

ტექნიკური დოკუმენტაცია

№	საქონლის დასახელება	აღწერილობა	განზომილება	რაოდენობა	მიწოდების გრაფიკი
1	კარტოფილი	– თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მშრალი, მკვრივი, საღი, ღივის გარეშე, სუფთა, არ უნდა აღენიშნებოდეს გულის სიდამპლე, ტუბერის მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური და სხვადასხვა მავნებლებისგან მიყენებული დაზიანებები, არ უნდა იყოს მოყინული და მომწვანო შეფერილობის.	კგ	3050	თვეში ორჯერ, მოთხოვნი შესაბამისად აღგილზე მიტანით
2	კომბოსტო	– თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მშრალი, მკვრივი, თხელკანიანი, საღი, სუფთა, მოყინვის, შავიწერტილების გარეშე. არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური, და სხვადასხვა მავნებლებისგან მიყენებული დაზიანებები.	კგ	1740	
3	ჭარხალი	– თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს საღი, სუფთა, მშრალი, მკვრივი, პრიალა ზედაპირით, ნაკლებადმარღვიანი, მუქი წითელიფერის. არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური, სოკოვანი და სხვადასხვა მავნებლებისგან მიყენებული დაზიანებები	კგ	655	
4	სტაფილო	– თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მშრალი, მკვრივი, საღი, სუფთა, მოყინვის გარეშე. არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური და სხვადასხვა მავნებლებისგან მიყენებული დაზიანებები	კგ	1455	
5	ხახვი	– თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს თხელფოთლიანი, საღი, სუფთა, მშრალი, მკვრივი, ღივის და მოყინვის გარეშე. არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური და ბაქტერიოლოგიური დაზიანებები.	კგ	410	
6	ვაშლი	თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მწიფე, მკვრივი, საღი, სუფთა, მოყინვის გარეშე. არ უნდა აღენიშნებოდეს მექანიკური, ბაქტერიოლოგიური და სხვადასხვა მავნებლებისგან მიყენებული დაზიანებები	კგ	4070	
7	ღობიო	– თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მალე ხარშვადი, არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისათვის საშიშ ქიმიურ ელემენტებს და გენმოდიფიცირებულ ორგანიზმებს.	კგ	845	
8	წიწიბურა	– თითოეული მოწოდებული პარტია უნდა იყოს მოყავისფრო, ღია ჩალისფერი (ოზისა და სინესტის გარეშე),	კგ	865	
9	ბრინჯი	–მარცვალი გამჭირვალე, თეთრი ან მოყვითალო შეფერილობის, მოგრძო ფორმის, ოზისა და სინესტის გარეშე, არ უნდა იყოს დამტვრეული	კგ	645	

პროდუქტი უნდა იყოს ახალი, უმაღლესი ხარისხის. არ უნდა შეიცავდეს ორგანიზმისათვის საშიშ ქიმიურ ელემენტებს და გენმოდიფიცირებულ ორგანიზმებს. –სურსათის უვნებლობა, ეტიკეტირება, შეფუთვა და ტრანსპორტირების პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოში მოქმედი კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს და მოქმედ სტანდარტებს.