

STANDARDI ZA PRIJEM VOĆA I POVRĆA “SENTA PROMET” DOO

Sadržaj

VOĆE

Artikal	Str.
Ananas	4
Avokado	5
Banana	6
Borovnica	7
Breskva	8
Dinja	9
Dunja	10
Grejpfrut	11
Grožđe stono, crno i belo	12
Jabuka	13
Jagoda, rinfuz i pakovana u PVC ambalažu	14
Kajsija	15
Kivi, rinfuz i kivi korpa	16
Klementina	17
Kokosov orah	18
Kruška	19
Kumkvat mandarina	20
Limeta	21
Limun	22
Lubenica	23
Malina	24
Mandarina	25
Mango	26
Nar	27
Nektarina	28
Pomelo	29
Pomorandža	30
Šljiva	31
Višnja i trešnja	32

POVRĆE

Artikal	Str.
Batat (slatki krompir)	34
Beli luk	35
Blitva - list	36
Brokoli	37
Celer (koren i list)	38
Celer list (rebraš)	39
Cherry paradajz	40
Crni luk, plavi luk, sitan luk	41
Cvekla	42
Daikon rotkva	43
Karfiol	44
Keleraba	45
Kelj pupčar - prokelj	46
Kineski kupus	47
Krastavac (salatar)	48
Krastavac kornišon	49
Krastavac u foliji	50
Krompir (crveni i beli), običan i četkani	51
Kukuruz šećerac	52
Kupus i plavi kupus	53
Mix tacna - koren mrkve i peršuna	54
Mladi krompir (crveni i beli)	55
Mladi luk, mladi beli luk	56

Artikal	Str.
Oprani krompir (beli i crveni)	57
Paprika babura crvena	58
Paprika babura žuta	59
Paprika ljuta (forma šipke)	60
Paprika roga crvena	61
Paprika roga žuta	62
Paradajz, pink paradajz	63
Paradajz-paprika (slatka i ljuta)	64
Peršun	65
Plavi patlidžan	66
Praziluk	67
Prokelj	68
Rotkvice	69
Salata (zelena salata - puterica, kristalka i iceberg)	70
Spanać	71
Spanać list	72
Šalot luk	73
Šampinjoni	74
Šargarepa	75
Tikvica bela i zelena	76
OSTALO	
Artikal	Str.
Đumbir	78
Kesten, plod	79
Orah, jezgro	80
Pasulj (krupni beli, srednji, sitan, šareni)	81
Pirinač, dugo zrno	82
Prirodno suva brusnica	83
Sočivo zeleno	84

VOĆE

Ananas

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura prijema: 10°-13°C. Relativna vlažnost 85-90%.

Kriterijumi kvaliteta:

- Kruna mora biti zelena i čvrsta
- Plod bez mekih delova i fermentacije

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Avokado

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura prijema: 7^o-9^oC za nezrele plodove. Relativna vlažnost 85-90%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Bez pukotina, velikih udubljenja i truleži
- Plod mora biti čvrst na dodir

Avokado "Ready-to-eat":

- Zreo avokado, isporuka namenjena brzom prodaji. Plodovi moraju biti ravnomerno zreli, bez preterane mekoće

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Banana

Banana se preuzima prema standardima kvaliteta, bezbednosti hrane i uslovima skladištenja.

Temperatura pri prijemu:

- Optimalna temperatura ploda 13^o-14^oC
- Ne sme biti rashlađena ispod 12^oC (mogu nastati oštećenja od hladnoće)
- Ne sme biti pregrejana iznad 18^oC (ubrzava sazrevanje)
- Relativna vlažnost vazduha 90-95%
- Transportno vozilo bez stranih mirisa

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Izgled i kvalitet:

- Banane treba da su čiste i suve
- Bez buđi, truleži, curenja soka i neprijatnog mirisa
- Bez prezrelih plodova i bez većih mehaničkih oštećenja
- Bez znakova napada insekata i štetočina
- Ujednačenog stepena zrelosti
- Dozvoljena manja površinska oštećenja koja ne utiču na kvalitet
- Minimalna dužina ploda 14 cm
- Kalibar - prečnik najmanje 27 mm
- Sorte iz grupe Cavendish i njihovi varijeteti

Stepen zrelosti:

- Banane se primaju u planiranom roku prodaje na sledeći način: jun, jul, avgust i septembar - telo ploda žute boje, a peteljka zelena; u ovim mesecima toleriše se i prisustvo zelene boje na vrhovima plodova. U ostalim mesecima godine banana se prima isključivo sa žutim telom i zelenom peteljkom ploda.

Ambalaža: Kartonske kutije moraju biti cele, suve i neoštećene.

Razlozi odbijanja pošiljke ili stavljanja u postupak reklamacije:

Pošiljka može biti odbijena ako:

- Postoji trulež
- Procenat oštećenih plodova je preko 5%
- Temperatura nije u propisanom opsegu
- Primećeni su znaci štetočina i bolesti
- Kutije su deformisane i nagnječene

Borovnica

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum za prijem:

- Izgled: plodovi zdravi, čvrsti, čisti, celi
- Boja: ujednačena plavo-ljubičasta, sa izraženim pepeljastim slojem
- Zrelost: fiziološka zrelost, bez zelenih i bez prezrelih plodova
- Čvrstina: čvrsti i kompaktni, bez gnječenja i curenja soka
- Oštećenja: bez truleži i plesni
- Štetočine: bez prisustva insekata i oštećenja od insekata
- Strana tela: bez primesa zemlje, lišća i grančica
- Miris: svež, karakterističan, bez fermentisanosti
- Kalibar: ≥ 14 mm, poželjno ujednačen
- Temperatura prijema: oko 2°C
- Pakovanje: plodovi ne smeju biti sabijeni

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 2% od navedenih vrednosti

Breskva

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura pri prijemu:

- Breskve se primaju rashlađene, na temperaturi do 5°C
- Relativna vlažnost 90-95%
- Pri prijemu ne sme biti znakova smrzavanja, pregrevanja ili kondenzacije

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Klase kvaliteta:

- **Ekstra klasa:** ujednačeni plodovi, pravilnog oblika, karakteristične boje, bez vidljivih nedostataka
- **I klasa:** plodovi dobrog kvaliteta, sa manjim dozvoljenim odstupanjima u boji ili površinskim oštećenjima

Kalibar: 70-100 mm

Zrelost i čvrstoća:

- Proverava se stepen zrelosti, miris, boja i čvrstoća ploda
- Breskva se prima u tehničkoj zrelosti, kad je 70% ploda zrelo

Kriterijum kvaliteta:

- Ne sme biti truleži i plesni
- Ne sme biti nagnječenih i trulih plodova
- Ne sme biti pukotina na pokožici
- Ne sme biti izraženih fleka i promena boje
- Ne sme biti tragova od insekata

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma za prvu i drugu klasu

Dinja

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura: oko 7°C, relativna vlažnost 95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta - ne sme imati:

- Nečistoće
- Meka mesta na kori
- Sitne pukotine i oštećenja od udarca i mehaničkih povreda
- Fermentisan, prejak miris
- Vlažne ili tamne fleke
- Prisustvo plesni
- Preveliku mekoću

Sortiment: ananas, cantaloupe, galija

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Dunja

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura prijema: 10°-15°C. Relativna vlažnost 90-95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kalibar: 75-100 mm

Uslovi prijema:

- Ne sme imati udarene i napukle plodove
- Ne sme imati trule plodove

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Grejpfrut

Kontrola transporta: Preporučena temperatura transporta 10°C. Relativna vlažnost 85-90%. Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Boja: tipična za sortu
- Čvrstina: plodovi moraju biti čvrsti, ujednačenog kalibra
- Kora: bez plesni i truleži
- Oštećenja: bez većih mehaničkih oštećenja
- Miris: svež
- Štetočine: nisu dozvoljene

Kalibar (prečnik): 100-140 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Grožđe stono, crno i belo

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura prijema: oko 2°C. Relativna vlažnost 95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Veličina bobice i kalibar:

- Grozdovi sa prečnikom bobice 18-22 mm za krupnija zrna
- Sitnije sorte sa prečnikom 14-17 mm

Masa grozdova:

- Sitniji grozdovi: 150-300 g
- Komercijalni grozdovi: 300-600 g

Kriterijumi kvaliteta - ne sme imati:

- Botrytis / sivu plesan
- Osipanje bobica
- Smežurane bobice

Mora imati svežu peteljku (zelenu i čvrstu).

