

**SCHEDA PRODOTTO****Codice Articolo****10561****Descrizione****Pol petto sv Ho fr a****Petto di pollo sottovuoto Horeca fresco classe A****Alimentazione****Linea****Tipo Prodotto****Sezionato****Tipo Confezionamento****Confezionato sottovuoto****Codice Indicod****2521610****Modalità di conservazione****Refrigerato****Colore****Indifferente****Marchio****Amadori****Lavorazione****2a Lavorazione****ShelfLife Intera****20****Shelf life min garantita (SLM)****13****Bollature Sanitarie****IT 021 M CE****IT 033 M CE****IT 02 M CE****IT 034 M CE****Pos. Boll. San.****Etichetta****GTIN(EAN 128)****98006473105612****Ingredienti****Peso variabile****Peso netto singolo pezzo (Gr)****420,0 +/- 120,0****Tara confezione (Gr)****30,0****Confezioni x imballo****2****Pezzi x confezione****5 +/- 1****Peso netto confezione (Gr)****2100,0 +/- 150,0****Peso netto imballo (Kg)****4,2000 +/- 0,3000****Tara imballo (Gr)****270,0****Imballi x strato****8****Strati x pallet****11****Imballi per pallet (Nr)****88****Peso Lordo Pallet (Kg)****417,3600****Volume imballi (Cm3)****18000,0000****Altezza tot Pallet (Cm)****165,00****Tipo Pallet****Pallets EPAL a rendere**

| Valori Nutrizionali medi | Per 100gr di prodotto |
|--------------------------|-----------------------|
| Energia kJ               | 425 kJ                |
| Energia kcal             | 102 kcal              |
| Grassi                   | 0.8 g                 |
| di cui grassi saturi     | 0.3 g                 |
| Carboidrati              | 0.3 g                 |
| di cui zuccheri          | 0 g                   |
| Proteine                 | 23.3 g                |
| Sale                     | 0.1 g                 |

**Standard Microbici**

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| CMT                    | <500.000 u.f.c./g               |
| Escherichia coli       | <500 u.f.c./g                   |
| Listeria monocytogenes | Limiti di legge (O.M. 07/12/93) |
| Salmonella Typhimurium | Assente/25 g                    |
| Salmonella Enteritidis | Assente/25 g                    |

**Standard Qualitativi****Confezionamento**

Confezione sotto vuoto perfettamente integra e correttamente saldato.

Etichetta marchio a sinistra e etichetta peso/prezzo a destra ed entrambe devono essere posizionate in maniera regolare, diritte e completamente aderenti alla confezione.

Prodotto posizionati come da foto allegata.

**Prodotto**

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.

**Assenza:**

- di sfrangiature;
- di ematomi o rossori evidenti;
- tagli o grattature;
- residui evidenti di grasso sia nella parte superiore (zona forcina) sia alla punta del petto;
- ossa.

**Accettati:**

- leggera sfrangiatura/distacco parziale di un filetto in un max 1 pz/confezione;
- membrana cartilaginea nella punta (parte interna);
- presenza di residui di grasso rifilato (circa 1 cm) alla punta del petto.

**SCHEDA PRODOTTO****Codice Articolo**  
**Descrizione****10330**  
**Pol fusi x8 sv cal 120-140gr**  
**Pollo fusi x8 sv cal 120-140g**

|                                  |                                |                                       |                       |
|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| <b>Alimentazione</b>             | <b>Linea</b>                   | <b>Colore</b>                         | <b>Indifferente</b>   |
| <b>Tipo Prodotto</b>             | <b>Sezionato</b>               | <b>Marchio</b>                        | <b>Amadori</b>        |
| <b>Tipo Confezionamento</b>      | <b>Confezionato sottovuoto</b> | <b>Lavorazione</b>                    | <b>2a Lavorazione</b> |
| <b>Codice Indicod</b>            |                                | <b>ShelfLife Intera</b>               | <b>20</b>             |
| <b>Modalità di conservazione</b> | <b>Refrigerato</b>             | <b>Shelf life min garantita (SLM)</b> | <b>13</b>             |

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>Bollature Sanitarie</b> | <b>IT 021 M CE</b> |
|                            | <b>IT 033 M CE</b> |
|                            | <b>IT 02 M CE</b>  |
|                            | <b>IT 034 M CE</b> |

**GTIN(EAN 128)** 98006473103304

|                                      |                       |                                   |                          |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| <b>Peso variabile</b>                |                       | <b>Pezzi x confezione</b>         | <b>8</b>                 |
| <b>Peso netto singolo pezzo (Gr)</b> | <b>130,0 +/- 10,0</b> | <b>Peso netto confezione (Gr)</b> | <b>1040,0 +/- 80,0</b>   |
| <b>Tara confezione (Gr)</b>          | <b>30,0</b>           | <b>Peso netto imballo (Kg)</b>    | <b>3,1200 +/- 0,2400</b> |
| <b>Confezioni x imballo</b>          | <b>3</b>              |                                   |                          |

|                                |                 |                                |                   |
|--------------------------------|-----------------|--------------------------------|-------------------|
| <b>Tara imballo (Gr)</b>       | <b>270,0</b>    | <b>Volume imballi (Cm3)</b>    | <b>18000,0000</b> |
| <b>Imballi x strato</b>        | <b>8</b>        | <b>Altezza tot Pallet (Cm)</b> | <b>225,00</b>     |
| <b>Strati x pallet</b>         | <b>14</b>       | <b>Altezza imballo (cm)</b>    | <b>15,0000</b>    |
| <b>Imballi per pallet (Nr)</b> | <b>112</b>      | <b>Lunghezza imballo (cm)</b>  | <b>30,0000</b>    |
| <b>Peso Lordo Pallet (Kg)</b>  | <b>403,6800</b> | <b>Larghezza imballo (cm)</b>  | <b>40,0000</b>    |

**Tipo Pallet** Pallets EPAL a rendere**Valori Nutrizionali medi per 100gr di prodotti**

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| <b>Energia kcal</b> | <b>126,40</b> |
| <b>Energia kJ</b>   | <b>529,70</b> |
| <b>Grassi</b>       | <b>6,0</b>    |
| <b>Proteine</b>     | <b>18,0</b>   |
| <b>Carboidrati</b>  | <b>0,1</b>    |



## SCHEDA PRODOTTO

**Codice Articolo**  
**Descrizione**

**58912**  
**Tac m fesa isl sv**  
**TACCHINO FESA CONFEZIONATA SOT**

|                                  |                                |                                       |                       |
|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| <b>Alimentazione</b>             | <b>Linea</b>                   | <b>Colore</b>                         | <b>Indifferente</b>   |
| <b>Tipo Prodotto</b>             | <b>Sezionato</b>               | <b>Marchio</b>                        | <b>Baraka Halal</b>   |
| <b>Tipo Confezionamento</b>      | <b>Confezionato sottovuoto</b> | <b>Lavorazione</b>                    | <b>2a Lavorazione</b> |
| <b>Codice Indicod</b>            |                                | <b>ShelfLife Intera</b>               | <b>20</b>             |
| <b>Modalità di conservazione</b> | <b>Refrigerato</b>             | <b>Shelf life min garantita (SLM)</b> | <b>13</b>             |

**Bollature Sanitarie** IT 0130 M CE

**Pos. Boll. San.** Etichetta

**GTIN(EAN 128)** 98006473589122

### Ingredienti

|                                      |                   |                                   |                    |
|--------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|--------------------|
| <b>Peso variabile</b>                |                   | <b>Pezzi x confezione</b>         | 1                  |
| <b>Peso netto singolo pezzo (Gr)</b> | 5000,0 +/- 1500,0 | <b>Peso netto confezione (Gr)</b> | 5000,0 +/- 1500,0  |
| <b>Tara confezione (Gr)</b>          | 35,0              | <b>Peso netto imballo (Kg)</b>    | 20,0000 +/- 6,0000 |
| <b>Confezioni x imballo</b>          | 4                 |                                   |                    |
| <b>Tara imballo (Gr)</b>             | 600,0             | <b>Volume imballi (Cm3)</b>       | 36000,0000         |
| <b>Imballi x strato</b>              | 4                 | <b>Altezza tot Pallet (Cm)</b>    | 150,00             |
| <b>Strati x pallet</b>               | 9                 | <b>Altezza Imballo (cm)</b>       | 15,0000            |
| <b>Imballi per pallet (Nr)</b>       | 36                | <b>Lunghezza Imballo (cm)</b>     | 60,0000            |
| <b>Peso Lordo Pallet (Kg)</b>        | 765,6000          | <b>Larghezza Imballo (cm)</b>     | 40,0000            |

### Valori Nutrizionali medi per 100gr di prodotti

|              |        |
|--------------|--------|
| Energia kcal | 108,80 |
| Energia kJ   | 461,90 |
| Grassi       | 0,4    |
| Proteine     | 25,0   |
| Carboidrati  | 1,3    |



## SCHEDA PRODOTTO

### Codice Articolo Descrizione

**36222**  
**Suino filone s/v naz**  
Suino filone nazionale sv fil. no - ogm

|                           |                         |                                |                  |
|---------------------------|-------------------------|--------------------------------|------------------|
| Alimentazione             | Non Pervenuto           | Colore                         | Non Pervenuto    |
| Tipo Prodotto             | Sezionato               | Marchio                        | Altri            |
| Tipo Confezionamento      | Confezionato sottovuoto | Lavorazione                    | Commercializzato |
| Codice Indicod            |                         | ShelfLife Intera               | 30               |
| Modalità di conservazione | Refrigerato             | Shelf life min garantita (SLM) | 12               |

