

Albicocche (*Prunus armeniaca*)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore;
 2. Termine "**ALBICOCCHHE**" se il prodotto non è visibile;
 3. Denominazione della varietà per le categorie Extra o I;
 4. Origine del prodotto (es. nazione, regione, ...);
 5. Categorie: o extra; o prima; o seconda;
 6. Calibro espresso dai valori minimi e massimi;
 7. Numero registro Operatori (BNDOO).
- Indicazione GGN su produzioni Global gap
8. Codice di tracciabilità stabilimento di lavorazione:

CALIBRAZIONE ED OMOGENEITA' DEI CALIBRI

Determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. È obbligatoria per le categorie Extra e I.

Categoria	Diametro minimo (mm)	Diff. Max tra i frutti nell'imballaggio (mm)
Extra	35	5
I e II (calibrate)	30	10
I e II (non calibrate)	30	-

TOLLERANZA DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in peso o in numero non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I

Categoria I: 10% in peso o in numero di albicocche non rispondenti alla categoria, ma conformi alla cat. II

Categoria II: 10% in peso o in numero di albicocche non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti affetti da marciume, ammaccature o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

CARATTERISTICHE MINIME

Intere, sane, pulite, esenti da: parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione, tali da consentirne il trasporto e l'arrivo a destinazione in condizioni soddisfacenti.

Sostanze allergeniche presenti: prodotto non implica reazioni allergiche

PRESENTAZIONE

Le albicocche possono essere presentate:

- in piccoli imballaggi;
- disposte in uno o più strati separati fra loro;
- alla rinfusa nell'imballaggio, salvo per la cat. Extra.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente albicocche: della stessa origine, varietà e qualità; dello stesso calibro; di colorazione uniforme per la cat. Extra.

TOLLERANZE

Per tutte le categorie: il 10% in numero o in peso di albicocche che presentino, rispetto al calibro minimo indicato sull'imballaggio, una divergenza max di 3 mm.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO-CONSIGLI DI UTILIZZO

Temperatura di stoccaggio celle frigo °C	Tolleranza	Periodo di stoccaggio in cella	Temperatura di trasporto	Tolleranza	Periodo medio di conservazione
+6°C	-1°C / +1°C	Fino a 5 gg	+6°C	+/- 1°C	Da 1 a tre settimane

Norme di commercializzazione delle Arance (Citrus sinensis)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**ARANCE**" se il prodotto non è visibile
3. Denominazione della varietà (sempre)
4. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda
6. Calibro espresso, conformemente alle scale di calibrazione e qualunque sia la presentazione, dal numero di riferimento della scala e, in caso di presentazione a strati ordinati, dal numero dei frutti
7. Se del caso, indicazione dell'impiego di agenti conservanti o additivi
8. Numero registro Operatori (BND00) e Global GAP
9. Codice di tracciabilità stabilimento di lavorazione:

CALIBRAZIONE ED OMOGENEITA' DEI CALIBRI

Calibrazione: E' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Il calibro minimo è di **53 mm** per tutte le categorie.

MM	Calibro	MM	Calibro
da 92 a 110	0	da 67 a 76	7
da 87 a 100	1	da 64 a 73	8
da 84 a 96	2	da 62 a 70	9
da 81 a 92	3	da 60 a 68	10
da 77 a 88	4	da 58 a 66	11
da 73 a 84	5	da 56 a 63	12
da 70 a 80	6	da 53 a 60	13

Omogeneità

Per tutti i frutti presentati in strati ordinati la differenza fra il più piccolo e il più grosso non deve superare:

11 mm per cal. da 0 a 2 - **9 mm** per cal. da 3 a 6 - **7 mm** per cal. da 7 a 13

TOLLERANZA DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I

Categoria I: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II

Categoria II: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

CARATTERISTICHE MINIME

Intere, sane, pulite, esenti da: danni da gelo, estese lesioni o ammaccature cicatrizzate, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei; tuttavia è ammesso, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso con qualche foglia verde.

Contenuto minimo in succo

a. per varietà tipo SANGUIGNE: **30%**

b. per varietà tipo WASHINGTON NAVEL: **33%**

c. altre varietà: **35%**

Colorazione Deve essere quella tipica della varietà. I frutti con colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che non superi 1/5 della superficie totale del frutto.