Sortiment: Red Globe, Italia, Muscat, Victoria

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Jabuka

Temperatura proizvoda u transportu:

- Plodovi se transportuju na temperaturi od 4°C
- Relativna vlažnost vazduha 90-95%
- Transportno vozilo bez stranih mirisa

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Plodovi celi i zdravi, čisti
- Bez truleži i plesni
- Bez oštećenja od štetočina
- Bez mehaničkih oštećenja (udarci, posekotine, nagnječenja)
- Prisustvo peteljke se beleži; ako peteljka nedostaje, mesto ne sme biti oštećeno niti pokožica pocepana - dozvoljeno je 5% plodova bez peteljke
- Bez izražene zrelosti ili nezrelosti (boja i zrelost)

Sorta Ajdared: krupan do srednje krupan plod, okrugao do blago spljošten. Osnovna boja zelenkasto žuta, pokrivena crvenom bojom u većem delu ploda. Meso belo do kremasto, bez brašnavosti.

Sorta Granny Smith: intenzivno zelena boja, bez izraženog žutila, čvrst plod, glatka kožica, karakterističan kiseo ukus.

Sorta Zlatni delišes: zlatno žuta, ujednačena boja; oko peteljke dozvoljena je blaga mrežavost ako ne narušava kvalitet. Plod mora biti bez tamnih pega.

Sorta Jonaprinc: karakterističnog oblika, boja zelenkasto žuta sa intenzivno crvenim prekrivanjem. Meso svetlo, sočno, čvrsto, aromatično, bez brašnavosti.

Sorta Jonagored: plod krupan, okruglo-konusan, ujednačenog oblika. Boja žuto-zelena sa tamno-crvenim prelivom preko većeg dela ploda. Meso čvrsto, sočno, slatko-kiselog ukusa, karakteristične arome.

Kalibar: određuje se prečnikom plodova; klasa kvaliteta je ista za sve jabuke (ekstra, prva i druga klasa) - 70-100 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma u prvoj i drugoj klasi

Jagoda, rinfuz i pakovana u PVC ambalažu

Transport: Transportno vozilo bez stranih mirisa.

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum za prihvatanje:

- Zrelost: plodovi dovoljno zreli, karakteristične crvene boje, bez zelenih delova
- Boja: ujednačena, karakteristična za sortu
- Čvrstoća: plodovi čvrsti, bez izraženog gnječenja i curenja soka
- Trulež i plesan: nisu dozvoljeni
- Prezreli plodovi: ograničeno prema internoj specifikaciji
- Oštećenja: bez većih mehaničkih oštećenja
- Insekti: bez živih insekata
- Strane materije: bez stranih primesa
- Temperatura: 2°C, relativna vlažnost 90-95%
- Ambalaža: čista, suva, neoštećena
- Pesticidi: u skladu sa zakonskim nivoima ostataka

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma u prvoj i drugoj klasi

Kajsija

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura prijema: 10°-20°C. Relativna vlažnost 95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Mora biti u tehničkoj zrelosti, određene čvrstine
- Mora imati odgovarajuću boju (narandžastu sa crvenkastom prevlakom, zavisno od sorte)
- Treba da ima ujednačen kalibar
- Ne sme imati oštećenja (gnječene, napukle, trule plodove)
- Ne sme imati prisustvo bolesti i insekata

Kalibar: 45-65 mm

Sorte: Roksana, Novosadska rodna, Aurora, Kečkemetska ruža, Čačansko zlato, Čačanska pljosnata

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma za prvu i drugu klasu

Kivi, rinfuz i kivi korpa

Kontrola transporta: Preporučena temperatura 2°C. Relativna vlažnost 90-95%. Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija ili gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Boja pokožice: karakteristična za sortu
- Čvrstina: plodovi čvrsti, bez omekšavanja
- Površina plodova: bez plesni, truleži i većih oštećenja
- Miris: svež, bez stranih mirisa
- Strana tela: nisu dozvoljena

Kalibar / masa jednog ploda: 20-27 mm, oko 70-115 g

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Klementina

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum za prihvatanje:

- Temperatura: 3-8°C
- Trulež / plesan: 0%
- Boja / zrelost: karakteristična, dovoljno zrela - tehnička zrelost
- Čistoća: bez vidljive zemlje
- Štetočine: bez živih insekata
- Miris: karakterističan

Klasa kvaliteta i kalibar: Ekstra klasa i prva klasa - 50-70 mm. Dozvoljena tolerancija: 5% plodova koji ne ispunjavaju kriterijum.

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Kokosov orah

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi prihvatanja:

- Izgled: ceo, zdrav, karakterističnog oblika
- Ljuska / omotač: bez oštećenja, pukotina i znakova propadanja
- Boja: karakteristična za tip kokosa
- Čvrstoća: čvrst, bez mekih i ulegnutih delova
- Trulež / plesan: nije dozvoljena
- Miris: bez plesnivog, kiselog ili fermentisanog mirisa
- Curenje: bez curenja kokosove vode
- Temperatura: 10-15°C
- Zrelost: smeđi, zreli kokos, u skladu sa zahtevom

Kalibar: 0,8-1,2 kg, prečnik 12-14 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Kruška

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura pri prijemu:

- Preporučena temperatura prijema 4°C
- Relativna vlažnost 90-95%
- Plodovi ne smeju biti pregrejani, smrznuti ili sa znacima temperaturnih oštećenja

Prateća dokumentacija:

- Svaki džak ili gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Zrelost: Kruška se prima u tehničkoj zrelosti, tj. plodovi su blago žute do zelene boje.