**Pos. Boll. San.** Singolo taglio anatomico  
Cassa

**GTIN(EAN 128)** 98006473362220

### Ingredienti

|                                      |                  |                                   |                    |
|--------------------------------------|------------------|-----------------------------------|--------------------|
| <b>Peso variabile</b>                |                  | <b>Pezzi x confezione</b>         | 1                  |
| <b>Peso netto singolo pezzo (Gr)</b> | 4500,0 +/- 300,0 | <b>Peso netto confezione (Gr)</b> | 4500,0 +/- 300,0   |
| <b>Tara confezione (Gr)</b>          | 15,0             | <b>Peso netto imballo (Kg)</b>    | 13,5000 +/- 2,7000 |
| <b>Confezioni x imballo</b>          | 3                |                                   |                    |
| <b>Tara imballo (Gr)</b>             | 670,0            | <b>Volume imballi (Cm3)</b>       | 36000,0000         |
| <b>Imballi x strato</b>              | 5                | <b>Altezza tot Pallet (Cm)</b>    | 165,00             |
| <b>Strati x pallet</b>               | 10               | <b>Altezza Imballo (cm)</b>       | 15,0000            |
| <b>Imballi per pallet (Nr)</b>       | 50               | <b>Lunghezza Imballo (cm)</b>     | 60,0000            |
| <b>Peso Lordo Pallet (Kg)</b>        |                  | <b>Larghezza Imballo (cm)</b>     | 40,0000            |



# IGP

**VITELLONE BIANCO  
DELL' APPENNINO CENTRALE**

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE  
**CHIANINA**

DATA DI EMISSIONE 02-11-2016

**BOVINO ADULTO NATO, ALLEVATO E MACELLATO IN ITALIA**

Azienda di Nascita: **PETEGLIA SOCIETA' SEMPLICE  
AGRICOLA**

Azienda di Allevamento: **PETEGLIA SS  
CASTEL DEL PIANO (GR) ITALIA**

Matricola: **IT053990123064** Nato il: **09-11-2014** Sesso: **M**

**RAZZA: CHIANINA**

Peso Carcassa KG.: **481**

Mattatoio: **MATTATOIO ILCO SRL** **1662/M**

Data Macellazione: **31-10-2016** N° Macell. **02**

Lab. Sez.:

Destinazione: **L. A. CHIANINA DI MANIERI S.R.L.**  
4900085

Peso Destinato KG: **266**

Incaricato dal macello: **DEL SOLDATO FABRIZIO**

Attestato di conformità relativo  
al documento di controllo N. **228870**

Il capo è stato allevato in conformità con il disciplinare di Produzione del vitellone  
Bianco dell'Appennino Centrale approvato dalla commissione con regolamento CE  
n. 134/98 del 20/01/98 pubblicato nella G.U.C.E. L.15/6 del 21/01/98

L'ALLEVATORE **PETEGLIA SS**

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

L.A. CHIANINA



[www.carnechianina.net](http://www.carnechianina.net)



**di Manieri**  
*Lavorazione Artigianale*

**Carne di Razza Chianina**

Via Trieste, 23 - CHIUSI SCALO 53044 (SI) - Tel/Fax 0578 21183

Aut. Sanitaria n°28/h del 15 maggio 2001 dell'U.S.L. 7 di Siena, per preincasso sottovuoto.  
Organismo di controllo 3A - P.T.A. "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole  
e Forestali ai sensi dell'Art. 10 del Reg. 510/06"

Data confezionamento

Doc. N°

**MAGRO 4 TAGLI POST**

di Vitellone IGP

Da Consumarsi preferibilmente entro il \_\_\_\_\_

DA VENDERE A PESO - NON PERFORARE O ROMPERE L'INVOLUCRO  
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO (DA 0 a +2°C)





## NEWFISH

### FICHA TECNICA DE PRODUCTO

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESPECIE/NOMBRE CIENTIFICO</b>          | Merluza del Cabo / Merluccius Capensis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>CORTE:</b>                             | Filletini Sin/piel desespinado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>TAMANO (gr/onzas/kg):</b>              | 90/110 gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>TALLA:</b>                             | No aplicable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>GROSOR:</b>                            | No aplicable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>CONGELACION:</b>                       | Tierra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>GLASEO:</b>                            | Protección (<5%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PRESENTACION:</b>                      | IQF (granel)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>CALIDAD:</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MARCA COMERCIAL:</b>                   | NEWFISH                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>TAMANO PACKING (ESTUCHE Y MASTER):</b> | caja 5kg netos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ORIGEN Y ZONA FAO:</b>                 | Namibia / FAO 47                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PALETIZACION (pallet europeo):</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| N° cajas por pallet:                      | 108 (120 remontando altura hasta máximo 2 metros)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Kg por pallet:                            | 540 (600 remontando altura hasta máximo 2 metros)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>INFORMACION MICROBIOLOGICA:</b>        | Según Legislacion EC N° 2073/2005                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| TVC:                                      | 1,000,000 cfu/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Enterobacterias:                          | 1,000 cfu/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Total coliforms                           | 1,000 cfu/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Escherichia coli                          | Absent in 10g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Listeria monocytogenes                    | Absent in 25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Salmonella                                | Ausencia en 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Shigella                                  | Ausencia en 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Staphylococcus aureus                     | <= 10 cfu/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>INFORMACION ORGANOLEPTICA:</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Color:                                    | marfil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Olor:                                     | el característico de la merluza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sabor:                                    | el característico de la merluza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Textura:                                  | carne firme y consistente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>INFORMACION NUTRICIONAL:</b>           | en 100 gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Proteínas (gr):                           | 10,88                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Lípidos (gr):                             | 1,28                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Glúcidos (gr):                            | 0,512                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Energía (Kcal):                           | 55,04                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>COMENTARIOS DE INTERES:</b>            | <p>1º- Composición: filete s/piel s/e y triturado (50%/50% aprox).</p> <p>2º- Porciones libres de espinas que después de cocinada puedan herir el paladar. Tolerancias</p> <p>Longitud&gt;20mm diametro&gt;1mm: 0 espinas</p> <p>Longitud 10-20mm diametro&gt;1mm: 1 por cada 5kg.</p> <p>Longitud 5-10mm diametro&gt;2mm: 2 por cada 5kg</p> <p>Longitud &lt;5mm diametro&gt;2mm: 1 por kg.</p> |

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Autor / fecha: | J.C. 23 06 2010 |
|----------------|-----------------|



## NEWFISH

### FICHA TECNICA DE PRODUCTO

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESPECIE/NOMBRE CIENTIFICO</b>          | Merluza del Cabo / Merluccius Capensis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>CORTE:</b>                             | Filletini Sin/piel desespinado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>TAMANO (gr/onzas/kg):</b>              | 90/110 gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>TALLA:</b>                             | No aplicable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>GROSOR:</b>                            | No aplicable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>CONGELACION:</b>                       | Tierra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>GLASEO:</b>                            | Protección (<5%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>PRESENTACION:</b>                      | IQF (granel)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>CALIDAD:</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>MARCA COMERCIAL:</b>                   | NEWFISH                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>TAMANO PACKING (ESTUCHE Y MASTER):</b> | caja 5kg netos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ORIGEN Y ZONA FAO:</b>                 | Namibia / FAO 47                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>PALETIZACION (pallet europeo):</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nº cajas por pallet:                      | 108 (120 remontando altura hasta máximo 2 metros)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kg por pallet:                            | 540 (600 remontando altura hasta máximo 2 metros)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>INFORMACION MICROBIOLOGICA:</b>        | Según Legislacion EC Nº 2073/2005                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| TVC:                                      | 1,000,000 cfu/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Enterobacterias:                          | 1,000 cfu/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Total coliforms                           | 1,000 cfu/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Escherichia coli                          | Absent in 10g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Listeria monocytogenes                    | Absent in 25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Salmonella                                | Ausencia en 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Shigella                                  | Ausencia en 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Staphylococcus aureus                     | <= 10 cfu/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>INFORMACION ORGANOLEPTICA:</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Color:                                    | marfil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Olor:                                     | el característico de la merluza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sabor:                                    | el característico de la merluza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Textura:                                  | carne firme y consistente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>INFORMACION NUTRICIONAL:</b>           | en 100 gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Proteínas (gr):                           | 10,88                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Lípidos (gr):                             | 1,28                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Glúcidos (gr):                            | 0,512                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Energía (Kcal):                           | 55,04                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>COMENTARIOS DE INTERES:</b>            | <p>1º- Composición: filete s/piel s/e y triturado (50%/50% aprox.).</p> <p>2º- Porciones libres de espinas que después de cocinada puedan herir el paladar. Tolerancias:</p> <p>Longitud&gt;20mm diametro&gt;1mm: 0 espinas.</p> <p>Longitud 10-20mm diametro&gt;1mm: 1 por cada 5kg.</p> <p>Longitud 5-10mm diametro&gt;2mm: 2 por cada 5kg.</p> <p>Longitud &lt;5mm diametro&gt;2mm: 1 por kg.</p> |
| <b>Autor / fecha:</b>                     | J.C. 23 06 2010                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| <b>Nome</b> | <b>nome latino</b>    | <b>origine</b>                      |
|-------------|-----------------------|-------------------------------------|
| Platessa    | Pleuronectes Platessa | atlantico nord orientale F.A.O. 027 |

