



Oldalszám: 1 / 3	ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ FEJES SALÁTÁK <small>(FEJES SALÁTA, JÉG SALÁTA, LOLLO ROSSO-BIONDA, RÓMAI SALÁTA, TÖLGYLEVÉL SALÁTA)</small>	Dátuma: Jóváhagyta:
------------------	---	------------------------

1. MINŐSÉGI ELVÁRÁSOK:

A saláta legyen tiszta, friss, ép, egészséges megjelenésű. Nem természetes nedvességtől mentes. A gyökeret a külső levelek alatt egyenes vágással kell levágni. Rendelkeznie kell a fajta és/vagy a kereskedelmi típus jellemzőivel.

Minimum követelmények: ép egészséges, tiszta, láthatóan friss, minden látható idegen anyagtól, kártevőktől gyakorlatilag mentes, általuk a gyümölcshúson okozott károktól, idegen szagtól és íztől mentes, turgoros, magsztár nélküli, minimális pirosas elszíneződés, fagykártól mentes

Elfogadhatatlan minőség: súlyos földszennyeződés, rovarkártevő jelenléte, idegen anyagok, növényvédő szer maradvány, penész, rothadás (1%-nál több)

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

I. osztály:

Az ebbe az osztályba tartozó salátának jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta és/vagy a kereskedelmi típus jellemzőivel.

A salátának ezen kívül meg kell felelnie az alábbi követelményeknek:

- szabályos alakú,
- a termesztési módnak és a termék típusának megfelelően tömör,
- a fogyaszthatóságot befolyásoló sérülésektől vagy minőségromlástól mentes,
- fagykártól mentes.

A fejes salátának egyetlen, jól fejlett szívvel kell rendelkeznie. A fóliás vagy üvegházi fejes saláta szíve azonban kisebb is lehet.

A római salátának rendelkeznie kell szívvel, amely ugyanakkor kisebb is lehet.

A fodros endíviasaláta és a széles levelű endíviasaláta közepének sárga színűnek kell lennie.

II. osztály:

Ebbe az osztályba azok a saláták tartoznak, amelyek nem sorolhatók az I. osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

A saláta legyen:

- megfelelő alakú,
- a fogyaszthatóságot jelentős mértékben befolyásoló sérülésektől vagy minőségromlástól mentes.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a saláta megőrzi alapvető tulajdonságait a minőség, az eltarthatóság és a kiszérelés vonatkozásában:

- enyhe színhiba,
- kártevők, okozta enyhe károsodás.

A fejes salátának rendelkeznie kell szívvel, amely kisméretű is lehet. A fóliás vagy üvegházi fejes saláta esetén azonban a szív hiánya megengedett.

A római saláta esetében a szívképződés nem követelmény.

2. ÉRETTSÉGRE VONATKOZÓ MINIMUMKÖVETELMÉNYEK:

A salátának átlagosan fejlettnak kell lennie.



Oldalszám: 2 / 3	ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ FEJES SALÁTÁK <small>(FEJES SALÁTA, JÉG SALÁTA, LOLLO ROSSO-BIONDA, RÓMAI SALÁTA, TÓLGYLEVÉL SALÁTA)</small>	Dátuma: Jóváhagyta:
-------------------------	---	------------------------

3. MÉRETRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK:

Méret, tömeg alapján:

a, Fejes saláta:

- 40 gramm, ha a legkönnyebb saláta tömege kevesebb, mint 150 gramm,
- 100 gramm, ha a legkönnyebb saláta tömege 150 gramm és 300 g gramm között van,
- 150 gramm, ha a legkönnyebb saláta tömege 300 gramm g és 450 gramm között van,
- 300 gramm, ha a legkönnyebb saláta tömege meghaladja a 450 grammot

b, Fodros endíviasaláta és széles levelű endíviasaláta: 300 gramm

4. TŰRÉSHATÁR:

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

Megengedett minőségi eltérések:

I. osztály

A saláta darabszámban számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 1 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult.

II. osztály

A saláta darabszámban számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E tűrőhatáron belül a rothadásnak indult saláta aránya legfeljebb 2 % lehet.

Megengedett méretbeli eltérés: 10%

5. JELÖLÉS, CSOMAGOLÁS:

A csomagoláson fel kell tüntetni a következőket:

- feladó és/vagy csomagoló nevét (Vitaricum), címét vagy kódját
- termék nevét pontosan fajtánként (nem elég a „fejes saláta” megnevezés)
- származási ország
- osztály / méret

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú minőségű méretű termékeket kell tartalmaznia.

Mindazonáltal különböző fajtákhoz vagy kereskedelmi típusokhoz tartozó és/vagy különböző színű saláták és/vagy endíviasaláták csomagolhatók vegyesen egyazon csomagba, amennyiben azonos minőségűek, valamint minden érintett fajta, kereskedelmi típus és/vagy szín esetében azonos eredetűek.

A salátákat úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek, a méretet és a csomagolás típusát tekintve ésszerűnek kell lennie, biztosítva, hogy a saláták között ne legyen üres tér, vagy a túl nagy nyomás miatt ne törjenek össze.

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

Javasolt tárolási hőmérséklet: 3-8°C



Oldalszám: 3 / 3	ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ FEJES SALÁTÁK <small>(FEJES SALÁTA, JÉG SALÁTA, LOLLO ROSSO-BIONDA, RÓMAI SALÁTA, TÓLGYLEVÉL SALÁTA)</small>	Dátuma: Jóváhagyta:
-------------------------	---	------------------------

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