Sostanze allergiche presenti : prodotto non implica reazioni allergiche

PRESENTAZIONE

1. In strati ordinati per la cat. extra
2. In piccoli imballaggi del peso massimo di **5 Kg** per la vendita diretta al consumatore, secondo il numero di frutti o il peso netto degli imballaggi
3. Sono consentite alcune foglie verdi su ramoscello non legnoso se la partita è accompagnata da "passaporto delle piante" (fitosanitario)
4. Marchio Ufficiale di Controllo (facoltativo)
5. Nella prassi le pezzature più comuni vengono ancora richiamate, per contenitori di cm. 30x50x22 nella seguente maniera:

Calibro	Frutti
4	72
6	90
8	108
9	120
10	160
12	180

TOLLERANZE

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO-CONSIGLI DI UTILIZZO

Temperatura di stoccaggio celle frigo °C	Tolleranza	Periodo di stoccaggio in cella	Temperatura di trasporto	Tolleranza	Periodo medio di conservazione
+6°C	-1°C / +1°C	Fino a 5 gg	+6°C	+/- 1°C	Da 1 a tre settimane

Fragole (*Genere Fragaria*)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**FRAGOLE**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda
5. Numero registro Operatori
6. Indicazione GGN su produzioni Global gap
7. Codice di tracciabilità stabilimento di lavorazione.

CALIBRAZIONE ED OMOGENEITA' DEI CALIBRI

Calibrazione: è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto

- ✓ Calibro minimo categoria extra mm. 25 (tollerato il 10% con calibro inferiore)
- ✓ Calibro minimo categoria I e II mm. 18 (tollerato il 10% con calibro inferiore)

Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo

Omogeneità

Non è prevista l'omogeneità dei calibri in tutte le categorie.

TOLLERANZA DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I, con frutti guasti inferiori al 2%.

Categoria I: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II, con frutti guasti inferiori 2%.

Categoria II: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo, nell'ambito di tale tolleranza i frutti marci debbono essere inferiori al 2%

CARATTERISTICHE MINIME

Intere, sane, pulite, provviste di calice e di un breve peduncolo verde, non lavate, fresche, esenti da: attacchi parassitari e malattie, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

Sostanze allergeniche presenti: Prodotto che induce alla liberazione di istamina e può dare orticaria se assunto in grande quantità

PRESENTAZIONE

Ogni imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità.

Sono bene apprezzati i cestini in materiale plastico trasparente, chiusi con velo cellofanato forato o microforato.

La parte visibile del contenuto di ogni imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

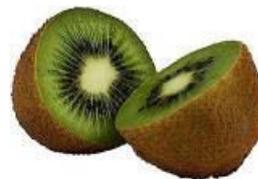
TOLLERANZE

Per tutte le categorie massimo 2% di frutti guasti

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO-CONSIGLI DI UTILIZZO

Temperatura di stoccaggio celle frigo °C	Tolleranza	Periodo di stoccaggio in cella	Temperatura di trasporto	Tolleranza	Periodo medio di conservazione
+6°C	-2°C +1°C	Fino a 5 gg	+6°C	+/- 1°C	Da 1 a tre settimane

Kiwi Bio (*Actinidia chinensis*)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

8. Ragione sociale imballatore e/o speditore;
9. Termine "**KIWI BIO**" o "**ACTINIDIA BIO**" se il prodotto non è visibile, con dicitura biologico conforme al Reg. CE 889/2008.
10. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
11. Categorie: o extra; o prima; o seconda;
12. Calibro espresso dal peso minimo e massimo;
13. Numero registro Operatori (BND00);
14. Facoltativi: numero di pezzi e indicazione della varietà.
8. Numero registro Operatori (BND00).
9. Indicazione GGN su produzioni Global gap
10. Codice di tracciabilità stabilimento di lavorazione:

CALIBRAZIONE ED OMOGENEITA' DEI CALIBRI

Calibrazione

E' determinata dal peso dei frutti.

- a. Calibro minimo categoria extra g. 90
- b. Calibro minimo categoria I g. 70
- c. Calibro minimo categoria II g. 65

Scala di calibrazione: corrispondenza fra n. dei frutti e peso medio degli stessi per imballaggio da 3 Kg.

N. Frutti	Peso medio	N. Frutti	Peso medio
23	130	33	90
25	120	36	85
27	110	39	80
30	100		

Omogeneità

Differenza massima di: 10 g. per frutti di peso inferiore a 85 g. - 15 g. per frutti di peso da 85 a 120 g. - 20 g. per frutti di peso da 120 g a 150 g. - 40 g. per frutti di peso pari o superiore a 150g.

Tolleranza del 10%, in numero o peso, di frutti con calibri non inferiori a 85 g (per la cat. extra), a 67 g (per la cat. I), a 62 g (per la cat. II)

TOLLERANZA DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in numero o in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I.

Categoria I: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.

Categoria II: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ne' alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

CARATTERISTICHE MINIME

Interi, senza peduncolo, sani, puliti, sodi, ben formati, (sono esclusi i frutti doppi o multipli), privi di: danni da parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. In fase di condizionamento e consegna da questi all'operatore successivo o di importazione/esportazione il grado rifratto metrico non può essere inferiore a 6,2 gradi Brix. Nelle altre fasi di commercializzazione il prodotto deve presentare un grado rifrattometrico superiore a 9,5 gradi Brix.

Sostanze allergeniche presenti: prodotto che induce alla liberazione di istamina e può dare orticaria se assunto in grande quantità.

