

## Яичная тара

### Рекомендации по использованию и хранению

Выполнение настоящих рекомендаций обеспечит полную сохранность качества тары в процессе ее хранения и складирования.

#### Пустая тара

#### Бугорчатые лотки и розничные упаковки

##### Влажность

Для полной сохранности тары она должна храниться в помещении с относительной влажностью 50-65%.

##### Длительность хранения

Тара не должна храниться слишком долго (не дольше 4-8 месяцев), поэтому рекомендуется принцип “First in – first out” (“Раньше положил – раньше взял”).

##### Складирование

Во избежание повреждений коробки с лотками и упаковками не должны выходить за края поддонов, на которых они стоят. Поддоны с тарой можно ставить один на другой не более, чем в два “этажа” (не более 2,7 м по высоте), по возможности размещая между ними защитную прокладку.

#### Заполненная тара

#### Яйцо в бугорчатых лотках

#### Яйцо в розничных упаковках

##### Штабелирование

Не более 30 лотков по высоте с прокладками через каждые 6 лотков.

Не более 13 упаковок по высоте.

##### Дополнительная защита

В случае, если количество лотков по высоте превышает указанную величину, необходимы как дополнительные прокладки, так и боковые упоры.



НАРТМАН