**Целевые и допустимые температурные интервалы при приемке фруктов и овощей на РЦ и в магазинах**

|  |
| --- |
| **Целевые и допустимые температурные интервалы при приемке фруктов и овощей от поставщиков на РЦ и в магазинах** |
| № | Наименование | Целевой (требуемый от поставщика) интервал температур внутри плода, оС | Допустимый интервал температур *(некритичное нарушение, товар принимается, поставщику выставляется штраф),оС*  | Недопустимые температуры (к*ритичное нарушение, товар не принимается, поставщику выставляется штраф за недопоставку), оС* |
| от | до | от | до | ниже | выше |
|  | **ФРУКТЫ (монопоставки)** |
| 1 | Абрикосы | 0 | +3 | -0,5 | +7,5 | -0,5Температура замерзания (-1.06) | +7,5 |
| 2 | Авокадо | +7 | +8 | +4 | +10 | +4 | +10 |
| 3 | Айва | 0 | +2 | 0 | +4 | 0Температура замерзания (-2) | +4 |
| 4 | Алыча | +1 | +3 | 0 | +4 | 0Температура замерзания (-0.8) | +4 |
| 5 | Ананас | +10 | +13 | +7 | +13 | +7 | +13 |
| 6 | Апельсины | +2 | +9 | +1 | +10 | +1 Температура замерзания (-0.8) | +10 |
| 7 | Арбуз\* | **не нормируется** |
| 7а | Арбуз охлажденный | +10 | +15 | +10 | +17 | +10 | +17 |
| 8 | Бананы | +13 | +14 | +13 | +15 | +13 | +15 |
| 9 | Виноград импорт | 0 | +2 | -1 | +4 | -1 | +4 |
| 9а | Виноград СНГ | 0 | +2 | -0,5 | +4 | -0,5 | +4 |
| 10 | Вишня | +1 | +3 | -0,5 | +7,5 | -0,5Температура замерзания (-1.8) | +7,5 |
| 11 | Голубика | +1 | +3 | 0 | +3 | 0Температура замерзания (0) | +3 |
| 12 | Гранат | 0 | +5 | 0 | +8 | 0 Температура замерзания (-0.3) | +8 |
| 13 | Грейпфруты | +7 | +12 | +7 | +14 | +7 | +14 |
| 14 | Груша | 0 | +2 | -0,5 | +4 | -0,5Температура замерзания (-1,6) | +4 |
| 15 | Дыня\*  | **не нормируется** |
| 15а | Дыня охлажденная | +7 | +15 | +7 | +15 | +7 | +15 |
| 16 | Ежевика | +1 | +3 | 0 | +3 | 0Температура замерзания (0) | +3 |
| 17 | Инжир | 0 | +2 | -0,5 | +4 | -0,5 | +4 |
| 18 | Киви | 0 | +2 | 0 | +4 | 0Температура замерзания (-0,9) | +4 |
| 19 | Клубника | 0 | +2 | 0 | +3 | 0Температура замерзания (-0,5) | +3 |
| 20 | Клюква | +1 | +3 | 0 | +3 | 0Температура замерзания (0) | +3 |
| 21 | Кокос | 0 | +2 | 0 | +4 | 0Температура замерзания (-0,8) | +4 |
| 22 | Крыжовник | 0 | +1 | 0 | +3 | 0Температура замерзания (-1,1) | +3 |
| 23 | Кумкват | +4,5 | +10 | +4,5 | +10 | +4,5 | +10 |
| 24 | Лайм | +9 | +10 | +9 | +13 | +10 | +13 |
| 25 | Лимоны | +6 | +12 | +4 | +15 | +4 Температура замерзания (-1,4) | +15 |
| 26 | Малина | +1 | +3 | 0 | +3 | 0Температура замерзания (0) | +3 |
| 27 | Манго | +12 | +13 | +10 | +14 | +10Температура замерзания (-0.9) | +14 |
| 28 | Мандарины | +2 | +9 | +1 | +9 | +1 Температура замерзания (-1.1) | +9 |
| 29 | Нектарины | 0 | +2 | -0,5 | +7,5 | -0,5Температура замерзания (-0.9) | +7,5 |
| 30 | Помело | +4 | +12 | +3,5 | +14 | +3,5 | +14 |
| 31 | Персики | 0 | +2 | -0,5 | +7,5 | -0,5Температура замерзания (-0.9) | +7,5 |
| 32 | Свити | +6 | +12 | +6 | +14 | +6 | +14 |
| 32 | Слива | +1 | +3 | -0,5 | +7,5 | -0,5Температура замерзания (-0.8) | +7,5 |
| 34 | Смородина | +1 | +3 | 0 | +3 | 0Температура замерзания (0) | +3 |
| 35 | Хурма импорт | 0 | +2 | -2 | +4 | -2 Температура замерзания (-2.2) | +4 |
| 35а | Хурма СНГ | 0 | +2 | 0 | +4 | 0 | +4 |
| 36 | Фейхоа | +3 | +5 | +3 | +8 | +3 | +8 |
| 37 | Физалис | +12 | +15 | +12 | +15 | +10 | +15 |
| 38 | Черешня | +1 | +3 | -0,5 | +7,5 | -0,5Температура замерзания (-1.8) | +7,5 |
| 39 | Яблоки | 0 | +2 | 0 | +7 | 0Температура замерзания (-1.5) | +7 |
|  | **ОВОЩИ (монопоставки)** |