PRESENTAZIONE

Per la categoria extra i frutti debbono essere presentati su un solo strato e separati gli uni dagli altri.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere kiwi di stessa origine, varietà, qualità e calibro.

TOLLERANZE

Categoria Extra: di qualità superiore, privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,8.

Categoria I: di buona qualità, sodi e con polpa sana. Ammessi: lievi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore ad 1 cm², piccolo "segno di Hayward", con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,7.

Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime, essere sufficientemente sodi. Ammessi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm², "segno di Hayward" più pronunciato, lievi ammaccature. max. 1,5 cm² di superficie.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO-CONSIGLI DI UTILIZZO

Temperatura di stoccaggio celle frigo °C	Tolleranza	Periodo di stoccaggio in cella	Temperatura di trasporto	Tolleranza	Periodo medio di conservazione
+6°C	-1°C +1°C	Fino a 5 gg	+6°C	+/- 1°C	Da 1 a tre settimane

Clementine mandarini, tangeli, satsuma e tangerini (*Citrus*)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore;
2. Termine "CLEMENTINE SENZA SEMI" o "CLEMENTINE" (da 1 a 10 semi) o "CLEMENTINE CON SEMI" (più di 10 semi) (OBBLIGATORIO);
3. Termine: "MANDARINI", "TANGERINI", "SATSUMA" ed il nome di altri piccoli agrumi (OBBLIGATORIO);
4. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda;
6. Calibro espresso, conformemente alle scale di calibrazione e qualunque sia la presentazione, dal numero di riferimento della scala e, in caso di presentazione a strati ordinati, dal numero dei frutti
7. Se del caso, indicazione dell'impiego di agenti conservanti o additivi;
8. Numero registro Operatori (BNDOO).
9. Indicazione GGN su produzioni Global gap
10. Codice di tracciabilità stabilimento di lavorazione

CALIBRAZIONE ED OMOGENEITÀ DEI CALIBRI

Calibrazione: E' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto

MM	Calibro	MM	Calibro
78 e più	1xxx	da 46 a 56	5
da 67 a 78	1xx	da 43 a 52	6
da 63 a 74	1x	da 41 a 68	7
da 58 a 69	2	da 39 a 46	8
da 54 a 64	3	da 37 a 44	9
da 50 a 60	4	da 35 a 42	10

Calibro minimo

- satsuma, tangerini, tangeli, ed altri mandarini e loro ibridi 45 mm
- clementine 35 mm

Omogeneità:

Per i calibri compresi fra:

1X e 4 la differenza massima consentita è di 9 mm

5 e 6 la differenza massima consentita è di 8 mm

7 e 10 la differenza massima consentita è di 7 mm

TOLLERANZA DI QUALITÀ NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I

Categoria I: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II

Categoria II: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO-CONSIGLI DI UTILIZZO

Temperatura di stoccaggio celle frigo °C	Tolleranza	Periodo di stoccaggio in cella	Temperatura di trasporto	Tolleranza	Periodo medio di conservazione
+6°C	-1°C +1°C	Fino a 5 gg	+6°C	+/- 1°C	Da 1 a tre settimane

CARATTERISTICHE MINIME

Interi, sani, puliti, esenti da: danni da gelo, estese lesioni o ammaccature cicatrizzate, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei; tuttavia è ammesso, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia verde.

Contenuto minimo in succo

Per tutti i tipi contenuto minimo: **33%**
Clementine: **40%**

Colorazione:

Deve essere quella tipica della varietà almeno su un terzo della superficie del frutto

Sostanze allergeniche presenti: prodotto non implica reazioni allergiche

PRESENTAZIONE

3. In strati ordinati per la cat. Extra;
4. In piccoli imballaggi del peso massimo di **5 Kg.** per la vendita diretta al consumatore;
5. Sono consentite alcune foglie verdi su ramoscello non legnoso se la partita è accompagnata da "passaporto delle piante" (fitosanitario).

Mela rossa campana



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore;
2. Termine "**MELE**" se il prodotto non è visibile;
3. Nome della varietà per tutte le categorie;
4. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda;
6. Calibro minimo e massimo, oppure, per frutti a strati ordinati, il numero dei pezzi;
7. Calibro minimo seguito da + per frutti non soggetti all'omogeneità (rinfusa per la Cat.II);
8. Numero registro Operatori (BNDOO).
9. Codice di tracciabilità stabilimento di lavorazione

CALIBRAZIONE ED OMOGENEITA' DEI CALIBRI

Calibrazione

E' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal peso

- a. Calibro minimo categoria extra mm. 70
- b. Calibro minimo categoria I e II mm. 55
- c. Peso minimo categoria extra gr. 140
- d. Peso minimo categoria I e II gr. 110

Omogeneità E' richiesta uniformità di calibro nell'imballaggio come segue:

calibrazione secondo diametro, differenza di diametro tra i frutti di uno stesso imballaggio limitata a 5 mm per presentazione a strati ordinati ed a 10mm per presentazione alla rinfusa per Categoria I;

calibrazione secondo peso, differenza di peso tra i frutti di uno stesso imballaggio limitata al 20% del peso medio dei frutti per presentazione a strati ordinati ed al 25% del peso medio per resentazione alla rinfusa per Categoria I. Per i frutti della Categoria II presentati alla rinfusa non e' prevista omogeneita' di calibro.

