSÉGRE VONATKOZÓ MINIMUMKÖVETELMÉNYEK:

Kemény, tömör, károsodástól és betegségektől mentes.

### 3. TÚRÉSHATÁR:

A mechanikai sérülés a levélzet felületének 25%-án, a termék darabszámban vagy tömegben számított 5-10%-a, lehet olyan, ami nem felel meg a minimális követelményeknek.

Megengedett méret eltérés: 5%

### 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 minimum: 40 mm

**Javasolt tárolási hőmérséklet:** 3-8°C

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