



Oldalszám: 1 / 2

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ
PADLIZSÁN

Dátuma:
Jóváhagyta:

1. MINŐSÉGI ELVÁRÁSOK:

A termék legyen tiszta, friss, ép, egészséges megjelenésű. Kocsánnyal teljes, ami 3 cm lehet.

Minimum követelmények: ép egészséges, tiszta minden látható idegen anyagtól mentes, kártevőktől gyakorlatilag mentes, általuk okozott károktól mentes, idegen szagtól és íztől mentes, nem lehet romló hibás, rendellenes felületi nedvességtől mentes

Elfogadhatatlan minőség: súlyos földszennyeződés, rovarkártevő jelenléte, idegen anyagok, növényvédő szer maradvány, penész, rothadás

A padlizsánnak 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:

A padlizsánnak legyen megfelelően kifejlett, a húsa nem lehet rostos, vagy fás, és a magok nem lehetnek erősen fejlettek.

3. TÚRÉSHATÁR:

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

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 egységek tartalma legyen egynemű, és csak azonos eredetű, kereskedelmi típusú minőségű méretű, hossza is legyen kellően egynemű. A csomagolási egységen belül használt anyagok legyenek újak, tiszták, és olyan minőségűek, hogy a termékben semmilyen külső vagy belső károsodást ne okozhassanak.

A miniatűr padlizsán mérete legyen viszonylag egynemű. Keverhető más típusú és eredetű miniatűr termékekkel.

Osztályozás:



Oldalszám: 2 / 2

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ
PADLIZSÁN

Dátuma:
Jóváhagyta:

I. osztály:

Az ebbe az osztályba tartozó padlizsán legyen jó minőségű, és rendelkezzen a fajtára jellemző tulajdonságokkal. A napégéstől legyen gyakorlatilag mentes. A következő enyhe hibák előfordulhatnak, ha ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét vagy eltarthatóságát, vagy bemutatását:

- kisebb alakhiba,
- kisebb elszíneződés a kocsány ízesülése körül,
- kisebb zúzóadások és/vagy kisebb behegedt repedések, amelyek összterülete a 3 cm²-t nem haladja meg.

II. osztály:

Ebbe az osztályba az a padlizsán tartozik, amely az I. osztály előírásainak nem felel meg, de kielégíti a korábban meghatározott minimumkövetelményeket. A padlizsán a következő hibákkal rendelkezhet, ha megőrzi a minőséget és a megjelenést meghatározó főbb tulajdonságait:

- alaki hibák,
- színeződési hibák,
- kisebb napégési foltok, amelyek területe a 4 cm²-t nem haladja meg,
- kisebb begyógyult héjhibák, amelyek területe a 4 cm²-t nem haladja meg

Méret, darabszám:

A hossz tengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérő alapján:

A hosszúkás padlizsán átmérője legalább 40 mm, a gömbölyded padlizsáné pedig legalább 70 mm legyen. Azonos csomagolási egységen belül a legnagyobb és a legkisebb padlizsán közti különbség nem lehet nagyobb, mint:

A hosszúkás padlizsán esetében: 20 mm, a gömbölyded padlizsán esetében: 25 mm.

A tömeg alapján.

A tömeg legyen legalább 100 gramm. A következő fokozatokat kell betartani:

- 100 - 300 gramm közötti termékeknél az azonos csomagolási egységben lévő legnagyobb és legkisebb padlizsán közti különbség nem haladhatja meg a 75 grammot,
- 300 - 500 gramm közötti termékeknél az azonos csomagolási egységben lévő legnagyobb és legkisebb padlizsán közti különbség nem haladhatja meg a 100 grammot,
- 500 gramm fölötti termékek esetében az azonos csomagolási egységben lévő legnagyobb és legkisebb padlizsán közti különbség nem haladhatja meg a 250 grammot.

Az I. osztályba sorolt padlizsán esetén kötelező betartani a méretskálát. A hosszúkás padlizsán esetén a hosszúság legyen legalább 80 mm, kocsány nélkül.

A mérethez vonatkozó rendelkezések nem vonatkoznak a miniatűr termékekre.

Javasolt tárolási hőmérséklet: 3-8°C

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