**Descrizione del prodotto**  
filetto di platessa I.Q.F.

**glassatura:**  
20%

**Materia prima**  
Platessa, acqua

**ingredienti**  
pesce, acqua

**caratteristiche fisiche**  
spine, pinne, sangue, uova non sono ammesse  
tutti i prodotti sono esenti da materiale esterno es. legno, plastica, vetro  
i prodotti sono controllati da metal detector. Il prodotto non può essere disidratato

| <b>microbiologiche</b> |               |
|------------------------|---------------|
| (TVC)                  | <500.000      |
| coliformi              | <10           |
| lieviti e muffe        | <1.000        |
| Enterobacteriaceae     | <1.000        |
| stafilococco           | <100.000      |
| Salmonella             | N.A. / 25 gr. |

**Imballaggio**  
diverso. cartoni / pallet sono identificati con un etichetta  
busta interna in Politene

**durata**  
18 mesi a <-18°C

**Intended consumers**  
Questo prodotto è per il consumo umano, non prodotto per gruppi specifici di persone.

**Consegna**  
Il prodotto deve essere mantenuto congelato o surgelato, surgelati <7°C, congelati <-18°C.

**Istruzioni per l'uso**  
Il prodotto deve essere fritto, grigliato o cotto prima del consumo

**Legislazione**  
Tutte le norme del diritto olandese sulla sicurezza alimentare. Numero di riconoscimento EG 6.106 NL. Certificati BRC / IFS

**Allergeni**  
intero / Filetto: pesce

**valori nutrizionali per filetto (porzione: 100 g)**

|               |   |                 |
|---------------|---|-----------------|
| calorie       | : | 393kJ / 93 kcal |
| Proteine      | : | 19mg            |
| grassi        | : | 1.9g            |
| grassi saturi | : | 0.4g            |
| colesterolo   | : | 70mg            |

| <b>Nome</b> | <b>nome latino</b>    | <b>origine</b>                      |
|-------------|-----------------------|-------------------------------------|
| Platessa    | Pleuronectes Platessa | atlantico nord orientale F.A.O. 027 |

**Descrizione del prodotto**  
filetto di platessa I.Q.F.

**glassatura:**  
20%

**Materia prima**  
Platessa, acqua

**Ingredienti**  
pesce, acqua

**caratteristiche fisiche**  
spine, pinne, sangue, uova non sono ammesse  
tutti i prodotti sono esenti da materiale esterno es. legno, plastica, vetro  
i prodotti sono controllati da metal detector. Il prodotto non può essere disidratato

| <b>microbiologiche</b> |               |
|------------------------|---------------|
| (TVC)                  | <500.000      |
| coliformi              | <10           |
| lieviti e muffe        | <1.000        |
| Enterobacteriaceae     | <1.000        |
| stafilococco           | <100.000      |
| Salmonella             | N.A. / 25 gr. |

**Imballaggio**  
diverso. cartoni / pallet sono identificati con un etichetta  
busta interna in Politene

**durata**  
18 mesi a <-18°C

**Intended consumers**  
Questo prodotto è per il consumo umano, non prodotto per gruppi specifici di persone.

**Consegna**  
Il prodotto deve essere mantenuto congelato o surgelato, surgelati <7°C, congelati <-18°C.

**Istruzioni per l'uso**  
Il prodotto deve essere fritto, grigliato o cotto prima del consumo

**Legislazione**  
Tutte le norme del diritto olandese sulla sicurezza alimentare. Numero di riconoscimento EG 6.106 NL. Certificati BRC / IFS

**Allergeni**  
intero / Filetto: pesce

**valori nutrizionali per filetto (porzione: 100 g)**

|               |   |                 |
|---------------|---|-----------------|
| calorie       | : | 393kJ / 93 kcal |
| Proteine      | : | 19mg            |
| grassi        | : | 1.9g            |
| grassi saturi | : | 0.4g            |
| colesterolo   | : | 70mg            |

|                                                                           |                                                             |                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Piselli finissimi surgelati | <b>Rev.01 del 24/7/08</b>                 |
|                                                                           | 2,5 kg                                                      | <b>Specifica di prodotto/<br/>piselli</b> |
|                                                                           | <b>ALMAVERDE BIO</b>                                        | <b>Pag. 1 di 1</b>                        |

**PRODOTTO  
DENOMINAZIONE**

Piselli finissimi surgelati da agricoltura biologica  
Piselli finissimi surgelati  
*Da agricoltura biologica*

**MARCHIO  
COMMERCIALE**

ALMAVERDE BIO

**CODICE EAN**

8012801004899

**CODICE ARTICOLO  
FRUTTAGE**

410109

**TMC**

Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2007      TMC 06/2009  
CONFEZIONAMENTO ottobre 2007      TMC 12/2009

**CARATTERISTICHE  
DELLA MATERIA PRIMA**

Prodotto ottenuto da piselli di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi puliti, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

**CARATTERISTICHE  
TECNOLOGICHE**

Trebbiatura in campagna, ventilazione, lavaggio, spietatura. Scottatura, raffreddamento, surgelazione in I.Q.F., posizionamento in box all'interno di un saccone di polithene, stoccaggio a  $T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$ , cernita ottica, calibrazione, confezionamento

**INGREDIENTI**

Piselli

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

Per quanto riguarda colore, aroma, gusto e consistenza, la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspetto</b>     | piselli di calibro e colore uniforme.<br>caratteristico della varietà, verde<br>brillante, uniforme<br>caratteristico del pisello fresco, esente<br>da odori estranei<br>caratteristico del pisello fresco, ed<br>esente da sapori estranei<br>tenera ed uniforme: cotiledoni teneri e<br>buccia non resistente alla masticazione |
| <b>Colore</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Aroma</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Gusto</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Consistenza</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

**CARATTERISTICHE  
MICROBIOLOGICHE**

|                         |          | n | m      | M      | C |
|-------------------------|----------|---|--------|--------|---|
| Carica mesofila totale  | u.f.c./g | 5 | $10^5$ | $10^6$ | 2 |
| Coliformi totali        | u.f.c./g | 5 | $10^2$ | $10^3$ | 3 |
| <i>Escherichia coli</i> | u.f.c./g | 5 | 10     | $10^2$ | 2 |

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente

C= numero dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

**CARATTERISTICHE  
CHIMICHE**

|                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| <b>CALIBRO:</b> | <b>finissimi &lt; 8,75</b> |
| <b>A.I.S.</b>   | <b>&lt; 14%</b>            |

|                                                                    |                              |                                           |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------|
| FRUTTAGE S.C.p.A.<br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> | <b>Rev.01 del 24/7/08</b>                 |
|                                                                    | Piselli finissimi surgelati  | <b>Specifica di prodotto/<br/>piselli</b> |
|                                                                    | 2,5 kg<br>ALMAVERDE BIO      | <b>Pag. 2 di 2</b>                        |

|                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| Perossidasi          | Negativa < 30"                   |
| Residui di pesticidi | REG. CE 2092/91 e succ modifiche |

#### DIFETTI

#### MERCEOLOGICI

Unità campione da 250 g

|                             |    |                  |
|-----------------------------|----|------------------|
| Materiale estraneo          | n° | assente          |
| Materiale vegetale estraneo | n° | 1 su 10 campioni |
| Piselli molto danneggiati   | n° | 3                |
| Piselli poco danneggiati    | n° | 40               |
| Grani spaccati              | n° | 70               |
| Grani chiari                | n° | 40               |
| Grani gialli                | n° | 5                |
| Calibro maggiore            | g  | 50               |
| Grumi                       | n° | 1                |
| Bucce e pezzi               | g  | 10               |

La determinazione dei difetti viene effettuata scongelando l'unità campione in acqua corrente

#### DEFINIZIONI

|                                    |                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Materiale estraneo</b>          | Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)                                                                                           |
| <b>Materiale vegetale estraneo</b> | Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del pisello                                                                                                                |
| <b>Materiale vegetale proprio</b>  | Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del pisello (baccelli interi o a pezzi, foglie, ecc.).                                                                               |
| <b>Grani molto danneggiati</b>     | Comprende piselli danneggiati per oltre il 50% della superficie in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (piselli secchi, molto macchiati, scoloriti, fermentati, ecc.). |
| <b>Grani poco danneggiati</b>      | Comprende piselli danneggiati per meno del 50% della superficie in modo tale da non alterare l'aspetto o il gusto del prodotto (leggermente macchiati, duri, ecc.).                        |
| <b>Grani gialli</b>                | Comprende piselli di colore totalmente bianco o giallo commestibili (non fermentati, non inaciditi).                                                                                       |
| <b>Grani chiari</b>                | Comprende piselli di colore sbiadito che mantengono però una sfumatura di verde per almeno il 50% della superficie della granella.                                                         |
| <b>Grani spaccati</b>              | Comprende piselli con la buccia incisa per almeno il 50% della circonferenza del pisello.                                                                                                  |
| <b>Grumi e pezzi di ghiaccio</b>   | Si intende l'insieme di 2 o 3 piselli saldati fra di loro e pezzi di ghiaccio di volume superiore a una granella di pisello medio.                                                         |
| <b>Bucce e pezzi</b>               | Comprende cotiledoni o frammenti di cotiledoni liberi, bucce e pezzi di buccia liberi.                                                                                                     |