Sorte (komercijalne): Viljamovka, Konferans, Kaluđerka, Santa Marija, Abate Fetel

Klase kvaliteta:

- Ekstra klasa: plodovi vrhunskog kvaliteta, ujednačeni, pravilnog oblika, bez nedostataka
- I klasa: kvalitetni plodovi sa manjim odstupanjima u obliku i boji ili malim površinskim oštećenjima

Kriterijumi kvaliteta:

- Ne sme biti trulih i plesnivih plodova
- Ne sme biti mehaničkih oštećenja (udarci, nagnječenja i posekotine)
- Bez oštećenja od insekata
- Bez prezrelih ili nedozrelih plodova
- Bez prljavštine i stranih tela

Kalibar: 70-85 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Kumkvat mandarina

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum za prihvatanje:

- Izgled: celi plodovi, karakterističnog oblika
- Boja: karakteristična i ujednačena
- Zrelost: dovoljno zreo, bez zelenih delova
- Čvrstoća: čvrst, bez omekšavanja i raspadanja
- Trulež / plesan: nije dozvoljena
- Mehanička oštećenja: bez nagnječenja
- Štetočine: bez živih insekata i oštećenja koja napadaju meso
- Dehidracija: bez izraženog smežuravanja i sušenja
- Miris / ukus: bez fermentisanog i stranog ukusa
- Temperatura: 5-8°C

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Limeta

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Izgled: svež, zdrav, ceo plod
- Boja: ujednačena zelena, karakteristična za sortu i zrelost
- Oblik: pravilan i karakterističan za sortu
- Čvrstina: čvrsta i sočna, bez omekšavanja
- Pokožica: čista, glatka, bez većih oštećenja
- Oštećenja: bez truleži, plesni, ogrebotina, pukotina i nagnječenja
- Sok: plod treba da bude sočan, bez tragova suvoće
- Miris: karakterističan za limetu, bez fermentisanog mirisa

Kalibar: ujednačena veličina 45-60 mm

Temperatura na prijemu: 8-12°C

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Limun

Temperatura transporta: 8°-12°C. Transportno vozilo bez stranih mirisa. Relativna vlažnost 85-90%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum prihvatanja:

- Boja: žuta, zelenkasto-žuta, u zavisnosti od sorte i stepena zrelosti
- Oblik: karakterističan za sortu
- Čvrstina: plodovi čvrsti
- Kora: bez truleži i plesni, sjajna
- Oštećenja: bez većih posekotina i nagnječenja
- Strana tela: nisu dozvoljena
- Miris: svež, karakterističan za limun
- Svežina: plodovi ne smeju biti smežurani i uveli

Kalibar: 60-100 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Lubenica

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura u transportu: 10°-15°C. Relativna vlažnost 85-90%.

Prateća dokumentacija:

- Svaki boks treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Ujednačenog kalibra
- Bez mekih mesta, pukotina ili početka truljenja
- Bez prezrelosti i brašnjave strukture
- Bez unutrašnjih poremećaja (šupljine, žutilo, razdvajanje mesa)
- Bez nedozrelih plodova
- Plodovi na preseku treba da imaju odgovarajuću boju, čvrstinu, ukus i miris

Sortiment i kalibar: sorte Mersini, Talisman, Romario. Komercijalni kalibar 5-7 kg, krupnije lubenice 7-10 kg.

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Malina

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum za prihvatanje:

- Temperatura: 0-4°C
- Izgled: plodovi zdravi, celi, karakteristične boje
- Boja: ujednačena, karakteristična za stepen zrelosti i sortu
- Čvrstoća: čvrsta, bez raspadanja i prekomernog curenja soka
- Trulež / plesan: 0%
- Oštećenja: bez nagnječenja i oštećenja
- Prezrelost: nije dozvoljena
- Miris: bez mirisa na fermentaciju
- Strane materije: bez stranih primesa, zelja, lišća
- Ambalaža: čista, cela, suva

Kalibar (masa ploda): srednje krupna 3-5 g

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Mandarina

Temperatura transporta: 4^o-8^oC. Transportno vozilo bez stranih mirisa. Relativna vlažnost 85-90%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi prihvatanja:

- Boja: karakteristična za sortu, ujednačena
- Čvrstina: plodovi moraju biti čvrsti
- Kora: čista, bez plesni i truleži
- Miris: svež, karakterističan za mandarinu
- Štetočine: nisu dozvoljene
- Strana tela: nisu dozvoljena

Kalibar (prečnik ploda): 50-74 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Mango

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura prijema: 10°-13°C. Relativna vlažnost 85-90%.

- Bez tamnih udubljenja i znakova fermentacije
- Zrelost se procenjuje prema boji i čvrstoći

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Nar

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum za prihvatanje:

- Temperatura: 5-10°C
- Izgled: ceo, zdrav, karakterističnog oblika
- Boja: karakteristična za sortu i stepen zrelosti
- Čvrstoća: čvrst, bez mekih i ulegnutih delova
- Kora: bez pukotina, nagnječenja i oštećenja
- Trulež / plesan: 0%
- Dehidracija: bez smežuravanja i isušivanja
- Štetočine: bez živih štetočina i oštećenja
- Miris: bez fermentisanog mirisa
- Čistoća: bez stranih materija

Kalibar: 300-500 g

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Nektarina

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura:

- Preporučena temperatura za prijem 2°C
- Plodovi ne smeju imati znake smrzavanja, pregrevanja ili kondenzacije

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Zrelost i čvrstoća: Nektarine moraju biti dovoljno zrele za konzumaciju, ali dovoljno čvrste za skladištenje i prodaju.

Klase kvaliteta i kalibar:

- Ekstra klasa: plodovi ujednačene veličine, pravilnog oblika, karakteristične boje, bez nedostatka
- I klasa: plodovi dobrog kvaliteta, sa manjim dozvoljenim odstupanjima u obliku, boji ili površinskim oštećenjima

Kalibar (prečnik): 70-100 mm

Kriterijum kvaliteta:

- Ne sme imati trule i plesnive plodove
- Bez mehaničkih oštećenja (udarci, nagnječenja i posekotine)
- Bez pukotina na kožici
- Bez oštećenja od bolesti i insekata
- Bez plodova sa mrljama, promenama boje i deformacijama

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma za prvu i drugu klasu

Pomelo

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi prihvatanja:

- Temperatura: 6-12°C
- Kalibar: 150-170 mm
- Boja: karakteristična za sortu i stepen zrelosti - tehnička zrelost
- Trulež / plesan: bez plodova zahvaćenih truleži
- Oštećenja: bez većih nagnječenja i pucanja plodova
- Dehidracija: bez smežuravanja i isušivanja
- Štetočine: bez štetočina, bez oštećenja mesa od štetočina
- Ukus / miris: bez fermentisanih plodova

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma za prvu i drugu klasu

Pomorandža

Temperatura pri prijemu:

- Pomorandža se prima u temperaturnom opsegu od 4^o-8^oC
- Relativna vlažnost vazduha 85-90%
- Transportno vozilo bez stranih mirisa

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Boja karakteristična za sortu, bez neuobičajenih promena
- Oblik plodova tipičan za sortu
- Plodovi čvrsti, bez omekšavanja
- Površina kore čista i suva
- Trulež, plesan i prisustvo štetočina nisu dozvoljeni
- Strana tela nisu dozvoljena
- Bez većih mehaničkih oštećenja (posekotina, nagnječenja, pucanja kore)
- Ujednačene veličine
- Bez znakova isušivanja
- Bez neprijatnih mirisa
- Bez zelenih ili prezrelih plodova
- Miris svež, tipičan za pomorandžu

Klasa kvaliteta i kalibar: prihvatljivi kalibri 80-110 mm; pomorandža u mreži: 70-80 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Šljiva

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura:

- Preporučena temperatura prijema 10°C, relativna vlažnost 90-95%
- Plodovi ne smeju imati znake smrzavanja, pregrevanja i kondenzacije

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Zrelost i čvrstoća:

- Proverava se boja, čvrstoća, miris i stepen zrelosti
- Plodovi se primaju u tehničkoj zrelosti - moraju biti dovoljno zreli, ali i čvrsti za skladištenje i konzumaciju

Kriterijumi kvaliteta:

- Plodovi ne smeju imati trulež i plesan
- Ne smeju imati mehanička oštećenja
- Ne smeju imati pukotine i oštećene pokožice
- Ne smeju imati oštećenja od bolesti i insekata
- Bez nedovoljno zrelih ili prezrelih plodova

Klasa kvaliteta i kalibar:

- Ekstra klasa: plodovi ujednačeni, bez vidljivih nedostataka, ujednačene boje i oblika
- I klasa: kvalitetni plodovi sa manjim odstupanjima u izgledu, boji i veličini

Kalibar: 30-40 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma za prvu i drugu klasu

Višnja i trešnja

Transport: Transportno vozilo treba da je čisto, bez stranih mirisa.