TOLLERANZA DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Cat. extra priva di difetti

Cat. I difetti superficiali, max. 2 cm se di forma allungata, altrimenti max. 1 cm² di superficie

Cat. II difetti superficiali, max. 4 cm se di forma allungata, altrimenti max. 2,5 cm² di superficie

Tolleranze: 10% in peso o in numero di mele non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, con una variazione massima, per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso pari a 5 mm inferiori al calibro minimo, se il calibro e' determinato dal diametro, e di 10 g inferiore al peso minimo, per diametro basato sul peso.

Categoria Extra: 5% in numero o in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma rispondenti alla cat. I.

Categoria I: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.

Categoria II: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ne' alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO-CONSIGLI DI UTILIZZO

Temperatura di stoccaggio celle frigo °C	Tolleranza	Periodo di stoccaggio in cella	Temperatura di trasporto	Tolleranza	Periodo medio di conservazione
+6°C	-1°C / +1°C	Fino a 5 gg	+6°C	+/- 1°C	Da 1 a tre settimane

CARATTERISTICHE MINIME

Intere, sane, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di: parassiti, alterazioni dovute a parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Devono essere sufficientemente sviluppate da poter proseguire il processo di maturazione; a tale scopo le mele devono presentare un tenore di solidi solubili e un grado di consistenza soddisfacenti.

PRESENTAZIONE

Nelle confezioni a strati o alla rinfusa, i frutti collocati superiormente devono essere rappresentativi dell'intera partita.

Le mele di categoria extra devono essere imballate a strati ordinati e devono essere uniformi anche per colore e rugginosità.

E' consentita la vendita di più varietà di mele nello stesso imballaggio purchè siano riportati i nomi delle stesse.

Pesche e nettarine (*Prunus persica*)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore;
2. Termine "**PESCHE**" o "**NETTARINE**" se il prodotto non è visibile;
3. Colore della polpa;
4. Facoltativo nome della varietà;
5. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
6. Categorie: o extra; o prima; o seconda;
7. Calibro espresso dai valori minimi e massimi del diametro o della circonferenza o dal codice di identificazione, per tutte le categorie. Facoltativo il numero dei frutti;
8. Numero registro Operatori (BNDOO).
9. Indicazione GGN su produzioni Global gap
10. Codice di tracciabilità stabilimento di lavorazione

CARATTERISTICHE MINIME

Intere, sane, pulite, esenti da: parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. L'indice rifrattometrico della polpa misurato al centro deve essere uguale o superiore a 8° Brix e la consistenza, misurata con puntale di 8 mm deve essere inferiore a 6,5 Kg.

PRESENTAZIONE

- In piccoli imballaggi (cestini, ecc.)
- In unico strato per categoria extra
- In uno o fino a quattro strati per cat. I e II su vassoi alveolari rigidi in modo che il peso non gravi sui frutti dello strato inferiore

Sostanze allergeniche presenti : prodotto non implica reazioni allergiche

CALIBRAZIONE ED OMOGENEITÀ DEI CALIBRI

Determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto

DIAMETRO	identificazione del calibro (IN CODICE)	N° FRUTTI CONF. 30 X 50 CM.	circonferenza
90 mm e più	AAAA	16-18	28 cm e più
da 80 mm inclusi a 90 mm esclusi	AAA	20-22	da 25 cm inclusi a 28 cm esclusi
da 73 mm inclusi a 80 mm esclusi	AA	24-26	da 23 cm inclusi a 25 cm esclusi
da 67 mm inclusi a 73 mm esclusi	A	28-30	da 21 cm inclusi a 23 cm esclusi
da 61 mm inclusi a 67 mm esclusi	B	32-37	da 19 cm inclusi a 21 cm esclusi
da 56 mm inclusi a 61 mm esclusi	C	40-45	da 17,5 cm inclusi a 19 cm esclusi
da 51 mm inclusi a 56 mm esclusi	D	48-51	da 16 cm inclusi a 17,5 cm esclusi

Il calibro minimo ammesso per la categoria "EXTRA" è di 56 mm (diametro) e 17,5 cm (circonferenza).

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie. Il calibro D non è ammesso dal 1° luglio al 31 ottobre.