#### INFORMAZIONI

#### NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| Valore energetico | 68 kcal/ 288 kJ |
| Proteine          | 6,2 g           |
| Carboidrati       | 10,3 g          |
| Grassi            | 0,2 g           |

|                                                                    |                             |                                   |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| FRUTTAGE S.C.p.A.<br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO       | Rev.01 del 24/7/08                |
|                                                                    | Piselli finissimi surgelati | Specifica di prodotto/<br>piselli |
|                                                                    | 2,5 kg<br>ALMAVERDE BIO     | Pag. 3 di 3                       |

#### UNITA' DI VENDITA

Busta in polietilene termosaldata contenente 2500 g di prodotto

#### CARTONE

4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 250g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 260mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,3 kg
- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 171 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 633 ± 10 kg (compreso il pallet)

#### PALLETIZZAZIONE

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

|                           |                                                                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| **** o ***<br>(-18°C)     | Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista                                                       |
| ** (-12°C)                | Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente |
| * (-6°C)                  | Consumare entro una settimana                                                                                       |
| Scomparto<br>del ghiaccio | Consumare entro tre giorni                                                                                          |
| Frigorifero               | Consumare entro un giorno                                                                                           |

#### DICHIARAZIONI

- Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

|          |      |                           |                 |                  |                              |
|----------|------|---------------------------|-----------------|------------------|------------------------------|
| 24/7/08  | 01   | Modifica pag.<br>1/3, 2/3 |                 |                  |                              |
| 04/01/07 | 00   | Prima<br>emissione        |                 |                  |                              |
| Data     | Rev. | causale                   | Redazione<br>AQ | Verifica<br>R.CQ | Approvazione<br>R.PRO freddo |

|                                              |                                  |
|----------------------------------------------|----------------------------------|
| Per accettazione (cliente)<br>Timbro e Firma | Per Fruttage<br>(Timbro e Firma) |
|                                              |                                  |

|                                                                           |                                                                             |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Fagiolini surgelati<br>ALMAVERDE BIO 2,5 Kg | Rev.01 del 06/06/12                 |
|                                                                           |                                                                             | Specifica di prodotto/<br>fagiolini |
|                                                                           |                                                                             | Pag. 1 di 1                         |

**PRODOTTO** Fagiolini surgelati  
**DENOMINAZIONE** Fagiolini surgelati da agricoltura biologica  
**MARCHIO** ALMAVERDE BIO  
**COMMERCIALE**  
**CODICE EAN** 8012801007258

**CODICE FRUTTAGE** 420223

**TMC** Ottenuto indicando, come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZ. maggio 2012      TMC 06/2014  
CONFEZ. ottobre 2012      TMC 12/2014

**CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA** Prodotto ottenuto da fagiolini di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi teneri, puliti, di colore verde intenso, senza filo, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

**CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE** Raccolta, ventilazione, spietatura, lavaggio, sgrappolatura, spuntatura, calibratura, separazione pezzi, scottatura, raffreddamento, cernita, surgelazione in I.Q.F.  
posizionamento in box all'interno di un sacco di polithene, stoccaggio a  $T \leq -18^{\circ}\text{C}$ , confezionamento

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** **Aspetto** fagiolini di calibro e colore uniforme,  
**Colore** caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.  
Per quanto riguarda colore, aroma, gusto e consistenza la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto; l'aspetto invece viene valutato sul prodotto surgelato  
**Aroma** caratteristico del fagiolino fresco, esente da odori estranei.  
**Gusto** caratteristico del fagiolino scottato, esente da sapori estranei  
**Consistenza** tenera ed uniforme: carnosa e non molle, priva di parti fibrose

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                         |          | n | m      | M      | C |
|-------------------------|----------|---|--------|--------|---|
| Carica mesofila totale  | u.f.c./g | 5 | $10^5$ | $10^6$ | 2 |
| Coliformi totali        | u.f.c./g | 5 | $10^2$ | $10^3$ | 3 |
| <i>Escherichia coli</i> | u.f.c./g | 5 | 10     | $10^2$ | 2 |

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente

C= numero dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

- Perossidasi negativa a 30"
- Residui di pesticidi REG. CE 834/07 e succ modifiche

|                                                                           |                                                                             |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Fagiolini surgelati<br>ALMAVERDE BIO 2,5 Kg | Rev.01 del 06/06/12                 |
|                                                                           |                                                                             | Specifica di prodotto/<br>fagiolini |
|                                                                           |                                                                             | Pag. 2 di 2                         |

## DIFETTI MERCEOLOGICI

Definiti su un'unità  
campione di 500 g

### Calibro

7,5 – 9,5 mm

|                             |    |                 |
|-----------------------------|----|-----------------|
| Materiale estraneo          | n° | assente         |
| Materiale vegetale estraneo | n° | 1 su 5 campioni |
| Materiale vegetale proprio  | n° | 1 su 2 campioni |
| Unità molto danneggiate     | n° | 3               |
| Unità poco danneggiate      | n° | 20              |
| Unità deformi/piatte        | n° | 10              |
| Unità troppo mature         | n° | 15              |
| Unità disidratate           | n° | 10              |
| Unità scolorite             | n° | 5               |
| Unità ossidate              | n° | 10              |
| Unità mal spuntate          | n° | 4               |
| Unità lacerate              | n° | 3               |
| Pezzi corti <35mm           | n° | 50              |
| Calibro più grosso          | g  | 100             |

## DEFINIZIONI

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Materiale estraneo</b>          | Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, ecc.)                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Materiale vegetale estraneo</b> | Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del fagiolino                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Materiale vegetale proprio</b>  | Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del fagiolino. Comprende inoltre spuntature libere, i semi e i frammenti di seme sparsi nel prodotto                                                                                                                                                                           |
| <b>Unità molto danneggiate</b>     | Comprende fagiolini danneggiati in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (grosse punture di insetti, arrotature necrotizzate molto evidenti, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi altra natura) per una superficie totale $\geq 20 \text{ mm}^2$                                            |
| <b>Unità poco danneggiate</b>      | Comprende fagiolini danneggiati in modo tale da non alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (piccole punture di insetti, piccole arrotature necrotizzate, leggere tracce di ruggine o ruggine puntiforme, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi altra natura) per una superficie totale $< 20 \text{ mm}^2$ |
| <b>Unità deformi e piatte</b>      | Si considerano tali quei fagiolini con strozzature marcate, notevolmente curvi, piatti e comunque di conformazione diversa da quella caratteristica della specie                                                                                                                                                                     |
| <b>Unità troppo mature</b>         | Si considerano tali i fagiolini quando il seme rigonfia il baccello e gli conferisce una consistenza spugnosa all'interno, in particolare nella cavità occupata dal seme                                                                                                                                                             |
| <b>Unità disidratate</b>           | Si considerano tali quei baccelli che perdendo l'acqua fisiologica diventano fibrosi con interspazi spugnosi                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Unità scolorite</b>             | Sono quei baccelli che presentano superfici ingiallite di colore diverso da quello caratteristico della varietà                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Unità ossidate</b>              | Si considerano tali quei baccelli che presentano lacerazioni od estremità ossidate                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                           |                                                                             |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Fagiolini surgelati<br>ALMAVERDE BIO 2,5 Kg | Rev.01 del 06/06/12                 |
|                                                                           |                                                                             | Specifica di prodotto/<br>fagiolini |
|                                                                           |                                                                             | Pag. 3 di 3                         |

**Unità mal spuntate** Si considerano tali quei fagiolini che presentano spuntature insufficienti o ancora un'estremità non spuntata

**Unità lacerate** Si considerano tali quei fagiolini con estremità lacerate, con il seme od il suo alloggiamento scoperto

La determinazione dei difetti viene effettuata scongelando l'unità campione in acqua corrente

#### INFORMAZIONI

#### NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| Valore energetico | 27 kcal/ 115 kJ |
| Proteine          | 1,7 g           |
| Carboidrati       | 4,6 g           |
| Grassi            | 0,1 g           |

#### UNITA' DI VENDITA

Unità di vendita costituita da 4 buste politenate termosaldate contenenti 2,5 kg di prodotto cadauna

#### CARTONE

4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 290g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 340mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,4 kg

#### PALLETIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 5
- Cartoni per pallet: 50
- Altezza pallet: 185 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 541 ± 10 kg (compreso il pallet)

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

|                           |                                                                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| **** o ***<br>(-18°C)     | Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista                                                       |
| ** (-12°C)                | Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente |
| * (-6°C)                  | Consumare entro una settimana                                                                                       |
| Scomparto<br>del ghiaccio | Consumare entro tre giorni                                                                                          |
| Frigorifero               | Consumare entro un giorno                                                                                           |