| 40 | Баклажаны\*\* | +15 | +20 | +12 | +23 | +12 | +23 |
| 40а | Баклажаны охлажденные | +8 | +10 | +7 | +14 | +7 | +14 |
| 41 | Брокколи | 0 | +1 | -0,5 | +3 | -0,5Температура замерзания (-1) | +3 |
| 42 | Вешенка, лисички, белый гриб | 0 | +2 | 0 | +5 | 0Температура замерзания (-0,5) | +5 |
| 43 | Зелень (в том числе в наборах) свежая, в подложках и горшечная  | 0 | +5 | 0 | +8 | 0 | +8 |
| 44 | Имбирь | +13 | +15 | +10 | +15 | +10 | +15 |
| 45 | Кабачки\*\* | +15 | +20 | +12 | +23 | +12 | +23 |
| 45а | Кабачки охлажденные | +8 | +10 | +5 | +12 | +5 | +12 |
| 46 | Капуста кочанная\*\* | **не нормируется** |
| 46а | Капуста кочанная охлажденная | +1 | +3 | 0 | +9 | 0Температура замерзания (-0,9) | +9 |
| 47 | Капуста китайская | 0 | +2 | 0 | +4 | 0 | +4 |
| 48 | Капуста цветная | 0 | +2 | 0 | +6 | 0Температура замерзания (-1) | +6 |
| 49 | Картофель\*\*  | **не нормируется** |
| 49а | Картофель охлажденный | +1 | +3 | +1 | +8 | +1Температура замерзания (-0,6) | +8 |
| 50 | Кукуруза сладкая | 0 | +2 | 0 | +4 | 0Температура замерзания (-0,6) | +4 |
| 51 | Лук порей | +1 | +3 | 0 | +5 | 0Температура замерзания (-0,72) | +5 |
| 52 | Лук репчатый\*\* | **не нормируется** |
| 52а | Лук репчатый охлажденный | +1 | +3 | 0 | +6 | 0Температура замерзания (-0,7) | +6 |
| 53 | Морковь\*\* | **не нормируется** |
| 53а | Морковь охлажденная | +1 | +3 | 0 | +8 | 0Температура замерзания (-1,4) | +8 |
| 54 | Огурцы\*\* | +13 | +19 | +15 | +21 | +15 | +21 |
| 54а | Огурцы охлажденные | +9 | +12 | +7 | +14 | +7 | +14 |
| 55 | Перец сладкий\*\* | +15 | +20 | +15 | +23 | +15 | +23 |
| 55а | Перец сладкий охлажденный | +8 | +9 | +7 | +13 | +7 | +13 |
| 56 | Редис | 0 | +3 | 0 | +5 | 0Температура замерзания (-0,7) | +5 |
| 57 | Редис Дайкон | 0 | +5 | 0 | +8 | 0 | +8 |
| 58 | Редька (зеленая, черная) | 0 | +5 | 0 | +8 | 0Температура замерзания (-1,6) | +8 |
| 59 | Репа | 0 | +3 | 0 | +8 | 0Температура замерзания (-1,6) | +8 |
| 60 | Салаты (кочанные, розеточные, листовые) | 0 | +3 | 0 | +5 | 0Температура замерзания (-1,06) | +5 |
| 61 | Салат горшечный (листовой) | +2 | +10 | 0 | +18 | 0 | +18 |
| 62 | Свекла \*\* | **не нормируется** |
| 62а | Свекла охлажденная | +1 | +3 | 0 | +8 | 0Температура замерзания (-1,1) | +8 |
| 63 | Сельдерей корневой | +2 | +4 | 0 | +6 | 0 | +6 |
| 64 | Сельдерей черешковый | 0 | +3 | 0 | +5 | 0Температура замерзания (-0,5) | +5 |
| 65 | Спаржа | 0 | +2 | 0 | +4 | 0Температура замерзания (-0,6) | +4 |
| 66 | Томаты \*\* | +15 | +20 | +15 | +23 | +15 | +23 |
| 66а | Томаты охлажденные | +7 | +9 | +5 | +12 | +5 | +12 |
| 67 | Тыква | +5 | +10 | +5 | +13 | +5 | +13 |
| 68 | Фасоль стручковая | +1 | +5 | 0 | +7 | 0Температура замерзания (-0,7) | +7 |
| 69 | Чеснок | 0 | +3 | 0 | +5 | 0 | +5 |
| 70 | Шампиньоны | 0 | +2 | -0,5 | +4 | -0.5Температура замерзания (-0,6) | +4 |
| 71 | Цуккини | +8 | +10 | +8 | +14 | +8 | +14 |
| **72** | Микс-поставки товаров, имеющих одинаковый температурный интервал (теплый микс) t от +7 до + 11  | **+8** | **+10** | **+7** | **+11** | **+7** | **+11** |
| **73** | Микс-поставки товаров, имеющих одинаковый температурный интервал (холодный микс) t от +1 до + 6  | **+2** | **+4** | **+1** | **+6** | **+1** | **+6** |

\*- при поставках в период сбора урожая с бахчи с июля по октябрь и размещении в неохлаждаемой зоне (помещении) РЦ/магазина.

\*\*- при поставках в период сбора урожая с поля и размещении в неохлаждаемой зоне (помещении) РЦ/магазина.