Temperatura u transportu: preporučena temperatura 2°C, relativna vlažnost 90-95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Uslovi prijema:

- Plodovi moraju biti u zrelosti i čvrsti
- Moraju imati peteljku (ako se traži za svežu prodaju)
- Plodovi treba da su sjajni i bez nagnječenja
- Bez prisustva fermentisanih plodova

Kalibar za trešnju: 22-26 mm, 30 mm za krupnu trešnju

Kalibar za višnju: ≥20 mm ekstra klasa, ≥18 mm prva klasa

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

POVRČE

Batat (slatki krompir)

Transport: Temperatura 13^o-16^oC, relativna vlažnost 85-90%. Obezbediti dobru ventilaciju, zaštititi od mehaničkih oštećenja, pritisaka i isušivanja. Batat se transportuje u kartonskim kutijama, plastičnim ili drvenim gajbicama od 5 kg.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Koren mora biti čvrst, zdrav i neoštećen
- Karakteristična boja za sortu (narandžasta, ljubičasta, bela ili žuta)
- Bez truleži, pukotina, klijanja i mehaničkih oštećenja
- Bez znakova isušivanja
- U jednom pakovanju batati treba da budu ujednačeni po kalibru i kvalitetu

Kalibar (masa korena): 300-600 g

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Beli luk

Transport:

- Vozilo treba da bude čisto, suvo, bez stranih mirisa
- Pakuje se u mrežaste vreće ili kartonske kutije sa dobrom ventilacijom, od 1 kg, 5 kg, 10 kg
- Beli luk se pakuje u bele džakove
- Temperatura u transportu 2°C, relativna vlažnost 60-70%; za kraći transport moguće i 5°C-10°C

Prateća dokumentacija:

- Svaki džak treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kalibar: 45-70 mm

Kriterijumi kvaliteta:

- Glavice moraju biti čvrste, suve i zdrave
- Pravilno formirani čenovi
- Suva i neoštećena spoljašnja ljuska
- Bez plesni, bolesti i štetočina
- Bez klijanja
- Bez mehaničkih oštećenja
- Ujednačen kalibar i sorta

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Blitva - list

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Izgled: sveža, zdrava, čista, cela i dobro razvijena
- Boja: listovi intenzivno zeleni, karakteristični za sortu
- Svežina: listovi čvrsti, bez uvenuća i gubitka turgora
- Stabljika: čvrsta, sočna, bez sluzavosti
- Listovi: bez trulih, smeđih, žutih i osušenih delova
- Oštećenja: bez mehaničkih oštećenja
- Štetočine: bez tragova oštećenja od insekata
- Strane primeše: bez zemlje, korova, lišća drugih biljaka
- Vlaga: bez prekomerne vode, vidljive kondenzacije i sluzavosti

Temperatura na prijemu: oko 5°C

Pakovanje: u vezice od 5 ili 10 komada

Brokoli

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Transport: Brokoli se transportuje u kutijama od stiropora od 5 kg ili drvenim gajbicama. Temperatura u transportu 5°C, relativna vlažnost 90-98%. Obezbediti brz transport i zaštitu od mehaničkih oštećenja i pritisaka.

Kriterijumi kvaliteta:

- Glava (cvast) mora biti čvrsta, kompaktna i sveža
- Pupoljci zatvoreni, bez žutih cvetova
- Boja tamno zelena ili plavo-zelena (zavisno od sorte)
- Bez truleži, plesni, oštećenja i stranih mirisa
- Stabljika čvrsta i sveža
- U istom pakovanju brokoli treba da bude ujednačen po kvalitetu i veličini

Kalibar (prečnik cvasti): srednji, 15-20 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Celer (koren i list)

Transport: Temperatura 2°C, relativna vlažnost 95-98%. Obezbediti dobru ventilaciju, zaštititi od mehaničkih oštećenja, pritisaka i isušivanja. Celer se transportuje u mrežastim džakovima od 5 i 10 kg ili omotanim snopovima.

Prateća dokumentacija:

- Svaki džak treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Koren mora biti svež, čvrst i zdrav
- Karakterističnog oblika i boje
- Bez truleži, pukotina i mehaničkih oštećenja
- Lišće mora biti zeleno i sveže
- U istom pakovanju celer treba da bude ujednačen po kvalitetu i veličini

Kalibar (prečnik korena): 10-15 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Celer list (rebraš)

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Izgled: svež, zdrav, dobro razvijen i kompaktan
- Boja: ujednačena, svetlo do tamnozeleno
- Svežina: listovi i stabljike čvrsti i sočni
- Listovi: bez žutih, smeđih i osušenih delova
- Stabljike: čvrste, mesnate, bez sluzavosti
- Oštećenja: bez truleži, plesni i mehaničkih oštećenja
- Štetočine: bez tragova od insekata
- Čistoća: bez peska, korova ili lišća drugih biljaka
- Miris: svež, bez fermentisanog mirisa
- Vlaga: bez prekomerne vode, kondenzacije, bez sluzavosti

Temperatura na prijemu: oko 5°C

Cherry paradajz

Transport: Paradajz se transportuje u drvenim ili PVC gajbicama. Plodovi se ne smeju pretrpavati, tokom transporta treba izbegavati udarce.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Temperatura u transportu:

- Zreli paradajz: 7°-10°C
- Poluzreli: 10°-12°C
- Zeleni paradajz: 12°-15°C
- Relativna vlažnost 85-95%

Kriterijumi kvaliteta:

- Zrelost plodova - neophodna tehnička zrelost
- Veličina i ujednačenost plodova
- Karakteristična boja sorte
- Čvrsta i neoštećena pokožica
- Dobar ukus i miris
- Odgovarajuća veličina i oblik
- Odsustvo bolesti i truleži
- Odsustvo mehaničkih oštećenja

Kalibar: 25-35 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Crni luk, plavi luk, sitan luk

Transport:

- Crni i plavi luk se pakuju u mrežaste džakove od 5 kg i 10 kg, sa dobrom ventilacijom
- Vozilo treba da bude čisto, suvo, bez stranih mirisa
- Crni luk i sitan luk pakuju se u narandžaste džakove
- Plavi luk pakuje se u ljubičaste džakove
- Temperatura transporta 2°C, relativna vlažnost 75%; u letnjem periodu (avgust, septembar) toleriše se dobro provetreno i rashlađeno vozilo na 10°C

Prateća dokumentacija:

- Svaki džak ili gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Lukovice moraju biti zdrave, bez truleži, plesni i štetočina
- Spoljašnji izgled - čiste, suve i dobro formirane
- Čvrstoća - lukovice treba da su čvrste, bez omekšavanja
- Vrat lukovice - dobro osušen i zatvoren
- Odsustvo klijanja i ožiljavanja
- Bez mehaničkih oštećenja (posekotine i nagnječenja)
- Ujednačenog kalibra i sorte

Kalibar:

- Sitan luk: 40-60 mm
- Plavi luk: 60-80 mm
- Crni luk: 60-90 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Cvekla

Transport: Temperatura 2°C, relativna vlažnost 95-98%. Obezbediti dobru ventilaciju, zaštititi od mehaničkih oštećenja, pritisaka i isušivanja. Cvekla se transportuje u PVC džakovima od 5 i 10 kg sa ventilacionim otvorom.