#### DICHIARAZIONI

- Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

|                                              |                                  |
|----------------------------------------------|----------------------------------|
| Per accettazione (cliente)<br>Timbro e Firma | Per Fruttage<br>(Timbro e Firma) |
| <br><br><br>                                 | <br><br><br>                     |

|                                                                           |                                                                             |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Fagiolini surgelati<br>ALMAVERDE BIO 2,5 Kg | Rev.01 del 06/06/12                 |
|                                                                           |                                                                             | Specifica di prodotto/<br>fagiolini |
|                                                                           |                                                                             | Pag. 4 di 4                         |

|             |             |                      |                         |                          |                                      |
|-------------|-------------|----------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| 06/06/12    | 01          | Modifica pag.<br>2/3 |                         |                          |                                      |
| 21/1/09     | 00          | Prima<br>emissione   |                         |                          |                                      |
| <b>Data</b> | <b>Rev.</b> | <b>causale</b>       | <b>Redazione<br/>AQ</b> | <b>Verifica<br/>R.CQ</b> | <b>Approvazione<br/>R.PRO freddo</b> |

|                                                                           |                                                                        |                                              |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Minestrone 12 verdure<br>ALMAVERDE BIO | <b>Rev.00 del 10/1/06</b>                    |
|                                                                           |                                                                        | <b>Specifica di prodotto/<br/>minestrone</b> |
|                                                                           |                                                                        | <b>Pag. 1 di 1</b>                           |

|                                        |                                                                                                                   |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODOTTO</b>                        | Minestrone 12 verdure surgelato da agricoltura biologica                                                          |
| <b>DENOMINAZIONE</b>                   | Misto di verdure surgelate per minestrone<br><i>da agricoltura biologica</i>                                      |
| <b>MARCHIO<br/>COMMERCIALE<br/>TMC</b> | ALMAVERDE BIO<br><br>Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come<br>anno: due anni dal confezionamento. |

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2006      TMC 06/2008  
CONFEZIONAMENTO ottobre 2006      TMC 12/2008

|                                                    |                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CARATTERISTICHE<br/>DELLA MATERIA<br/>PRIMA</b> | Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente<br>da infestazioni in atto e da residui di contaminazione da<br>parassiti, proveniente da coltivazioni biologiche |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                         |                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CARATTERISTICHE<br/>TECNOLOGICHE</b> | Miscelazione di 12 verdure surgelate in I.Q.F. con dosaggio<br>ponderale degli ingredienti; inestonamento in box con saccone<br>di polithene, stoccaggio a T ≤ - 18°C, confezionamento. |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>INGREDIENTI</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patate 18%</li> <li>• Pomodoro con pelle 14%</li> <li>• Fagiolini 13%</li> <li>• Piselli 12%</li> <li>• Carote 12%</li> <li>• Borlotto 10%</li> <li>• Zucchine 8%</li> <li>• Verza 8%</li> <li>• Porro 2%</li> <li>• Spinaci 1,5%</li> <li>• Cavolfiore 1%</li> <li>• Basilico 0,5%</li> </ul> |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CARATTERISTICHE<br/>ORGANOLETTICHE</b><br><br>La valutazione delle<br>caratteristiche<br>organolettiche viene<br>effettuata sul prodotto<br>surgelato (per quanto<br>riguarda aspetto e<br>colore) e sul prodotto<br>cotto (per quanto<br>riguarda aroma, gusto e<br>consistenza). | <b>Aspetto</b>     | L'aspetto della miscela deve rispettare la<br>composizione indicata                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Colore</b>      | Tipico dei singoli ingredienti freschi a giusta<br>maturazione ragionevolmente privi di parti<br>danneggiate od ossidate |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Aroma</b>       | Tipico dei singoli ingredienti freschi ed esente<br>da odori estranei                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Gusto</b>       | Tipico dei singoli ingredienti freschi ed esente<br>da sapori estranei o retrogusti                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Consistenza</b> | Carnosa e succulenta tipica di ogni singola<br>verdura con esclusione di prodotto molle o<br>fibroso                     |

|                                                                           |                                                                        |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Minestrone 12 verdure<br>ALMAVERDE BIO | Rev.00 del 10/1/06                   |
|                                                                           |                                                                        | Specifica di prodotto/<br>minestrone |
|                                                                           |                                                                        | Pag. 2 di 2                          |

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                         |          | n | m                 | M                 | C |
|-------------------------|----------|---|-------------------|-------------------|---|
| Carica mesofila tot     | u.f.c./g | 5 | 5x10 <sup>5</sup> | 2x10 <sup>6</sup> | 2 |
| Coliformi totali        | u.f.c./g | 5 | 2x10 <sup>2</sup> | 2x10 <sup>3</sup> | 3 |
| <i>Escherichia coli</i> | u.f.c./g | 5 | 10                | 10 <sup>2</sup>   | 2 |

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente

c= numero di campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Perossidasi Negativa da 20" a 60" (per i prodotti scottati)

Residui di pesticidi REG. CEE 2092/91 e succ modifiche

### DIFETTI

Agglomerati n° 2

### MERCEOLOGICI

Materiale estraneo n° assente

Determinazione su unità campione di 500g

Materiale vegetale estraneo n° 1/5\*\*

Materiale vegetale proprio n° 1/2\*

Unità molto danneggiate g 12

\* uno su due unità campione

Unità poco danneggiate g 20

\*\* uno su cinque unità campione

Difformità di colore g 40

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

## DEFINIZIONI

**Materiale estraneo**

Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale

**Materiale vegetale estraneo**

Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alle piante dei singoli ingredienti

**Materiale vegetale proprio**  
**Unità molto danneggiate**

Comprende materiale vegetale proveniente dalle piante dei singoli ingredienti

Comprende unità danneggiate in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: grosse punture di insetti, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi natura, per una superficie totale maggiore o uguale a 20 mm<sup>2</sup>

**Unità poco danneggiate**

Comprende unità danneggiate in modo tale da non alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: piccole punture di insetti, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi natura, per una superficie totale minore di 20 mm<sup>2</sup>

**Difformità di colore**

Comprende unità con colore non caratteristico delle singole verdure

**Agglomerati**

Si intende l'insieme di 3 o più pezzi saldati insieme

**Difformità di composizione**

Si considerano difettosi i campioni con uno scostamento in difetto o in eccesso del 35% sul peso previsto di ogni singolo ingrediente

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| Valore energetico | 50 kcal/ 210 kJ |
| Proteine          | 2,8 g           |
| Carboidrati       | 8,9 g           |
| Grassi            | 0,3 g           |

|                                                                           |                                                                        |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Minestrone 12 verdure<br>ALMAVERDE BIO | Rev.00 del 10/1/06                   |
|                                                                           |                                                                        | Specifica di prodotto/<br>minestrone |
|                                                                           |                                                                        | Pag. 3 di 3                          |

**UNITA' DI VENDITA**

Unità di vendita costituita da 4 buste politenate termosaldate  
contenti 2,5 kg di prodotto cadauna

**CARTONE**

4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 270g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 280mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,3 kg

**PALLETIZZAZIONE**

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 639 ± 10 kg (compreso il pallet)

**MODALITA' DI  
CONSERVAZIONE**

- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

|                                   |                                                                                                                           |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| **** o ***<br>(-18°C)             | Consumare preferibilmente entro la<br>durabilità minima prevista                                                          |
| ** (-12°C)                        | Consumare preferibilmente entro un<br>mese o entro la data di durabilità minima<br>prevista se quest'ultima è antecedente |
| * (-6°C)                          | Consumare entro una settimana                                                                                             |
| <b>Scomparto<br/>del ghiaccio</b> | Consumare entro tre giorni                                                                                                |
| <b>Frigorifero</b>                | Consumare entro un giorno                                                                                                 |

**DICHIARAZIONI**

- Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre,  
non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire  
da OGM
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente  
italiana in materia alimentare

|                                              |                                  |
|----------------------------------------------|----------------------------------|
| Per accettazione (cliente)<br>Timbro e Firma | Per Fruttage<br>(Timbro e Firma) |
| <br><br><br>                                 | <br><br><br>                     |

|         |      |                    |                  |                  |                              |
|---------|------|--------------------|------------------|------------------|------------------------------|
| 10/1/06 | 00   | Prima<br>emissione |                  |                  |                              |
| Data    | Rev. | causale            | Redazione<br>RAQ | Verifica<br>R.CQ | Approvazione<br>R.PRO freddo |

**Immagini**



**ZUCCHINE CHIARE**



**ZUCCHINE SCURE**

**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **ZUCCHINE**

Varietà botanica: **CUCURBITA PEPO**

Zona di Origine: **Italia**

Da + 4° C a + 12° C

**Temperatura prodotto**

**Caratteristiche generali**

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo tagliato (non strappato);
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da danni provocati da insetti o parassiti;
- esenti da cavità e/o screpolature;
- giunte ad uno stadio di maturazione sufficiente;
- pulite (prive di sostanze estranee visibili);
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;
- la parte apicale e la parte distale non devono presentare marciumi di nessun tipo, ma essere asciutti e freschi

**Caratteristiche minime di maturazione**

Le zucchine devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle zucchine devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto,
2. categoria,
3. calibro espresso in dimensioni per la lunghezza o peso per il peso,
4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.
5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
6. peso dell'imballo e scostamento,
7. lotto per la rintracciabilità.

