

ბურღულეული, ბოსტნეულის ძირითადი მახასიათებლები

#	საქონლის დასახელება	პროდუქტის ტექნიკურ- ხარისხობრივი მახასიათებლები	ზომის ერთეული	რაოდენობა
1	წიორი	თითოეული პარტია უნდა იყოს მკვრივი, მშრალი, საღი, სუფთა, მრგვალი ფორმის, ღივის გარეშე, არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანება .	კგ	62.1
2	ბინჯი	თეთრი, გრძელი ფორმის თერმული დამუშავების დროს უნდა მოახდინოს ფორმის შენარჩუნება	კგ	624
3	კარტოფილი	უმაღლესი ხარისხის, ბოლქვი-საღი, ღივის გარეშე, არ უნდა აღენიშნებოდეს ბოლქვის მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანება(სხვადასხვა ჭიებისა და ხოჭოების მიერ) ბოლქვის ზომა არანაკლებ 6 სმ	კგ	3052.91
4	კომბოსტო	თითოეული პარტია უნდა იყოს უმაღლესი ხარისხის, მკვრივი, საღი, სუფთა, მრგვალი ან ოვალური ფორმის, მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანება არ უნდა აღენიშნებოდეს(სხვა და სხვა ჭიებისა და ხოჭოების მიერ)	კგ	1020

5	სტაფილო	თითოეული პარტია უნდა იყოს , მოგრძო ფორმის, მკვრივი, მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაავადების გარეშე, სუნი, ფერი და გემო უნდა შეესაბამებოდეს მის ბოტანიკურ ხარისხს, თითოეულის ზომა არანაკლებ 10 სმ	კბ	239.99
6	ჭარხალი	თითოეული პარტია უნდა იყოს მრგვალი ან მოგრძო ფორმის, მკვრივი, ფერი მუქი წითელი, მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანების გარეშე, ბოლქვის ზომა არანაკლებ 6 სმ	კბ	119.99
7	ხახვი	უსაღლესი ხარისხის, სკვრივი, მშრალი, სადი, სუფთა, მრგვალი ფორმის, დივის გარეშე, არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანება .	კბ	518
8	ლობიო (მარცვალი)	მშრალი, მალე ხარშვადი, ობის სუნის და მინარევების გარეშე, დარჩეული, თანაბარი ზომის.	კბ	520