



Oldalszám: 1 / 1

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ  
Patiszon

Dátuma:  
Jóváhagyta:

### 1. MINŐSÉGI ELVÁRÁSOK:

A termék legyen tiszta, élénk színű, friss, ép, egészséges megjelenésű. Kocsánnyal szedett, amit késsel vissza kell vágni, maximum 40 mm hosszúságúra. Nem természetes felületi nedvességtől, mentes.

Minimum követelmények: ép egészséges, tiszta minden látható idegen anyagtól mentes, kártevőktől gyakorlatilag mentes, általuk a gyümölcshúson okozott károktól mentes, idegen szagtól és íztől mentes,

Elfogadhatatlan minőség: súlyos földszennyeződés, fagykár, nem megfelelő érettségi állapot, rovarkártevő jelenléte, idegen anyagok, növényvédő szer maradvány, penész, rothadás (0,5%-nál több), mechanikai sérülések

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

### 2. ÉRETTSÉGRE VONATKOZÓ MINIMUM KÖVETELMÉNYEK:

A terméknek megfelelően fejlettnek és megfelelően érettnek kell lenni, de ne legyen túlérett. Legyen kemény, de rugalmasan. Megfelelő legyen a zsengésege.

### 3. TŰRÉSHATÁR:

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

**Megengedett méreteltérés: 10%**

### 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:** Tömege: 600 – 1500 gramm

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

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