**Disposizioni relative alla**

**Omogeneità.** Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto zucchine della stessa origine, varietà colore e

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                          |             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA: ZUCCHINE</b><br>(aggiornamento al 15/12/15)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 3 |
| presentazione                                                                      | qualità e per quelli oblunghi lunghezza uniforme.<br><b>Condizionamento.</b> Le zucchini devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |                          |             |
| Classificazione merceologica e difetti ammessi                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà, lunghezza massima del peduncolo 3 cm. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, cicatrizzati della buccia.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): lunghezza massima del peduncolo 3 cm. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, lievi bruciature da sole, difetti cicatrizzati della buccia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                          |             |
| Calibrazione                                                                       | La calibrazione delle zucchini è determinata sia dalla lunghezza che dal peso.<br><b>Lunghezza</b> in cm.: tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità:<br>- da 7 cm a 14 cm incluso (Zucchini chiaro e Cesena)<br>- da 14 cm escluso a 21 cm incluso (Zucchini scuro tipologia americano)<br>- da 21 cm escluso a 35 cm.<br><b>Peso</b> in g.: il peso minimo è di 50 g. e il peso massimo è di 450 g.<br>- da 50 g. a 100 g.,<br>- da 100 g. a 225 g.,<br>- da 225 g. a 450 g.<br>Per le zucchini di tipo bolognese non è previsto il calibro.                                                                                                                                                                                                            |         |                          |             |
| Tolleranze                                                                         | <b>Calibrazione:</b> tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di calibro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.<br><b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>• II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria purché quelli fuori norma siano adatti al consumo.</li> </ul> In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di zucchini non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. |         |                          |             |
| Modalità di confezionamento                                                        | <b>Sfuse:</b> in plateau o CPR, posizionate a uno o due strati.<br><b>Confezionate:</b><br>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:<br>- vassoio filmato a peso egualizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente. Tipologie Vassoio: 162 – 166<br>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |                          |             |
| Etichettatura sul confezionato                                                     | Solitamente sono presenti:<br>- denominazione del prodotto<br>- provenienza d'origine<br>- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità<br>- data di confezionamento/lotto<br>- categoria<br>- calibro<br>- codice a barre<br>- peso (fisso garantito o variabile)<br>- prezzo al Kg<br>- prezzo unitario<br>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |                          |             |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>Metodo di Coltivazione</div>                                     | <p><b><u>Zucchine – Produzione convenzionale</u></b></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><b><u>Zucchine – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><b><u>Zucchine – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p> <p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p> <p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p> |
| <div>Territorialità (km 0)</div> <div>OGM – Allergeni – Lattice</div> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| GRUPPOAGRIBIOLOGNA                                    | <b>SCHEDA TECNICA: ZUCCA</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 1 di 2 |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|--------------------------|-------------|
| <b>Immagini</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |         |                          |             |
| <b>Denominazione commerciale</b>                      | Nome commerciale d'uso: <b>ZUCCA (tipologia Verde Delica, gialla lunga, Red Kuky, Halloween)</b><br>Varietà botanica: <b>Cucurbita maxima, curcubita moschata</b><br>Zona di Origine: <b>Italia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |
| <b>Temperatura prodotto</b>                           | Da + 8° C a + 16° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |
| <b>Caratteristiche generali</b>                       | Le zucche devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'aspetto fresco;</li> <li>• resistente, consistente;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• prive di odore e/o sapore estraneo e marciume;</li> <li>• presenza di picciolo;</li> <li>• d'aspetto tipico della propria tipologia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |         |                          |             |
| <b>Caratteristiche minime di maturazione</b>          | Le zucche devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle zucche devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |         |                          |             |
| <b>Etichettatura sull'imballo</b>                     | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</li> <li>3. categoria,</li> <li>4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>5. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol> |  |         |                          |             |
| <b>Disposizioni relative alla presentazione</b>       | <b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere zucche della stessa origine, varietà colore e qualità.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |         |                          |             |
| <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1° categoria (di buona qualità) fino al un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. Turgide e consistenti, di colore e forma tipica. E' ammessa qualche piccola screziatura nella buccia.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |         |                          |             |
| <b>Calibrazione</b>                                   | Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |         |                          |             |
| <b>Tolleranze</b>                                     | <b>Calibrazione:</b> per tutte le categorie il 10% in peso +/- di bulbi di calibro indicati sull'imballo,<br><b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1°: fino ad un massimo del 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |         |                          |             |

| GRUPPOAGRILOGNA             | SCHEDA TECNICA: ZUCCA<br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 2 |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
|                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria (sono esclusi i danneggiati dal gelo e dal sole), ma adatti al consumo.</li><li>• <u>Cumulo</u>: l'insieme delle tolleranze di qualità e calibro non può superare il 15%.<br/>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di zucche non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |                          |             |
| Modalità di confezionamento | <u>Sfusa</u> : posizionata in CPR e Bins<br><u>Confezionata</u> :<br>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:<br>- <u>In vaschetta</u> : tagliata in diversi pezzi, ripulita dalle parti interne, etichettata e posizionata in plateau o CPR.<br>- <u>Filmata</u> : viene tagliata in diversi pezzi, ripulita, filmata ed etichettata in plateau o CPR<br>- <u>Nastrata</u> : viene nastrata, prezzata, etichettata e posta in plateau o in CPR<br>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                          |             |
| Metodo di Coltivazione      | <u>Zucche – Produzione convenzionale</u><br>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.<br><br><u>Zucche – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.<br>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.<br><br><u>Zucche – Produzione da coltivazione "Biologica"</u><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo.<br>Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".<br>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione. |         |                          |             |
| Territorialità (km 0)       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                          |             |
| OGM – Allergeni – Lattice   | Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                          |             |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |                          |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA: SEDANI DA COSTE</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 1 di 3 |
| <b>Immagini</b>                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                          |             |
| <b>Denominazione commerciale</b>                                                  | Nome commerciale d'uso: <b>SEDANI DA COSTE</b><br>Varietà botanica: <b>APIUM GRAVEOLENS varietà DULCE</b><br>Zona di Origine: <b>Italia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |                          |             |
| <b>Temperatura prodotto</b>                                                       | Da + 2° C a + 8° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                          |             |
| <b>Caratteristiche generali</b>                                                   | <p>I sedani da costa devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• interi, tuttavia devono anche essere tagliati nella parte superiore;</li><li>• di aspetto fresco;</li><li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li><li>• privi di danni causati dal gelo, di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi;</li><li>• privi di parassiti o di attacchi;</li><li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili); privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi;</li><li>• privi di umidità esterna anormale;</li><li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li></ul> <p>La radice principale ben pulita non può superare la lunghezza di 5 cm.</p>                                                                                                                                                                     |         |                          |             |
| <b>Caratteristiche minime di maturazione</b>                                      | <p>I sedani da coste devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.</p> <p>Lo stato di sviluppo e di maturazione dei sedani da costa devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |                          |             |
| <b>Etichettatura sull'imballo</b>                                                 | <p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. denominazione del prodotto,</li><li>2. categoria,</li><li>3. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</li><li>4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li><li>5. peso dell'imballo e scostamento,</li><li>6. lotto per la rintracciabilità,</li><li>7. temperatura di conservazione (solo sul prodotto di importazione),</li><li>8. trattamenti specifici (es: deverdizzazione).</li></ol> |         |                          |             |
| <b>Modalità di confezionamento</b>                                                | <b>Sfusi:</b> in plateau o CPR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |                          |             |
| <b>Disposizioni relative alla presentazione</b>                                   | <p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, colore e qualità.</p> <p><b>Condizionamento.</b> I sedani devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p><b>Presentazione.</b> I sedani debbono essere presentati disposti nell'imballaggio.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |             |

| GRUPPO AGRIBIOLOGNA                                   | <b>SCHEDA TECNICA: SEDANI DA COSTE</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 3 |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>I° categoria</b> (di buona qualità): forma regolare, esenti da tracce di malattie su foglie e nervature; le nervature, inoltre, non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, di colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro, le foglie, per metà della loro lunghezza, devono essere dello stesso colore. Non sono ammessi difetti.</li> <li>• <b>II° categoria</b> (con caratteristiche qualitative di minima): per i sedani sbiancati di colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro, le foglie per 1/3 della loro lunghezza devono essere dello stesso colore. Non sono ammessi difetti.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                          |             |
| <b>Calibrazione</b>                                   | La calibrazione, in g., è determinata in base al peso netto. Il peso dei sedani da coste deve essere compreso tra 300 g. e 800 g. e il peso minimo è di 150 g. Sono classificati in tre gruppi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- grossi, più di 800 g.</li> <li>- medi, da 500 e 800 g.</li> <li>- piccoli, da 150 a 500 g.</li> </ul> La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a : 200, 150, 100g.<br>Il rispetto di questa classificazione è obbligatorio solo per la categoria I°.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |                          |             |
| <b>Tolleranze</b>                                     | <b>Calibrazione:</b> in uno stesso imballo per tutte le categorie il 10 % in +/- in numero di sedani non conformi.<br><b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>• II°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul> In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di sedani da coste non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |                          |             |
| <b>Metodo di Coltivazione</b>                         | <b>Sedani – Produzione convenzionale</b><br>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.<br><b>Sedani – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</b><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.<br><b>Sedani – Produzione da coltivazione "Biologica"</b><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici". |         |                          |             |
| <b>Prodotti alimentari tipici</b>                     | L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: <b>la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT)</b> .<br>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                          |             |

|                           |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |         |                          |             |
|---------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|--------------------------|-------------|
| GRUPPOAGRIBIOLOGNA        |  | SCHEDA TECNICA: SEDANI DA COSTE<br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 3 di 3 |
|                           |  | proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.<br>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo. |  |         |                          |             |
| Territorialità (km 0)     |  | I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.                                                                                                                                                                                                                                            |  |         |                          |             |
| OGM – Allergeni – Lattice |  | Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.                                                                            |  |         |                          |             |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |  |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| Immagini                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |  |
| Denominazione commerciale                | Nome commerciale d'uso: <b>PREZZEMOLO</b><br>Varietà botanica: <b>Petroselinum Sativum</b><br>Zona di Origine: <b>Italia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |
| Temperatura prodotto                     | Da + 2° C a + 8° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |  |
| Caratteristiche generali                 | Il prezzemolo deve essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce;</li> <li>• sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• pulito (privo di sostanze estranee visibili);</li> <li>• esente da parassiti o danni da essi provocati;</li> <li>• privo di odore e/o sapore estranei;</li> <li>• di colore verde intenso;</li> <li>• esente da salita a seme;</li> </ul> Il prezzemolo lavato, deve essere sufficientemente sgrondato.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |
| Caratteristiche minime di maturazione    | Il prezzemolo deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente.<br>Lo stato di sviluppo e di maturazione del prezzemolo devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
| Etichettatura sull'imballo               | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. nome e dati della ditta produttrice,</li> <li>2. denominazione del prodotto, varietà o tipo commerciale,</li> <li>3. categoria,</li> <li>4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. peso dell'imballo e scostamento</li> <li>7. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol> |  |  |  |  |
| Disposizioni relative alla presentazione | <b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità.<br><b>Condizionamento:</b> il prezzemolo deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |  |