OMOGENEITÀ Obbligatoria per tutte le categorie (tollerato il 10%, in numero o peso, di calibro immediatamente inferiore)

TOLLERANZA DI QUALITÀ NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria Extra: 5% in peso o in numero non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I

Categoria I: 10% in peso o in numero non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II

Categoria II: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

TOLLERANZE

Cat.extra: priva di difetti

Cat. I: difetti superficiali

- se di forma allungata max.1 cm
- altrimenti max. 0,5 cm²

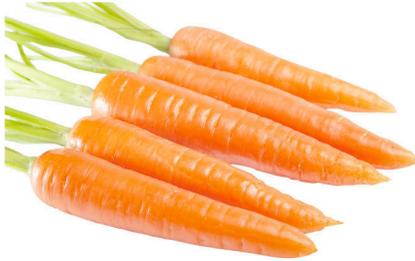
Cat. II difetti superficiali

- se di forma allungata max.2 cm
- altrimenti max. 1,5 cm².

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO-CONSIGLI DI UTILIZZO

Temperatura di stoccaggio celle frigo °C	tolleranza	Periodo di stoccaggio in cella	Temperatura di trasporto	tolleranza	Periodo medio di conservazione
+6°C	-1°C / +1°C	Fino a 5 gg	+6°C	+/- 1°C	Da 1 a tre settimane

Scheda tecnica di specie/distribuzione

Specie	Carota e carota stick	
Varietà	Dordogne	Stick
		
Caratteristiche	<p>Colore del frutto: arancio Forma: cilindrica con punta arrotondata, priva di peli radicali e assenza di cicatrici profonde nei punti di emissione del capillizio, epidermide liscia Polpa: croccante, color arancio Sapore: a metà tra dolce e salato Categoria: Prima</p>	

Modalità di distribuzione	Confezionamento		Periodo di consumo/distribuzione		
Tal quale	Pluridose		Da inizio Ottobre a fine Gennaio		
Stick in IV gamma	Monodose		Da Ottobre a Giugno		
Estratto/centrifuga	Monodose in bicchiere		Da inizio Ottobre a fine Gennaio		
Qualità	Lotta integrata	Biologico	IGP	SQNPI	
Zona di provenienza	UE	UE	Carota dell'Altopiano del Fucino	UE	

Le modalità di approvvigionamento, le procedure di tracciabilità, le modalità di verifica dei parametri qualitativi e i controlli analitici sono descritti nell'offerta tecnica

Scheda tecnica di specie/distribuzione

Specie	Mela							
	Golden delicious	Red delicious	Granny smith	Morgenduft	Annurca	Gala	Fuji	Imperatore
Varietà								
Caratteristiche	<p>Colore: giallo oro con faccetta rosa</p> <p>Forma: tronco conica oblunga</p> <p>Sapore: molto dolce</p> <p>Grado Brix: 11,5</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: rosso intenso</p> <p>Forma: tronco conica oblunga</p> <p>Sapore: equilibrato tra dolce e amaro, molto aromatico</p> <p>Grado Brix: 10</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: verde intenso</p> <p>Forma: sferica simmetrica</p> <p>Sapore: acidulo e aromatico</p> <p>Grado Brix: 10</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: rosso con striature verdi</p> <p>Forma: sferica appiattita</p> <p>Sapore: agrodolce e fresco</p> <p>Grado Brix: 10,5</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: rosso striato</p> <p>Forma: appiattita-rotondeggiante</p> <p>Sapore: dolce, fortemente aromatico</p> <p>Grado Brix: 12 - 12,5</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: rosso intenso brillante</p> <p>Forma: da sferoidale a tronco-conica</p> <p>Sapore: molto dolce</p> <p>Grado Brix: $\geq 12^\circ$</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: rosso da chiaro a intenso</p> <p>Forma: da sferoidale a cilindrica</p> <p>Sapore: dolce leggermente acidulo</p> <p>Grado Brix: $\geq 12^\circ$</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: rosso con striature verdi</p> <p>Forma: sferica appiattita</p> <p>Sapore: dolce acidulo</p> <p>Grado Brix: 10,5</p> <p>Categoria: Prima</p>

Modalità di distribuzione	Confezionamento	Periodo di consumo/distribuzione			
Tal quale	Pluridose	Da inizio ottobre a fine aprile			
IV gamma	Monodose	Da inizio ottobre a fine aprile			
Porzionato in classe	Pluridose	Da inizio ottobre a fine aprile			
Estratto/Centrifuga	Monodose in bicchiere	Da inizio ottobre a fine aprile			
Qualità	Lotta integrata	IGP	SQNPI	Biologico	DOP
Zona di provenienza	UE	Mela di Valtellina Mele dell'Alto Adige Melannurca	UE	UE	Mela di Val di Non

Le modalità di approvvigionamento, le procedure di tracciabilità, le modalità di verifica dei parametri qualitativi e i controlli analitici sono descritti nell'offerta tecnica