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Koren mora biti svež, čvrst i zdrav
- Karakteristično tamno crvene boje
- Bez truleži, pukotina, mehaničkih oštećenja
- Bez znakova venuća
- Bez stranih primesa

Kalibar (prečnik korena): srednji, 6-10 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Daikon rotkva

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Izgled: sveža, zdrava, čista, cela, pravilno razvijena
- Boja: karakteristična bela, ujednačena
- Oblik: pravilan, karakterističan za sortu, pravilno razvijen
- Čvrstina: čvrsta, sočna i kompaktna
- Pokožica: glatka, bez većih pukotina i oštećenja
- Veličina: 25-40 cm dužine
- Oštećenja: bez truleži, plesni, nagnječenja
- Štetočine: bez rupa i vidljivih tragova od štetočina
- Miris: svež, bez neprijatnog mirisa

Temperatura na prijemu: oko 5°C

Karfiol

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Transport: Karfiol se transportuje u PVC gajbicama, drvenim gajbicama ili kartonskim kutijama sa dobrom ventilacijom. Glavice se slažu tako da se ne pritiskaju, poželjno sa zaštitnim listovima. Temperatura u transportu 4°C, relativna vlažnost 95-98%. Obezbediti dobru ventilaciju i zaštitu od mehaničkih oštećenja i pritisaka.

Kriterijumi kvaliteta:

- Glavice (cvetovi) moraju biti čvrste, bez rascvetavanja, kompaktne, bele do svetlo-krem boje, bez žutih ili tamnih fleka, truleži i oštećenja
- Listovi oko glavice sveži i zeleni
- Bez stranih mirisa i znakova venuća

Kalibar (prečnik glavice): 15-22 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Keleraba

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Transport: Keleraba se transportuje u PVC gajbicama, drvenim gajbicama ili kartonskim kutijama sa dobrom ventilacijom. Glavice (zadebljali deo stabla) se slažu tako da se ne pritiskaju, poželjno sa zaštitnim listovima. Temperatura u transportu 5°C, relativna vlažnost 90-95%. Obezbediti dobru ventilaciju i zaštitu od mehaničkih oštećenja i pritisaka.

Kriterijumi kvaliteta:

- Glavice (zadebljali deo stabla) moraju biti sveže, čvrste i sjajne
- Bez pucanja, truleži i oštećenja
- Boja karakteristična za sortu (svetlo zelena do svetlo ljubičasta)
- Listovi sveži i zeleni, ljubičasto-zeleni

Kalibar (prečnik glavice): 8-13 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Kelj pupčar - prokelj

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Transport: Prokelj se transportuje u PVC kutijama od 500 g, sa ventilacionim otvorom. Temperatura u transportu 5°C, relativna vlažnost 90-95%. Obezbediti dobru ventilaciju i zaštitu od mehaničkih oštećenja i pritisaka.

Kriterijumi kvaliteta:

- Glavice, tj. pupoljci treba da imaju čvrstinu, zelenu boju i da su ujednačeni
- Bez žutih listova, truleži i plesni
- Bez mehaničkih oštećenja
- Bez stranih primesa

Kalibar: srednji, 25-38 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Kineski kupus

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Izgled: svež, zdrav, čist
- Boja: listovi svetlo-zeleni, unutrašnjost svetlija, karakteristično za sortu
- Glavica: čvrsta, kompaktna, dobro razvijena
- Oblik: pravilan, karakterističan za sortu
- Veličina: ujednačena, 1-1,5 kg/kom
- Listovi: sveži, hrskavi, bez izraženog žutila
- Oštećenja: bez truleži, plesni, nagnječenja, mehaničkih oštećenja
- Štetočine: bez vidljivih insekata i tragova od insekata
- Čistoća: bez peska, zemlje i drugih primesa
- Miris: svež, bez neprijatnih mirisa

Temperatura na prijemu: oko 5°C

Krastavac (salatar)

Transport: Krastavac se transportuje u PVC gajbicama, PVC džačicama ili kutijama sa dobrom ventilacijom. Temperatura u transportu 10°-12°C, relativna vlažnost 90-95%. Zaštititi od znakova isušivanja i mehaničkih oštećenja.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili džak treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Plodovi moraju biti sveži, čvrsti i pravilnog oblika
- Pokožica zelena, glatka, karakteristična za sortu
- Bez žutila, truleži i znakova venuća
- Bez gorčine i deformacija
- Peteljka treba da bude sveža
- U istom pakovanju krastavci treba da budu ujednačeni po dužini, debljini i kvalitetu

Kalibar: 18-30 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Krastavac kornišon

Transport: Krastavac kornišon se transportuje u PVC mrežastim džačićima od 5 i 10 kg. Temperatura u transportu 10°-12°C, relativna vlažnost 90-95%. Zaštititi od znakova isušivanja i mehaničkih oštećenja.

Prateća dokumentacija:

- Svaki džačić treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Plodovi moraju biti sveži, bez znakova venuća
- Moraju biti čvrsti i karakterističnog oblika
- Boja zelena, bez žutila
- Bez oštećenja, truleži i deformacija
- Plodovi moraju imati karakteristične bradavice za kornišon

Kalibar (dužina ploda): 6-12 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Krastavac u foliji

Transport: Krastavac se transportuje u PVC gajbicama ili kutijama sa dobrom ventilacijom. Temperatura u transportu 10^o-12^oC, relativna vlažnost 90-95%. Zaštititi od znakova isušivanja i mehaničkih oštećenja; voditi računa da nema kondenzacije ispod folije.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Sveži plodovi, čvrsti i pravilnog oblika
- Ujednačena zelena boja
- Bez žutila, oštećenja, truleži, deformacija i gorčine
- Folija mora biti čista, neoštećena i dobro prijanjajuća uz plod

Kalibar: 18-30 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Krompir (crveni i beli), običan i četkani

Transport:

- Krompir se prevozi u džakovima ili gajbama od 10 kg
- Crveni krompir se pakuje u crvene džakove
- Beli krompir se pakuje u žute ili bele džakove
- Vozilo treba da bude čisto, suvo, zaštićeno od kiše i direktnog sunca
- Temperatura u transportu 10°C, relativna vlažnost 95%

Prateća dokumentacija:

- Svaki džak ili gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Krtole zdrave, cele i čvrste
- Bez truleži, plesni i štetočina
- Bez mehaničkih oštećenja
- Krtole nisu proklijale
- Ujednačene veličine i sorte
- Čiste, bez većih naslaga zemlje
- Bez stranih primesa

Kalibar (konzumni krompir): 55-80 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Kukuruz šećerac

Transport: Transportno vozilo bez stranih mirisa.