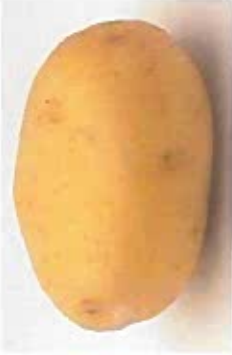
| GRUPPO AGRIBIOLOGNA                                   | <b>SCHEDA TECNICA: PREZZEMOLO</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 2 |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|--------------------------|-------------|
| <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b> | I categoria: (di buona qualità) le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. E' ammessa una leggera presenza di "Septoria".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |         |                          |             |
| <b>Calibrazione</b>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>La lunghezza dello stelo deve essere inferiore alla parte longitudinale del plateau.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |         |                          |             |
| <b>Tolleranze</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>I categoria: fino al un massimo del 10% di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria.<br/>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di prezzemolo non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |         |                          |             |
| <b>Modalità di confezionamento</b>                    | <b>Sfuso:</b> in plateau, e CPR. Viene confezionato a mazzi a seconda dell'imballo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |         |                          |             |
| <b>Metodo di Coltivazione</b>                         | <b>Prezzemolo – Produzione convenzionale</b><br><br>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |         |                          |             |
|                                                       | <b>Prezzemolo – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</b><br><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.<br>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale. |  |         |                          |             |
| <b>Territorialità (km 0)</b>                          | <b>Prezzemolo – Produzione da coltivazione "Biologica"</b><br><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 834/2007 (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".<br>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.                                                                    |  |         |                          |             |
| <b>OGM – Allergeni – Lattice</b>                      | Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |         |                          |             |

| GRUPPOAGRIBIOLOGNA                              | <b>SCHEDA TECNICA: PORRI</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                         | ST07.01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 1 di 3 |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|
| <b>Immagini</b>                                 |  | Nome commerciale d'uso: <b>PORRI</b><br>Varietà botanica: <b>ALLIUM PORRUM</b><br>Zona di Origine: <b>Italia, PVE</b><br>Da + 2° C a + 8° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                          |             |
| <b>Denominazione commerciale</b>                | <b>Temperatura prodotto</b><br><b>Caratteristiche generali</b>                      | I porri devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi;</li> <li>• di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili), con radici leggermente coperte di terriccio aderente;</li> <li>• non fioriti;</li> <li>• esenti da parassiti;</li> <li>• con estrema regolarità delle foglie allorquando vengono tagliate;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei;</li> <li>• il bulbo deve essere di colore bianco, mentre le foglie di colore verde intenso.</li> </ul>                                                         |                          |             |
| <b>Caratteristiche minime di maturazione</b>    |                                                                                     | I porri devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei porri devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          |             |
| <b>Etichettatura sull'imballo</b>               |                                                                                     | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro minimo (se richiesto),</li> <li>4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol> |                          |             |
| <b>Disposizioni relative alla presentazione</b> |                                                                                     | <b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni mazzo o imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità.<br><b>Condizionamento.</b> I porri devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.<br><b>Presentazione.</b> I porri possono essere presentati:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                          |             |

| GRUPPO AGRIBIOLOGNA                                   | <b>SCHEDA TECNICA: PORRI</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 3 |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
|                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• in strati regolari sull'imballaggio,</li> <li>• legati in mazzi,</li> <li>• in sacchi da 5 kg.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |                          |             |
| <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà, di colorazione bianca o bianco verdastro per 1/3 della lunghezza totale. Sono ammessi leggeri difetti superficiali, leggere tracce di terra all'interno del fusto.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |                          |             |
| <b>Calibrazione</b>                                   | <p>La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, misurato perpendicolare all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto ed è fissato in un minimo 8 mm per i primaticci e 10 mm per gli altri.</p> <p>Nella 1<sup>a</sup> cat. il diametro del piede più grosso, stesso mazzo o imballo, non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |                          |             |
| <b>Tolleranze</b>                                     | <p><b>Calibrazione:</b> in uno stesso mazzo o imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul> <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di porri non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |                          |             |
| <b>Modalità di confezionamento</b>                    | <p><b>Sfusi:</b> in sacchi e posizionati in plateau o CPR. Oltre al sacco, i porri possono essere riposti sfusi nell'imballaggio.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                          |             |
| <b>Metodo di Coltivazione</b>                         | <p><b>Porri – Produzione convenzionale</b></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><b>Porri – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> |         |                          |             |
| <b>Territorialità (km 0)</b>                          | <p><b>Porri – Produzione da coltivazione "Biologica"</b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p> <p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                          |             |
| <b>OGM – Allergeni – Lattice</b>                      | <p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |                          |             |

|                   |                                                             |         |                          |             |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| GRUPPOAGRIBOLOGNA | <b>SCHEDA TECNICA: PORRI</b><br>(aggiornamento al 15/12/14) | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 3 di 3 |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|

|                            |                                                              |         |                          |             |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| <b>GRUPPO AGRIBIOLOGNA</b> | <b>SCHEDA TECNICA: PATATE</b><br>(aggiornamento al 15/12/14) | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 1 di 3 |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Immagini</b>                                 | <div>    </div> <div>           PATATE PASTA GIALLA           PATATE "ROSSE"           PATATE NOVELLE         </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Denominazione commerciale</b>                | Nome commerciale d'uso: <b>PATATE</b><br>Varietà botanica: <b>Solanum tuberosum L.</b><br>Zona di Origine: <b>Italia, PVE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Temperatura prodotto</b>                     | Da + 8° C a + 16° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Caratteristiche generali</b>                 | Le patate devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> <li>• esenti da germogli.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Caratteristiche minime di maturazione</b>    | Le patate devono essere sufficientemente sviluppate ed avere un grado di maturazione sufficiente.<br>Lo stato di sviluppo e di maturazione delle patate deve essere tale da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Etichettatura sull'imballo</b>               | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto varietà e tipo commerciale,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati",</li> <li>4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol> |
| <b>Modalità di confezionamento</b>              | <b>Sfusi:</b> in cassa o bins<br><b>Confezionati:</b> in sacchi o rete                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Disposizioni relative alla presentazione</b> | <b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità,<br><b>Condizionamento.</b> Le patate devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                      |                                                              |         |                          |             |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| "GRUPPO AGRIBIOLOGNA | <b>SCHEDA TECNICA: PATATE</b><br>(aggiornamento al 15/12/14) | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 3 |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b> | materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. <ul style="list-style-type: none"> <li>• I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, e leggerissime cicatrici da raccolta.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Le patate possono presentare difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, screpolature cicatrizzate purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione.</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
|                                                       | <b>Calibrazione</b><br>Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto è 40 mm <ul style="list-style-type: none"> <li>• La scala di calibrazione è tra 45 e 75.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                       | <b>Tolleranze</b><br><b>Calibrazione:</b> tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 40 % in +/- in numero.<br><b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>• II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul> In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di patate non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. |
|                                                       | <b>Metodo di Coltivazione</b><br><b>Patate – Produzione convenzionale</b><br>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Prodotti alimentari tipici</b>                     | <b>Patate – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</b><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.                                      |
|                                                       | <b>Patate – Produzione da coltivazione "Biologica"</b><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                       | L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: <b>la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                       | Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagii e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                   |                                                              |         |                          |             |
|-------------------|--------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| GRUPPOAGRIBOLOGNA | <b>SCHEDA TECNICA: PATATE</b><br>(aggiornamento al 15/12/14) | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 3 di 3 |
|-------------------|--------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.                                                                                                             |
| Territorialità (km 0)     | I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.                                                                                                                                                                 |
| OGM – Allergeni – Lattice | Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice. |

