



SCHEDA TECNICA AGRUMI




ARANCIA



LIMONE



MANDARINO

DESCRIZIONE MERCEOLOGICA	AGRUMI: ARANCE, LIMONI, MANDARINI (Citrus sinensis, C. Limon, C. reticulata)																																																																																																						
CARATTERISTICHE QUALITATIVE	INTERI, SANI, PULITI, ESENTI DA PARASSITI, DA DANNI DA SOLE O GELO, DA INIZIO DI "ASCIUTTO" INTERNO, PRIVI DI UMIDITA' ANORMALE E DI ODORE E/O SAPORE ESTRANEI. SONO RICHIESTI REQUISITI MINIMI DI MATURITA' DEFINITI DA CONTENUTO MINIMO IN SUCCO E COLORAZIONE.																																																																																																						
CATEGORIA E CALIBRO	<p>IL CALIBRO E' DETERMINATO DAL DIAMETRO MAX DELLA SEZIONE NORMALE ALL' ASSE DEL FRUTTO. POSSONO ESSERE CALIBRATI IN BASE AL NUMERO DI FRUTTI E IN TAL CASO I FRUTTI DI UNO STESSO IMBALLAGGIO POSSONO SITUARSI A CAVALLO DI DUE CALIBRI ADIACENTI.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">CALIBRAZIONE ARANCE</th> </tr> <tr> <th>CALIBRO</th> <th>DIAMETRI (mm)</th> <th>CALIBRO</th> <th>DIAMETRI (mm)</th> <th>CALIBRO</th> <th>DIAMETRI (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>92-110</td> <td>5</td> <td>73-84</td> <td>10</td> <td>60-68</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>87-100</td> <td>6</td> <td>70-80</td> <td>11</td> <td>58-66</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>84-96</td> <td>7</td> <td>67-76</td> <td>12</td> <td>56-63</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>81-92</td> <td>8</td> <td>64-73</td> <td>13</td> <td>53-60</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>77-88</td> <td>9</td> <td>62-70</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">CALIBRAZIONE LIMONI</th> </tr> <tr> <th>CALIBRO</th> <th>DIAMETRI (mm)</th> <th>CALIBRO</th> <th>DIAMETRI (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>79-90</td> <td>4</td> <td>58-67</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>72-83</td> <td>5</td> <td>53-62</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>68-78</td> <td>6</td> <td>48-57</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>63-72</td> <td>7</td> <td>45-52</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">CALIBRAZIONE MANDARINI</th> </tr> <tr> <th>CALIBRO</th> <th>DIAMETRI (mm)</th> <th>CALIBRO</th> <th>DIAMETRI (mm)</th> <th>CALIBRO</th> <th>DIAMETRI (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1-XXX</td> <td>78 e oltre</td> <td>3</td> <td>54-64</td> <td>7</td> <td>41-48</td> </tr> <tr> <td>1-XXX</td> <td>67-78</td> <td>4</td> <td>50-60</td> <td>8</td> <td>39-46</td> </tr> <tr> <td>1o 1-X</td> <td>63-74</td> <td>5</td> <td>46-56</td> <td>9</td> <td>67-44</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>58-69</td> <td>6</td> <td>43-52</td> <td>10</td> <td>35-42</td> </tr> </tbody> </table>	CALIBRAZIONE ARANCE						CALIBRO	DIAMETRI (mm)	CALIBRO	DIAMETRI (mm)	CALIBRO	DIAMETRI (mm)	0	92-110	5	73-84	10	60-68	1	87-100	6	70-80	11	58-66	2	84-96	7	67-76	12	56-63	3	81-92	8	64-73	13	53-60	4	77-88	9	62-70			CALIBRAZIONE LIMONI				CALIBRO	DIAMETRI (mm)	CALIBRO	DIAMETRI (mm)	0	79-90	4	58-67	1	72-83	5	53-62	2	68-78	6	48-57	3	63-72	7	45-52	CALIBRAZIONE MANDARINI						CALIBRO	DIAMETRI (mm)	CALIBRO	DIAMETRI (mm)	CALIBRO	DIAMETRI (mm)	1-XXX	78 e oltre	3	54-64	7	41-48	1-XXX	67-78	4	50-60	8	39-46	1o 1-X	63-74	5	46-56	9	67-44	2	58-69	6	43-52	10	35-42
CALIBRAZIONE ARANCE																																																																																																							
CALIBRO	DIAMETRI (mm)	CALIBRO	DIAMETRI (mm)	CALIBRO	DIAMETRI (mm)																																																																																																		
0	92-110	5	73-84	10	60-68																																																																																																		
1	87-100	6	70-80	11	58-66																																																																																																		
2	84-96	7	67-76	12	56-63																																																																																																		
3	81-92	8	64-73	13	53-60																																																																																																		
4	77-88	9	62-70																																																																																																				
CALIBRAZIONE LIMONI																																																																																																							
CALIBRO	DIAMETRI (mm)	CALIBRO	DIAMETRI (mm)																																																																																																				
0	79-90	4	58-67																																																																																																				
1	72-83	5	53-62																																																																																																				
2	68-78	6	48-57																																																																																																				
3	63-72	7	45-52																																																																																																				
CALIBRAZIONE MANDARINI																																																																																																							
CALIBRO	DIAMETRI (mm)	CALIBRO	DIAMETRI (mm)	CALIBRO	DIAMETRI (mm)																																																																																																		
1-XXX	78 e oltre	3	54-64	7	41-48																																																																																																		
1-XXX	67-78	4	50-60	8	39-46																																																																																																		
1o 1-X	63-74	5	46-56	9	67-44																																																																																																		
2	58-69	6	43-52	10	35-42																																																																																																		
ORIGINE/ PROVENIENZA	ITALIA/REGIONE SICILIA - CALABRIA E/O ESTERO																																																																																																						
INFORMAZIONI SUL VALORE NUTRIZIONALE	RICCHI DI VITAMINA C, PECTINE, FIBRE SOLUBILI, FLAVONOIDI, ANTIOSSIDANTI. L' ASSUNZIONE FAVORISCE LA FUNZIONE DIGESTIVA E AUMENTA LA RESISTENZA ALLE INFEZIONI. LA BUCCIA PUO' ESSERE COTTA E L' INFUSO FAVORISCE LA FUNZIONE EPATICA, DEPURA L' ORGANISMO.																																																																																																						
IMBALLO/ CONFEZIONAMENTO	CASSA IN PLASTICA 40X60 CONFORME ALL' USO ALIMENTARE (DM 220/1993 e DM 104/1973) UNO STRATO DISPOSTO ORIZZONTALMENTE O SFUSI																																																																																																						
ETICHETTATURA	ETICHETTA DI RICONOSCIMENTO CON: DATI PRODUTTORE, DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ORIGINE ED EVENTUALMENTE ZONO DI PRODUZIONE, CATEGORIA, CALIBRO, VARIETA', INDICAZIONE DEL TRATTAMENTO O MENO POST-RACCOLTA, LOTTO																																																																																																						
MARCHIO	COBAL SPA data deposito 21/05/2009 n.RM2009C0003040 OPPURE A MARCHIO PRODUTTORE 																																																																																																						
CONSERVAZIONE/ TRASPORTO	IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO A Temperatura 5°C ± 2°C MEZZI REFRIGERATI O COIBENTATI																																																																																																						