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Parametri i kriterijumi prijema:

- Svežina klipa i dužina klipa: klip čvrst, svež, bez znakova venuća i isušivanja; dužina klipa 20-25 cm
- Komušina: zelena, sveža, bez izraženog sušenja, bez buđi
- Zrna: puna, sočna, razvijena u mlečnoj fazi; redovi dobro popunjeni
- Prezrelost zrna: nema tvrdih, brašnjavih i uvelih zrna
- Popunjenost klipa: dobro popunjen, bez većih praznina
- Trulež i buđ zrna: 0% - obavezno odbijanje
- Boja zrna: karakteristična za sortu, bez smeđih i crnih promena
- Fermentacija i strani miris: nedopustivo
- Oštećenja od insekata: 0%
- Strana tela: bez zemlje, kamenja, plastike, stakla i drugih nepoželjnih materijala
- Temperatura: 5^o-8^oC, relativna vlažnost 98%; uslovni prijem 10^oC
- Miris: prirodan miris svežeg kukuruza, bez kiselog, alkoholnog i trulog mirisa

Kupus i plavi kupus

Transport: Kupus se transportuje u PVC gajbicama, drvenim gajbicama ili paletnim boksevima. Temperatura u transportu 5°C, relativna vlažnost 90-95%. Tokom transporta obezbediti dobru ventilaciju i zaštitu od mehaničkih oštećenja i pritisaka.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili boks treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Glavice moraju biti čvrste, sveže i kompaktne
- Listovi zdravi, bez truleži, plesni i većih oštećenja
- Boja karakteristična za sortu (zelena, zeleno-bela ili ljubičasta)
- Bez znakova venuća, napuklina ili stranih mirisa
- Glavice u istoj ambalaži treba da su ujednačene po veličini, čvrstoći i kvalitetu

Kalibar (masa glavice): 1,5-3 kg

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Mix tacna - koren mrkve i peršuna

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Izgled: svež, mrkva i peršun u ekstra ili I klasi
- Pakovanje: 400 g, prekriveno streč-folijom ili perforiranom folijom
- Sadržaj: mrkva 300 g, peršun 100 g
- Svežina: korenovi mrkve i peršuna čvrsti, bez omekšavanja i isušivanja
- Oštećenja: nedopustivo prisustvo truleži, oštećenja od sunca ili insekata

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 2% od navedenog kriterijuma

Mladi krompir (crveni i beli)

Prateća dokumentacija:

- Svaki džak ili gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Temperatura u transportu: 10°C, relativna vlažnost 95%.

Kriterijum kvaliteta:

- Krtole treba da su zdrave i neoštećene
- Sa tankom i nežnom pokožicom
- Bez truleži
- Ujednačene veličine

Kalibar: veći od 45-55 mm

Pakovanje:

- Pakuje se u plastične ili drvene gajbice, kao i najlonske džakove sa otvorom za ventilaciju
- Crveni krompir se pakuje u crvene džakove
- Beli krompir se pakuje u žute ili bele džakove
- Može biti opran, ali potpuno suv
- Može biti suv i bez puno zemlje na krtoli
- Mora biti ujednačene veličine

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Mladi luk, mladi beli luk

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Izgled: svež, prav, razvijen i neoštećen
- Boja: listovi intenzivno zeleni, donji deo stabla beo
- Svežina: listovi čvrsti, uspravni i sočni
- Lukovica: čvrsta, zdrava, bez tragova truleži
- Listovi: bez žutila, smeđih ili osušenih vrhova
- Štetočine: bez vidljivih insekata i tragova od insekata
- Čistoća: bez primesa korova, zemlje ili drugih stranih primesa
- Miris: svež, karakterističan, bez trulog mirisa
- Ujednačenost: vezice ujednačene po veličini i razvijenosti

Temperatura na prijemu: oko 5°C

Oprani krompir (beli i crveni)

Transport:

- Oprani krompir se pakuje u mrežaste džakove od 10 kg, mora biti potpuno suv
- Crveni oprani krompir pakuje se u crvene džakove
- Beli oprani krompir pakuje se u žute ili bele džakove
- Temperatura u transportu 10°C, relativna vlažnost 95%

Prateća dokumentacija:

- Svaki džak ili gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Čist i suv
- Zdrav i čvrst
- Bez mehaničkih oštećenja
- Bez truleži, plesni i štetočina
- Bez klijanja i zelenih delova
- Ujednačene veličine, kalibrisan

Kalibar: 45-90 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Paprika babura crvena

Transport: Kriterijumi transporta identični su kao za žutu baburu. Preporučena temperatura 7^o-10^oC, relativna vlažnost 90-95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Plodovi treba da imaju pravilan oblik
- Čvrsto meso
- Glatku pokožicu
- Karakterističnu boju sorte
- Bez oštećenja i stranih mirisa
- Plodovi fiziološki zreli

Kalibar: 70-90 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Paprika babura žuta

Transport: Paprika babura se transportuje u kutijama sa dobrom ventilacijom ili mrežastim džakovima, uz pažljivo rukovanje da ne dođe do nagnječenja i oštećenja. Temperatura u transportu 7^o-10^oC, relativna vlažnost 95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija ili džak treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Plodovi treba da imaju pravilan oblik
- Čvrsto meso
- Glatku pokožicu
- Karakterističnu boju sorte
- Bez oštećenja i stranih mirisa

Kalibar: 70-90 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Paprika ljuta (forma šipke)

Transport: Paprika ljuta se transportuje u PVC gajbicama, PVC džačicama ili kutijama sa dobrom ventilacijom. Temperatura u transportu 7^o-10^oC, relativna vlažnost 90-95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili džak treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Plodovi sveži, čvrsti i zdravi
- Karakteristične boje za sortu (žuta ili zelena)
- Bez truleži, plesni, oštećenja i nagnječenja
- Glatka i sjajna pokožica
- Bez bolesti i truleži

Kalibar: 10-25 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Paprika roga crvena

Transport: Plodovi crvene paprike roge transportuju se u PVC gajbicama ili mrežastim džakovima. Temperatura u transportu 7°-10°C, relativna vlažnost 90-95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili džak treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Plodovi karakterističnog izduženog oblika
- Intenzivno crvene boje
- Čvrsti
- Glatka i sjajna pokožica, bez oštećenja
- Bez bolesti i truleži

Kalibar: 15-22 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Paprika roga žuta

Transport: Plodovi žute paprike roge transportuju se u PVC gajbicama ili mrežastim džakovima. Temperatura u transportu 7°-10°C, relativna vlažnost 90-95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili džak treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Plodovi karakterističnog izduženog oblika
- Intenzivno žute ili žuto-zelene boje
- Čvrsti
- Glatka i sjajna pokožica, bez oštećenja
- Bez bolesti i truleži

Kalibar: 15-22 cm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Paradajz, pink paradajz

Transport: Paradajz se transportuje u drvenim ili PVC gajbicama. Plodovi se ne smeju pretrpavati, tokom transporta treba izbegavati udarce.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Temperatura u transportu:

- Zreli paradajz: 7°-10°C
- Poluzreli: 10°-12°C
- Zeleni paradajz: 12°-15°C
- Relativna vlažnost 85-95%

Kriterijumi kvaliteta:

- Zrelost plodova - neophodna tehnička zrelost
- Veličina i ujednačenost plodova
- Karakteristična boja sorte
- Čvrsta i neoštećena pokožica
- Dobar ukus i miris
- Odgovarajuća veličina i oblik
- Odsustvo bolesti i truleži
- Odsustvo mehaničkih oštećenja

Kalibar: paradajz 60-90 mm, paradajz pink 60-90 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Paradajz-paprika (slatka i ljuta)

Transport: Plodovi paradajz-paprike transportuju se u PVC džačicama od 5 i 10 kg. Temperatura u transportu 7^o-10^oC, relativna vlažnost 90-95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili džak treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Plodovi moraju biti sveži, čvrsti i zdravi
- Karakteristično okruglog, spljoštenog oblika
- Ujednačene boje (žuta ili crvena), u zavisnosti od sorte
- Bez truleži, pukotina i mehaničkih oštećenja
- Plodovi u istom pakovanju moraju biti ujednačeni po kalibru i kvalitetu

Kalibar: 70-90 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Peršun

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Transport: Peršun se transportuje u PVC kesama od 2 kg sa dobrom ventilacijom. Temperatura u transportu 2°C, relativna vlažnost 95-98%. Zaštititi od mehaničkih oštećenja, pritisaka i isušivanja.