Scheda tecnica di specie/distribuzione

Specie	Pere					
	Abate Fatel	Kaiser Alexander	William's	Decana del Comizio	Angelys	Conference
Varietà						
Caratteristiche	<p>Colore: giallo paglierino</p> <p>Forma: piriforme</p> <p>Sapore: molto dolce</p> <p>Grado Brix: 12</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: rugginosa su sottofondo giallo bronzeo e con numerose lenticelle evidenti</p> <p>Forma: piriforme</p> <p>Sapore: assenza di amaro flavour di agrume fragola e vaniglia</p> <p>Grado Brix: 12</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: giallo chiaro con qualche leggera sfumatura rossastra sulla parte del frutto esposta al sole</p> <p>Forma: piriforme</p> <p>Sapore: dolce e molto gradevole</p> <p>Grado Brix: 12</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: verde tendenzialmente giallo intenso</p> <p>Forma: turbinata di media grossa pezzatura</p> <p>Sapore: molto gradevole e leggermente acidulo</p> <p>Grado Brix: 12</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: rugginose con sfumature dorate</p> <p>Forma: sferico o ovoidale</p> <p>Sapore: molto gradevole</p> <p>Grado Brix: 12</p> <p>Categoria: Prima</p>	<p>Colore: verde giallastro con rugginosità diffusa</p> <p>Forma: piriforme spesso simmetrica</p> <p>Sapore: dolce</p> <p>Grado Brix: 11</p> <p>Categoria: Prima</p>

Modalità di distribuzione	Confezionamento		Periodo di consumo/distribuzione		
Tal quale	Pluridose		Da inizio ottobre a fine aprile		
IV gamma	Monodose		Da inizio ottobre a fine aprile		
Porzionato in classe	Pluridose		Da inizio ottobre a fine aprile		
Estratto/Centrifuga	Monodose in bicchiere		Da inizio ottobre a fine aprile		
Qualità	IGP	IGP	Lotta integrata	SQNPI	
Zona di provenienza	Emilia Romagna	Pera Mantovana	UE	UE	

Le modalità di approvvigionamento, le procedure di tracciabilità, le modalità di verifica dei parametri qualitativi e i controlli analitici sono descritti nell'offerta tecnica

Scheda tecnica di specie/distribuzione

Specie	Frutta in guscio		
	Noci sgusciate	Nocciole sgusciate	Mandorle Sgusciate
Tipologia			
Caratteristiche Su 100 gr	<p>618 kcal</p> <p>Grassi 59 g Carboidrati 9.91 g Proteine 24.06 g Fibre 6.8 g Zuccheri 1.1 g</p>	<p>670 kcal</p> <p>Grassi 60.75 g Carboidrati 16.7 g Proteine 14.95 g Fibre 9.7 g Zuccheri 4.34 g</p>	<p>6754 kcal</p> <p>Grassi 53 g Carboidrati 19 g Proteine 16 g Fibre 9.7 g Zuccheri 2.3 g</p>

Descrizione del prodotto	Confezionamento		Periodo di consumo/distribuzione		
Noci sgusciate	Monodose o pluridose		Da Ottobre a Giugno		
Nocciole sgusciate	Monodose o pluridose		Da Ottobre a Giugno		
Mandorle sgusciate	Monodose o pluridose		Da Ottobre a Giugno		
Qualità	Lotta integrata	Lotta integrata	Lotta integrata	Lotta integrata	
Zona di provenienza	Puglia	Sicilia	Veneto	Campania	

La descrizione delle modalità di approvvigionamento, delle procedure di tracciabilità, delle modalità di verifica dei parametri qualitativi e il piano dei controlli analitici, sono stati inseriti all'inizio del fascicolo contenente la presente scheda tecnica, sono descritti nell'offerta tecnica e saranno oggetto di comunicazione alle scuole.



PRODUCT SPECIFICATION

ORGANIC FENNEL PUREE BABY FOOD

PROCESSING & SENSORY PROPERTIES

The organic fennel puree is produced from frozen, ripe and clean vegetables through careful mechanical processing in order to preserve the typical characteristics of the fruit. No additives (sweeteners, dyes or preservatives) are used. The final product has a good colour, taste and smell typical of high-quality vegetables. The consistency is soft.

INGREDIENTS

Fennel puree *; Lemon juice concentrate *

* from organic agriculture

(Bio Code: IT BIO 013)

AGRICULTURAL ORIGIN

EU

SHELF LIFE

Product	Temperature	Best before
Aseptic bag in different containers	Ambient	24 months

TRANSPORT CONDITION

Ambient temperature/until 40°C only during transportation

PACKAGING

Primary packaging:

- Aseptic Bag (In compliance with Reg. EC 1935/2004 and Reg. EC 10/2011), Material: Other Plastic 07

Secondary packaging:

- Iron drum: Metal FE 40; Protective plastic bag (Plastic HDPE 2)

- Octabins: Carton PAP 20; Protective plastic bag (Plastic LDPE 4)

- Arcabins, Goodpack and Combobox: Returnable and Reusable; Protective plastic bag (Plastic LDPE 4)

PRODUCT CHARACTERISTICS

Chemical/physical	Unit	Range
Refraction	°Brix	1,5 - 3,5
pH		4,5 ± 0,2
Acidity (tartaric acid pH 7)	g/kg	0,1 - 3,5
Viscosity (Bostwick 20 °C)	cm/30 s	9 - 17

Dolomiti Fruits s.r.l.

