



Oldalszám: 1 / 2

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ
PARAJ (SPENÓT)

Dátuma:
Jóváhagyta:

1. **MINŐSÉGI ELVÁRÁSOK:**

A paraj legyen tiszta, friss, ép, egészséges megjelenésű. Amennyiben mosott a paraj megfelelően meg kell szárítani. A gyökérről vágott paraj esetében a gyökérrészt a külső levelek alapja közelében kell levágni.

Minimum követelmények: ép egészséges, tiszta, láthatóan friss, minden látható idegen anyagtól mentes, kártevőktől gyakorlatilag mentes, idegen szagtól és íztől mentes, nem magszáras

Elfogadhatatlan minőség: rovarkártevő jelenléte, fagy által okozott kár, idegen anyagok, növényvédő szer maradvány, penész, rothadás (2%-nál több)

A parajnak 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 spenótnak átlagosan fejlettnek kell lennie.

3. **TÚRÉSHATÁR:**

A termék tömegszázalékban számított 10%-a lehet olyan, ami nem felel meg 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

Az egyes csomagok tartalmának egységesnek kell lennie és csak azonos eredetű, fajtájú minőségű parajt tartalmazhatnak. A leveles és a gyökérről vágott paraj nem keverhető ugyanazon a csomagon belül. A csomagolási egységen belül használt anyagok legyenek újak, tiszták, és olyan minőségűek, hogy a termékben semmilyen külső vagy belső károsodást ne okozhassanak.

Osztályozás:

I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó paraj lehet leveles vagy gyökérről vágott, és jó minőségűnek kell lennie. A leveleknek a fajtához és a betakarítás időpontjához képest szokványos színnel és megjelenéssel



Oldalszám: 2 / 2

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ
PARAJ (SPENÓT)

Dátuma:
Jóváhagyta:

kell rendelkezniük. A megjelenést vagy a fogyaszthatóságot rontó fagy által okozott kártól, állati kártevőktől és betegségektől mentesnek kell lenniük.

A leveles paraj esetében a levélhyelek hossza nem haladhatja meg a 10 cm-t.

II. osztály

Ebbe az osztályba tartozik az I. osztályba nem sorolható, de a fent meghatározott minimumkövetelményeknek megfelelő leveles vagy gyökérről vágott paraj.

Megengedett minőségi eltérések:

I. osztály

10 tömegszázalék az osztály elő írásainak meg nem felelő, de a II. osztályénak megfelelő vagy, kivételes esetben, annak az osztálynak a megengedett eltérései közé eső paraj.

II. osztály

10 tömegszázalék a sem az osztály előírásainak meg nem felelő, sem a minimumkövetelményeknek meg nem felelő paraj, kivéve a rothadás vagy a fogyasztásra alkalmatlanná tevő bármilyen egyéb károsodás által érintett leveles vagy gyökérről vágott parajt. Ezen felül a gyökérről vágott paraj esetében 10 tömegszázalék eltérés engedélyezett azokra a fejekre vonatkozóan, amelyekhez a külső levelek tövétől számított legfeljebb 1cm hosszú gyökerek kapcsolódnak.

Javasolt tárolási hőmérséklet: 3-8°C

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