Kriterijum kvaliteta:

- Koren mora biti svež, čvrst i pravilan
- Bela do krem boja, karakteristična za sortu
- Bez truleži, pucanja i grananja
- Bez mehaničkih oštećenja
- Listovi sveži i zeleni
- U istom pakovanju peršun treba da bude ujednačen po kvalitetu i veličini

Kalibar (prečnik korena): 30-40 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Plavi patlidžan

Transport: Plodovi plavog patlidžana transportuju se u PVC gajbicama, PVC džačićima ili kutijama sa dobrom ventilacijom. Temperatura u transportu 10°-12°C, relativna vlažnost 90-95%.

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica ili džak treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Plodovi moraju biti sveži, čvrsti i neoštećeni
- Karakteristična boja sorte (najčešće tamno ljubičasta)
- Pokožica glatka i sjajna
- Bez truleži, mrlja, udubljenja i mehaničkih oštećenja
- Peteljka treba da bude zelena i sveža
- Plodovi u jednom pakovanju treba da su ujednačeni po veličini i obliku

Kalibar: 300-600 g

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Praziluk

Transport: Temperatura transporta 2°C, relativna vlažnost 95-100%. Potrebna je dobra ventilacija da bi se sprečila kondenzacija i truljenje. Može se prati, ali se mora dobro ocediti. Pakuje se u snopiće obavijene trakom ili u PVC kutije sa dobrom ventilacijom.

Kalibar (prečnik lažnog stabla): 30-50 mm

Kriterijumi kvaliteta:

- Svež izgled i čvrstina
- Beli deo stabla pravilno razvijen
- Listovi zeleni i neoštećeni
- Bez žućenja, venuća i truleži
- Bez štetočina i bolesti
- Bez mehaničkih oštećenja
- Ujednačena veličina i kvalitet

Prokelj

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Izgled: svež, kompaktn, razvijen, čist
- Boja: ujednačena zelena, tamnozeleno
- Glavice: čvrste, zbijene i zatvorene
- Veličina: ujednačena, prečnik 2-4 cm
- Čvrstina: glavice čvrste i kompaktne
- Listovi: bez žutila, smeđih i osušenih delova
- Oštećenja: bez truleži, plesni, nagnječenja, pukotina
- Štetočine: bez tragova od insekata
- Čistoća: bez zemlje, lišća drugih biljaka
- Miris: svež, bez neprijatnog mirisa

Temperatura na prijemu: oko 5°C

Rotkvica

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Transport: Rotkvica se transportuje u PVC gajbicama, drvenim gajbicama ili kesama sa dobrom ventilacijom. Temperatura u transportu 5°C, relativna vlažnost 95-98%. Zaštititi od mehaničkih oštećenja, pritisaka i isušivanja.

Kriterijumi kvaliteta:

- Koren treba da bude čvrst i svež
- Boja karakteristična za sortu (crvena ili crvena sa belim vrhom)
- Bez pucanja i truleži
- Bez šupljina i mehaničkih oštećenja
- Listovi treba da su sveži
- U istom pakovanju rotkvica treba da bude ujednačena po kvalitetu i veličini

Kalibar (prečnik ploda): 25-50 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Dodatna specifikacija (pakovanje u vezicama):

- Izgled: sveža, zdrava, čista, cela, pravilno razvijena
- Boja: karakteristična crvena, crveno-bela, ujednačena
- Oblik: pravilan, karakterističan za sortu
- Čvrstina: čvrsta, sočna i kompaktna
- Pokožica: glatka, bez većih pukotina i oštećenja
- Veličina: prečnik 2-4 cm
- List: svež, zelen, bez žutila i uvenuća
- Oštećenja: bez truleži, plesni, nagnječenja
- Štetočine: bez rupa i vidljivih tragova od štetočina
- Miris: svež, bez neprijatnog mirisa

Temperatura na prijemu: oko 5°C

Pakovanje: u vezicama od 5 komada

Salata (zelena salata - puterica, kristalka i iceberg)

Prateća dokumentacija:

- Svaka gajbica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Transport: Salata se transportuje u PVC gajbicama, drvenim gajbicama ili kartonskim kutijama sa dobrom ventilacijom. Glavice se slažu tako da se ne pritiskaju, poželjno prekrivene folijom koja štiti od isušivanja. Temperatura u transportu 5°C, relativna vlažnost 95-98%. Obezbediti dobru ventilaciju i zaštitu od mehaničkih oštećenja, pritisaka i isušivanja.

U istom pakovanju salata treba da bude ujednačena po kvalitetu i veličini.

Kriterijumi kvaliteta:

- Glavice moraju biti sveže, čiste i dobro formirane
- Listovi zdravi, bez truleži, žutila i mehaničkih oštećenja
- Bez zemlje, insekata i stranih primesa

Kalibar (masa glavice): srednji, 250-500 g

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Spanać

Prateća dokumentacija:

- Svaka kesa treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Transport: Spanać se transportuje u PVC kesama sa dobrim ventilacionim otvorima. Temperatura u transportu 2°C, relativna vlažnost 95%. Obezbediti dobru ventilaciju i zaštitu od mehaničkih oštećenja, pritisaka i isušivanja.

Kriterijumi kvaliteta:

- Listovi moraju biti sveži
- Bez žutila i uvelih listova
- Bez truleži
- Bez zemlje i stranih primesa
- Bez štetočina

Kalibar: spanać se ne određuje prema kalibru listova, već prema svežini i kvalitetu

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Spanać list

Kriterijumi kvaliteta:

- Izgled: sveža, zdrava, čista, dobro razvijena
- Boja: listovi karakteristični za sortu, tamno zeleni
- Svežina: listovi čvrsti, bez uvenuća i gubitka turgora
- Listovi: bez trulih, smeđih, žutih i osušenih delova
- Oštećenja: bez mehaničkih oštećenja
- Štetočine: bez tragova oštećenja od insekata
- Strane primese: bez zemlje, korova, lišća drugih biljaka
- Vlaga: bez prekomerne vode, vidljive kondenzacije i sluzavosti

Temperatura na prijemu: oko 5°C

Pakovanje: u PVC kesama od 400 g

Šalot luk

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Izgled: zdrav, čist, suv i ceo
- Boja lukovice: bakarna, crvenkasto-smeđa, svetlosmeđa
- Oblik: karakterističan za sortu, pravilan
- Čvrstina: lukovice čvrste, kompaktne
- Pokožica: suva, čvrsto priljubljena, bez većeg ljuštenja
- Veličina: ujednačena u pakovanju, 25-50 mm
- Klijanje: bez vidljivih klica ili početka klijanja
- Oštećenja: bez truleži, plesni, nagnječenja, vlažnog proizvoda
- Štetočine: bez insekata ili tragova od insekata
- Čistoća: bez zemlje, korena i drugih primesa
- Miris: svež, bez tragova užeglosti

Temperatura na prijemu: oko 5°C

Šampinjoni

Transport: Temperatura 2°C, relativna vlažnost 90-95%. Obezbediti pažljivo rukovanje u rashlađenim vozilima i zaštitu od mehaničkih oštećenja i pritisaka. Šampinjoni se transportuju u PVC kutijicama od 300 g i 400 g.