Via Canè, 146 – 38016 Mezzocorona (TN)

CONTACT:

T: +39 0461 1530070

E-mail: info@dolomitifruits.com

PEC: dolomitifruits.pec@legalmail.it

Web: www.dolomitifruits.com

p. iva e c.f. 02084480223

MICROBIOLOGY

	CFU/g
	Aseptic Bag
Total count	≤ 10
Yeasts	≤ 5
Moulds	< 1

RAW MATERIAL AND LEGISLATION

The organic fennel puree is prepared from frozen and healthy vegetables according to good manufacturing practices and under sanitary conditions appropriate to foodstuffs (Reg. EC No 852/2004).

According to suppliers' declarations vegetables and process aids do not derive from or contain genetically modified organisms (OGM) as defined by Reg. (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003 (and their amendments).

This product does not contain allergens in accordance with Regulation (EC) No 1169/2011 (and its amendments).

The organic production follows Reg. (EC) No 848/2018 (and its amendments).

The product and its ingredients are not irradiated/treated with ionizing radiation or treatment with gases following the Directives (EC) No 2/1999 and (EC) No 3/1999 (and their amendments).

The product complies with Regulation (EC) No 915/2023 (and its amendments) setting maximum levels for certain contaminants in food for infants and young child formulae.

This product complies with Regulation (EC) n. 609/2013 (and its amendments) and delegated Regulation (EC) 2016/127 (and its amendments) of the Commission on food intended for infants and young children.

The product does not contain ingredients of animal origin and no animal ingredient or by-product is used in the manufacturing process. The product is therefore suitable for a vegan or vegetarian diet.

CERTIFICATION

- IFS FOOD
- ORGANIC
- KOSHER
- HALAL

Once the technical data sheet is signed and stamped, it is considered accepted in all its parts.

Dolomiti Fruits s.r.l.

Via Canè, 146 – 38016 Mezzocorona (TN)

CONTACT:

T: +39 0461 1530070

E-mail: info@dolomitifruits.com

PEC: dolomitifruits.pec@legalmail.it

Web: www.dolomitifruits.com

p. iva e c.f. 02084480223



Scheda tecnica prodotto finito

SPC.PF.PP18312

Ed.1 Rev.01

PRUGNA PIU' 100g x 18 pz

07/04/2020

Produttore	Natura Nuova Spa – Via Picasso, 3 - 48012 Bagnacavallo (RA)			
Tipologia prodotto e denominazione merceologica	Purea di Prugna e Fibre Vegetali – Prugna Più 100g x 18 pz			
Ingredienti	Purea di prugne (98%), fibra alimentare (2%)			
Origine materie prime	Prugne (Italia)			
Caratteristiche prodotto	Purea di prugna ottenuta dalla lavorazione di frutti sani e selezionati, privati delle parti non edibili, miscelata con fibra vegetale ad uso alimentare. Confezionamento in vaschette di alluminio dopo trattamento termico stabilizzante.			
Pesticidi ed altri contaminanti	Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore, circa le quantità massime ammesse di pesticidi, metalli pesanti e micotossine.			
Allergeni (Reg.1169/2011)	Non sono presenti nessuno degli allergeni riportati nel Reg. 1169/2011, né come ingredienti né in tracce.			
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica tot.30°:	< 100 UFC/g		
	Clostridi solfito riduttori	<10 UFC/g		
	Staphilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g		
	Salmonella spp :	assente in 25 g		
	Listeria monocytogenes	assente in 25 g		
Caratteristiche Chimico/fisiche	Residuo refrattometrico	28.4 +/- 2 °Brix		
	pH	3.4 +/- 0.2		
Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g	Val. Energetico:	496kj / 116kcal		
	Grassi:	0.2 g di cui acidi grassi saturi < 0.01g		
	Carboidrati:	25 g di cui zuccheri 17 g		
	Fibra alimentare:	4 g		
	Proteine:	1.7 g		
	Sale:	0.18 g		
Parametri organolettici	Aspetto	Polpa raffinata in modo omogeneo e compatto		
	Colore	tipico delle materie prime		
	Odore/Sapore	tipico della materia prima		
	Consistenza	Cremosa e omogenea		
Etichettatura	Shelf life:	la vaschetta chiusa si conserva 12 mesi dalla data di produzione (pari alla data di scadenza meno 12 mesi).		
	Lotto di produzione:	- indicato come data di scadenza gg/mm/aa stampata sulla capsula della vaschetta; - indicato sul cartone come data di scadenza gg/mm/aa + un numero indicante il gg progressivo dell'anno.		
	T.M.C.:	indicato sulla capsula e sul cartone espresso come gg/mm/aa		
Modalità di conservazione	A garanzia del T.M.C. il prodotto deve essere conservato a temperature < 40°C in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore. Una volta aperto, il prodotto si conserva a temperature di < 4°C per 24 ore.			
Imballaggio	Imballo primario:	vaschetta monoporzione da 100 g, con capsula di chiusura "easy peeling", in alluminio ad uso alimentare rivestito.		
	Imballo secondario:	espositore ondulato da 18 pz, dimensioni 24(b) x 9.5 cm(h) x 16 cm(l)		
	Pallettizzazione:	bancali da 160 cartoni (8 strati da 20 cartoni), su pallet EPAL (DIM.80x120)		
Grammatura		Vaschetta (g)	Cartone (kg)	
	Peso netto	100	1.8	
	Peso lordo	102	1.901	
Codifica prodotto	ARTICOLO	EAN VASCHETTA	EAN CARTONE	
	PP18312	8024985002721	8024985005838	