ISTRUZIONI PER L'USO	PRODOTTO INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO (PUO' ESSERE CONSUMATA ANCHE SOTTO FORMA DI MARMELLATA, GELATINA, SCIROPATA)						
UTILIZZATORI FINALI e ALLERGENI	DESTINAZIONE: COLLETTIVITA' NON PRESENTE ALLERGENI COME DA ALL. III bis DELLA DIR. CE 89/2003 NON INDICATO IL CONSUMO AI SOGGETTI CHE PRESENTANO ALLERGIE E/O INTOLLERANZE AL PRODOTTO						
OGM	DA PRODUZIONE NON OGM						
CALENDARIO DI PRODUZIONE	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	
	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC	
ANALISI E FREQUENZA (microbiologiche e chimiche)	MICROBIOLOGICHE: Escherichia coli, Salmonella (Reg.CE 2073/2005 e 1441/2007); Listeria, Enterobacteriaceae RESIDUALI: Acaricidi I e IV, Diserbanti I, Diserbanti II (triazinici), Diserbanti IX e X, Fungicidi I e II (triazolici-fenexamide e fludioxinil), Fungicidi III (Acilalanine), Fungicidi V (pirimidinici, ftalimidici, dicarbossimidici), Fungicidi VIII, Insetticidi I e VI (organofosforati), Insetticidi II (organoclorurati), Insetticidi III (piretroidi), Insettrticidi VII-VIII-IX-XI FREQUENZA: quadrimestrale a rotazione						
(SHELF-LIFE) DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	20 gg						

La scheda tecnica e l'etichettatura dei prodotti sono verificate ad ogni modifica del processo e/o produttore e comunque almeno annualmente

Aggiornata al: 09.01.2012

Approvata da: DIR