



٤- مجموعة الخضار والفاكهة



أولاً :- الخضر الطازجة والمجمده

المواصفات الفنية

١- الخضروات الطازجة:

يراعى عند توريد الخضروات توافر الشروط الآتية:

١- يتم توريد الأصناف التي تطلبها كل وحدة في أوقاتها بحالة طازجة ونظيفة على أن يكون التوريد يومياً ومن أجود الأصناف المتداولة بالأسواق.

٢- يتم توريد الأصناف الخالية من الحشرات والديدان والفطريات والتقييب وأن تكون الثمار خالية من البلل.

٣- أن تكون الثمار غضة وخالية من التلف وغير شائخة.

٤- يراعى توريد الأصناف المرتبطة بطهي بعض أصناف الخضر مثل الطماطم الطازجة والبصل والثوم والكسبرة والخس وخضروات السلطة.

الباذنجان:

يجب أن يكون مندمجاً وطازجاً سطحه أملس ولونه متجانس ومنتظم الشكل وخالي من المرارة والألياف والإصابة بدودة الباذنجان بصفة خاصة غير شائخ لم تحمر بذوره بعد. وطعمة مقبول غير لاذع.

البازلاء:

يجب أن تكون قرونها غضة خضراء غير منقوعة في الماء ممثلة بالحبوب الملساء غير مجعدة ويجب أن تكون خالية من التشقق غير زائدة النضج ولا جافة وغير مصابة بالإصابات الحشرية والمرضية وأثارها. وكذلك بالنسبة للباذلاء الخضراء المفصصة



الظمام:

تكون متوسطة الحجم طازجة سليمة من العطب خالية من الإصابات الحشرية والفطرية كاملة النمو حمراء اللون لمساء ناعمة مستديرة عديمة التجاعيد والثنايا اليافها متماسكة عديمة الجروح الجلدية وغير مصابة بلفحة الشمس.

الجرجير - البقدونس:

يجب أن تكون الأوراق غضة طازجة وألا تكون بها أوراق جافة أو صفراء خالية من الحشائش والنباتات الغريبة وتستبعد الجذور عند الوزن وخالية من الإصابات الحشرية.

٢- الخضراوات المجمدة:

من أصناف الدرجة الأولى الممتازة وأن تكون العبوات من أوزان مختلفة وحائزة على درجة التوحيد القياسي ومن مصانع مرخصة ومعتمدة وتعمل آليا وبها معمل مراقبة جودة وتورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.

- تورد من المصادر التالية :-

بسمه - اجنا - ادقينا - غها - غارم - فرينس - مونشانا - أمريكانا - شهرزاد

أ- البازلاء المجمدة:

١- أن يكون لون الحبوب طبيعيا وليس صناعيا وخالية من المواد الحافظة.

٢- أن تكون الحبوب خالية من العيوب الظاهرية.

٣- أن تكون العبوات خالية من المواد الهلامية.

٤- أن تكون العبوات مجمدة وليست مفككة.

٥- أن يوضح على العبوات الناحية الإعلامية والصلاحية وتاريخ الإنتاج والوزن والجهة

المنتجة والكود الخاص بالعملية وتورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.

ب - أصناف أخرى مجمدة:

مثل الباميا - الفاصوليا - (خضرا مجمد مشكله من (بسله مجمده ٤٠٪ + فاصوليا مجمدة ٤٠٪ +

جزر ٥ مجمده ٢٠٪ أو جزر طازج ٢٥ جم).... الخ وتورد خلال النصف الأول من مدة الصلاحية.



البـلـح:

وهو نوعان هما: -

(١) بلـح زغـول:

يجب أن تكون الثمار طازجة كبيرة الحجم منتظمة الشكل جلدها أملس حمراء داكنة هشة لحمها سميك حلو الطعم غير مرطبة هشة وسهلة الكسر.

(٢) بلـح سمانى:

يجب أن تكون الثمار كبيرة الحجم تامة النضج والقشرة ناعمة ملساء لونها أصفر بها بقع حمراء لحمها سميك حلو المذاق كثير العصارة غير مرطبة.

عنب (بناتي / رومي / فيومي):

يجب أن تكون الحبات كبيره الحجم متماسكة بالعنقود وليست سهلة الانفصال وأن تكون الحبات لحمية عصيريته حلوه الطعم ذات نكهه جيدة سطحها أملس ولونها طبيعي غير متشققه ولا ضامره ولا ذابله ولا متعفنة وليست مصابة بالبياض.

الموالح:

البرتقال بأنواعه:

وهو يشمل البلدي والسكرى وأبو سره والصيفي ويجب أن تكون الثمار من صنف واحد كاملة التلوين غير خضراء ويجب أن تكون عصيريته القشرة حلوة الطعم غير مصابة بالحشرة القشرية السوداء أو ذبابة الفاكهة ويراعى عند التوريد ألا يقل وزن البرتقال أبو سره عن ٢٠٠ جم للثمرة وألا تقل وزن الثمرة الواحدة عن ١٨٠ جم للبرتقال الصيفي ولا تقل وزن الثمرة الواحدة عن ١٦٠ جم للبرتقال البلدي والسكرى وما يزيد عن الأوزان الموضحة تكون على نفقة المورد.