PRODUCT SPECIFICATION

ORGANIC KIWI PUREE

PROCESSING & SENSORY PROPERTIES

The organic kiwi puree is produced from fresh, ripe and clean fruit through careful mechanical processing in order to preserve the typical characteristics of the fruit. No additives (sweeteners, dyes or preservatives) are used. The final product has a good colour, taste and smell typical of high-quality fruits. The consistency is soft.

INGREDIENTS

Kiwi puree (100%)*

*from organic agriculture

(Bio Code: IT BIO 013)

AGRICULTURAL ORIGIN

EU

SHELF LIFE

Product	Temperature	Best before
Aseptic bag in different containers	Ambient	24 months
Isolated tank truck	0 – 5 °C	5 days

TRANSPORT CONDITION

Ambient temperature/until 40°C only during transportation

PACKAGING

Primary packaging:

- Aseptic Bag (In compliance with Reg. EC 1935/2004 and Reg. EC 10/2011), Material: Other Plastic 07

Secondary packaging:

- Iron drum: Metal FE 40; Protective plastic bag (Plastic HDPE 2)

- Octabins: Carton PAP 20; Protective plastic bag (Plastic LDPE 4)

- Arcabins, Goodpack and Combobox: Returnable and Reusable; Protective plastic bag (Plastic LDPE 4)

PRODUCT CHARACTERISTICS

Chemical/physical	Unit	Range
Refraction	°Brix	11,5 – 18,0
pH		< 3,8
Acidity (tartaric acid pH 7)	g/kg	10 - 17
Viscosity (Bostwick 20 °C)	cm/30 s	7 - 17

Dolomiti Fruits s.r.l.

Via Canè, 146 – 38016 Mezzocorona (TN)

CONTACT:

T: +39 0461 1530070

E-mail: info@dolomitifruits.com

PEC: dolomitifruits.pec@legalmail.it

Web: www.dolomitifruits.com

p. iva e c.f. 02084480223

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (calculated value for 100 g)

Energy	253 KJ
	60 Kcal
Fat	0,8 g
- of which saturates	0,2 g
Carbohydrate	11 g
- of which sugar	10 g
Fibre	3,0 g
Protein	1,2 g
Salt	< 0,01 g

MICROBIOLOGY

	CFU/g	CFU/g
	Aseptic Bag	Isolated tank truck
Total count	≤ 10	< 5000
Yeasts	≤ 5	< 100
Moulds	< 1	< 100

RAW MATERIAL AND LEGISLATION

The organic kiwi puree is prepared from fresh and healthy fruits according to good manufacturing practices and under sanitary conditions appropriate to foodstuffs (Reg. EC No 852/2004).

According to suppliers' declarations fruits and process aids do not derive from or contain genetically modified organisms (OGM) as defined by Reg. (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003 (and their amendments).

This product does not contain allergens in accordance with Regulation (EC) No 1169/2011 (and its amendments).

The organic production follows Reg. (EC) No 848/2018 (and its amendments).

The product and its ingredients are not irradiated/treated with ionizing radiation or treatment with gases following the Directives (EC) No 2/1999 and (EC) No 3/1999 (and their amendments).

The product complies with Regulation (EC) No 915/2023 (and its amendments) setting maximum levels for certain contaminants in food and Regulation (EC) No 396/2005 (and its amendments) on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin.

The product does not contain ingredients of animal origin and no animal ingredient or by-product is used in the manufacturing process. The product is therefore suitable for a vegan or vegetarian diet.

CERTIFICATION

- IFS FOOD
- ORGANIC
- KOSHER
- HALAL

Once the technical data sheet is signed and stamped, it is considered accepted in all its parts.

Date: _____

Company name: _____

Stamp and signature: _____

Dolomiti Fruits s.r.l.

Via Canè, 146 – 38016 Mezzocorona (TN)

CONTACT:

T: +39 0461 1530070

E-mail: info@dolomitifruits.com

PEC: dolomitifruits.pec@legalmail.it

Web: www.dolomitifruits.com

p. iva e c.f. 02084480223