Prateća dokumentacija:

- Svaka PVC kutijica treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijumi kvaliteta:

- Pečurke moraju biti sveže, čvrste i suve
- Bele, svetlo-krem ili braon boje (u zavisnosti od sorte)
- Klobuci zatvoreni ili vrlo blago otvoreni
- Bez truleži, tamnih mrlja, sluzi i mehaničkih oštećenja
- Bez stranih mirisa
- Zbog svoje osetljivosti zahtevaju neprekidan hladni lanac i pažljivo rukovanje

Kalibar (prečnik klobuka): srednji, 30-70 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Šargarepa

Transport: Šargarepa se transportuje u PVC kesama od 5 kg sa dobrim ventilacionim otvorom. Temperatura u transportu 2°C, relativna vlažnost 95-98%. Obezbediti dobru ventilaciju i zaštitu od mehaničkih oštećenja, pritisaka i isušivanja.

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Koren mora biti svež, čvrst i pravilan
- Intenzivno narandžaste boje, karakteristične za sortu
- Bez pucanja, grananja i šupljina
- Bez mehaničkih oštećenja
- Bez truleži i uvelosti
- Bez stranih primesa
- U istom pakovanju šargarepa treba da bude ujednačena po kvalitetu i veličini

Kalibar (prečnik korena): 30-45 mm

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Tikvica bela i zelena

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum za prijem:

- Izgled: sveže, cele, zdrave, čiste, pravilno razvijene
- Boja: bela - bledo bela; zelena - karakteristična zelena boja
- Oblik: pravilan, karakterističan za sortu, bez deformacija
- Zrelost: mlade, bez prezrelosti, meso čvrsto, seme nezrelo
- Čvrstina: čvrste i elastične, bez omekšavanja
- Površina: bez većih pukotina i ožiljaka
- Oštećenja: bez truleži i mehaničkih oštećenja
- Štetočine: bez oštećenja od insekata
- Strane primese: bez zemlje, lišća i peteljki
- Miris: svež, bez stranih ili fermentisanih mirisa

Kalibar: 15-25 cm dužine

Temperatura: 8-12°C

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 2% od navedenih vrednosti

OSTALO

Đumbir

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Kriterijum kvaliteta:

- Izgled: svež, zdrav, čvrst, dobro razvijen
- Boja: karakteristična, svetlo smeđa do bež boja pokožice
- Oblik: pravilan, dobro razvijen, bez izraženih deformacija
- Čvrstina: čvrst, kompaktn, bez omekšavanja i smežuravanja
- Površina: bez truleži i plesni
- Oštećenja: bez vidljivih oštećenja
- Štetočine: bez oštećenja od štetočina
- Unutrašnjost: sočna, čvrsta, svetložute boje, bez tamnih delova
- Miris: svež, aromatičan, bez stranog mirisa

Kalibar: ujednačene krupnoće, ≥ 100 g/kom

Temperatura: 10-14°C

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 2% od navedenih vrednosti

Kesten, plod

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Parametar / kriterijum kvaliteta:

- Izgled: plodovi zdravi, čisti, celi, pravilno razvijeni
- Boja: sjajno smeđa do tamno smeđa
- Oblik: pravilan, karakterističan za sortu, bez izraženih deformacija
- Zrelost: potpuno zreli i razvijeni plodovi
- Čvrstina: čvrsti, kompaktni, bez isušivanja
- Površina: čista, bez plesni i truleži
- Oštećenja: bez pukotina, nagnječenja i unutrašnjih oštećenja
- Štetočine: bez crvljivosti, rupa, bez tragova insekata
- Strane primese: bez zemlje i delova ljuske, listova i drugih primesa
- Miris: svež, karakterističan, bez plesnivog ili fermentisanog mirisa

Kalibar: ≥ 28 mm

Temperatura: 2-5°C

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 2% od navedenih vrednosti

Orah, jezgro

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Parametar / kriterijumi prijema:

- Izgled: zdravo, čisto, dobro razvijeno, karakterističnog oblika
- Boja: svetlosmeđa, ujednačena
- Čvrstina: čvrsto, suvo i kompaktno, bez omekšavanja
- Vlaga: suvo, bez znakova površinske vlage
- Ukus i miris: bez znakova užeglog i plesnivog ukusa
- Oštećenja: bez živih insekata, larvi ili tragova od štetočina
- Strane primese: bez ljuske, pregrada ili stranih primesa
- Ujednačenost: ujednačena boja i krupnoća unutar pakovanja

Temperatura pri prijemu: suv i rashlađen proizvod, 5-10°C

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 2% od navedenih vrednosti

Pasulj (krupni beli, srednji, sitan, šareni)

Transport: Transportno vozilo bez stranih mirisa.

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Parametar / dobar kvalitet - prihvata:

- Vлага: $\leq 14\%$
- Strane materije: $\leq 1\%$
- Mineralne primese: $\leq 0,25\%$
- Živi insekti: 0
- Buđ / gljivična infekcija: 0
- Trula zrna: 0
- Zrna oštećena insektima: max 1%
- Polomljena zrna: do 3%
- Smežurana i gnječena zrna: minimalno
- Druga sorta / drugi tip pasulja: $\leq 2-3\%$
- Miris: prirodan, bez mirisa na vlagu, buđ, užeglost
- Izgled: čist, suv, ujednačen, karakterističan za sortu

Toleranca: dozvoljeno odstupanje 5% od navedenog kriterijuma

Pirinač, dugo zrno

Transport: Transportno vozilo bez stranih mirisa.

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Parametar / kriterijum za prijem:

- Vлага: $\leq 14\%$
- Cela zrna: 95%
- Polomljena zrna: $\leq 5\%$
- Boja: bela, karakteristična za sortu, ujednačena
- Strane materije: 0% (bez kamenja, zemlje, metala)
- Živi insekti: 0%
- Buđ / trulež: 0%
- Miris: bez mirisa na vlagu, buđ, užeglost ili hemikalije

Prirodno suva brusnica

Transport: Transportno vozilo bez stranih mirisa.

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Parametar / zahtev za prihvatanje:

- Identitet: 100% suva brusnica
- Izgled: suvi karakteristični plodovi, bez prekomernog slepljivanja
- Boja: crvena do tamno crvena
- Miris: karakterističan, bez plesni, tragova fermentacije
- Ukus: karakterističan, bez tragova užeglosti
- Vlaga: $\leq 18\%$
- Plesan / trulež: nije dozvoljena
- Insekti: nisu dozvoljeni
- Strane primese: $\leq 5\%$
- Peteljke / lišće: minimalno, prema internoj specifikaciji
- Dodat šećer: nije dozvoljen
- Dodato ulje: nije dozvoljeno
- Sulfiti: ako je zahtev bez sulfita, dokazati laboratorijski
- Pesticidi: u skladu sa zakonom dozvoljenih granica
- Mikrobiologija: prema važećim zahtevima
- Ambalaža: čista i neoštećena

Sočivo zeleno

Transport: Transportno vozilo bez stranih mirisa.

Prateća dokumentacija:

- Svaka kutija treba da ima deklaraciju o poreklu, sorti i proizvođaču
- Neophodna važeća analiza na pesticide i teške metale

Parametar / kriterijum za prijem:

- Vlaga: $\leq 14\%$
- Boja: zelena, maslinasta
- Polomljena zrna: $\leq 3\%$
- Insekti: 0%
- Trulež / buđ: 0%
- Miris: bez stranog mirisa