| GRUPPO AGRIBIOLOGNA                                   | <b>SCHEDA TECNICA: FINOCCHIO</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 1 di 2 |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| <b>Immagini</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                          |             |
| <b>Denominazione commerciale</b>                      | Nome commerciale d'uso: <b>FINOCCHIO</b><br>Varietà botanica: <b>Foeniculum vulgare</b><br>Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                          |             |
| <b>Temperatura prodotto</b>                           | Da + 2° C a + 8° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                          |             |
| <b>Caratteristiche generali</b>                       | I finocchi devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Di aspetto fresco</li> <li>• Sani e interi</li> <li>• Privi di escoriazioni evidenti e privi di marcescenza</li> <li>• Puliti (privi di sostanze estranee visibili) e accuratamente recisi</li> <li>• Privi di foglie</li> <li>• Non avvizziti e non disseccati, neppure in parte</li> <li>• Con cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 10/12 cm</li> <li>• Con taglio fresco o solo parzialmente ossidato</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                              |         |                          |             |
| <b>Caratteristiche minime di maturazione</b>          | I finocchi devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei finocchi devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |                          |             |
| <b>Etichettatura sull'imballo</b>                     | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto</li> <li>2. calibro (se richiesto dal cliente)</li> <li>3. categoria</li> <li>4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol> |         |                          |             |
| <b>Disposizioni relative alla presentazione</b>       | <b>Omogeneità:</b> il prodotto deve essere presentato con pezzatura omogenea, con taglio fresco o leggermente ossidato. Le brattee devono essere bianche e gli steli verdi con demarcazione evidente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |                          |             |
| <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra</li> <li>• I° categoria (di buona qualità) fino al un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |                          |             |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |                          |             |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| GRUPPO AGRIBIOLOGNA              | <b>SCHEDA TECNICA: FINOCCHIO</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 2 |
| <b>Calibrazione</b>              | • Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                          |             |
| <b>Tolleranze</b>                | <b>Calibrazione:</b> in funzione dei pezzi per collo<br>8 – 10 – 12 – 14 pezzi in monostrato<br>fino a 20 pezzi in doppio strato<br>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di finocchi non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |                          |             |
| <b>Metodo di Coltivazione</b>    | <p><b><u>Finocchio – Produzione convenzionale</u></b></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><b><u>Finocchio – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.</p> <p>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><b><u>Finocchio – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p> <p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p> |         |                          |             |
| <b>OGM – Allergeni – Lattice</b> | Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |             |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                   |                                                                                                 |             |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| GRUPPO AGRIBIOLOGNA                             | <b>SCHEDA TECNICA: CIPOLLE</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ST07.01                                                                                           | Rev 01<br>del 09/09/2009                                                                        | Pag. 1 di 3 |
| <b>Immagini</b>                                 |  Cipolla Bianca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  Cipolla Dorata |  Cipolla Rossa |             |
| <b>Denominazione commerciale</b>                | Nome commerciale d'uso: <b>CIPOLLE</b><br>Varietà botanica: <b>ALLIUM CEPA</b><br>Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                   |                                                                                                 |             |
| <b>Temperatura prodotto</b>                     | Da + 8° C a + 16° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                   |                                                                                                 |             |
| <b>Caratteristiche generali</b>                 | Le cipolle devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• sufficientemente turgide;</li> <li>• esenti da danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti;</li> <li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• sufficientemente secche (quelle destinate alla conservazione);</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm di lunghezza (salvo le trecce).                                                                                                                      |                                                                                                   |                                                                                                 |             |
| <b>Caratteristiche minime di maturazione</b>    | Le cipolle devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.<br>Lo stato di sviluppo e di maturazione delle cipolle devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                   |                                                                                                 |             |
| <b>Etichettatura sull'imballo</b>               | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. calibro espresso in diametro minimo e massimo,</li> <li>3. peso,</li> <li>4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol> |                                                                                                   |                                                                                                 |             |
| <b>Modalità di confezionamento</b>              | <b>Sfuse:</b> in cassa di legno o plastica o CPR<br><b>In sacco:</b> peso legalizzato in sacco da 5/10 kg con rete colorata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                   |                                                                                                 |             |
| <b>Disposizioni relative alla presentazione</b> | <b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cipolle della stessa origine, varietà colore e qualità.<br><b>Condizionamento.</b> Le cipolle devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.<br><b>Presentazione:</b> Le cipolle possono essere presentate a strati ordinati, alla rinfusa, in trecce da non meno di 12 bulbi con stelo completamente secco.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                   |                                                                                                 |             |

| GRUPPO AGRIBIOLOGNA                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | SCHEDA TECNICA: CIPOLLE<br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 3 |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|--------------------------|-------------|
| Classificazione merceologica e difetti ammessi | <b>Categoria I:</b> di buona qualità, compatte e resistenti, non germogliate, prive di rigonfiamenti e di ciuffo radicale, possono presentare lievi difetti in ordine a colore, forma, macchie e lesioni superficiali delle tuniche.<br><b>Categoria II:</b> debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, tracce di ammaccature, lesioni cicatrizzate, inizio di germogliazione, lesioni tuniche esterne che non intacchino la porzione commestibile, macchie che non intacchino la tunica di protezione a contatto con la parte commestibile.                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |         |                          |             |
|                                                | Calibrazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | La calibrazione, in mm, è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo. Diametro minimo 10 mm.<br>La differenza di diametro tra la cipolla più piccola e la più grossa nello stesso imballo, non deve superare:<br>5 mm se la cipolla più piccola ha un diametro tra 10 e 20 mm,<br>15 mm se la cipolla più piccola ha un diametro tra 20 e 40 mm,<br>20 mm se la cipolla più piccola ha un diametro tra 40 e 70 mm,<br>30 mm se la cipolla più piccola ha un diametro $\geq$ 70 mm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |         |                          |             |
|                                                | Tolleranze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Calibrazione:</b> tra i frutti di uno stesso imballo la differenza è del 10 % in +/- in numero e in peso.<br><b>Qualitative:</b><br><b>Categoria I: 10%</b> in peso di cipolle non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II<br><b>Categoria II:</b> fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.<br>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di cipolle non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |         |                          |             |
|                                                | Metodo di Coltivazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Cipolle – Produzione convenzionale</b><br><br>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.<br><br><b>Cipolle – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</b><br><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.<br>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.<br><br><b>Cipolle – Produzione da coltivazione "Biologica"</b><br><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici". |  |         |                          |             |
| Prodotti alimentari tipici                     | L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: <b>la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT)</b> .<br>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |         |                          |             |
| SCHEDA n. 15                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |         |                          |             |

|                          |                                                               |         |                          |             |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| ""<br>GRUPPOAGRIBIOLOGNA | <b>SCHEDA TECNICA: CIPOLLE</b><br>(aggiornamento al 15/12/14) | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 3 di 3 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|

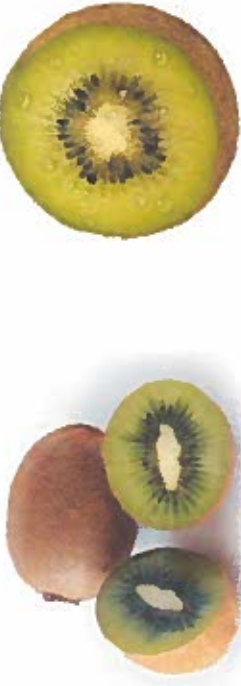
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.                                                                                                             |
| <b>Territorialità (km 0)</b>     | I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.                                                                                                                                                                 |
| <b>OGM – Allergeni – Lattice</b> | Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice. |

|                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |                          |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| <div>  <b>GRUPPO AGRIBLOGNA</b> </div> | <div> <b>SCHEDA TECNICA: AGLI</b><br/>       (aggiornamento al 15/12/14)     </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 1 di 3 |
| Immagini                                                                                                                | <div>  </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |                          |             |
| Denominazione commerciale                                                                                               | Nome commerciale d'uso: <b>AGLI</b><br>Varietà botanica: <b>ALLIUM SATIVUM</b><br>Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |                          |             |
| Temperatura prodotto                                                                                                    | Da + 2° C a + 12° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                          |             |
| Caratteristiche generali                                                                                                | Tenuto conto delle tolleranze ammesse, gli agli devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interi e consistenti;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;</li> <li>• esenti da danni provocati dal gelo o dal sole;</li> <li>• esenti da tracce di muffa;</li> <li>• esenti da parassiti o danni da essi provocati;</li> <li>• esenti da germogli;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire: <ul style="list-style-type: none"> <li>• il trasporto e le operazioni connesse;</li> <li>• l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti</li> </ul>                                                                       |         |                          |             |
| Caratteristiche minime di maturazione                                                                                   | Gli Agli devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.<br>Lo stato di sviluppo e di maturazione degli agli devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |                          |             |
| Etichettatura sull'imballo                                                                                              | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto, varietà o tipo commerciale (bianco, rosa ecc. e fresco, semi secco o secco),</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro (se richiesto dal cliente),</li> <li>4. nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda e/o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità,</li> <li>7. temperatura di conservazione (eventuale).</li> </ol> |         |                          |             |
| Disposizioni relative alla presentazione                                                                                | <p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto agli della stessa origine, varietà colore e qualità.</p> <p><b>Condizionamento.</b> Gli agli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Gli agli secchi in treccie possono essere anche senza imballo.</p> <p><b>Presentazione.</b> possono essere presentati in tre modi:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                          |             |

| GRUPPO AGRIBIOLOGNA                                   | <b>SCHEDA TECNICA: AGLI</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 3 |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|--------------------------|-------------|
|                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sciolti con gli steli recisi, stelo non superiore a 25 cm per freschi o semi secchi e 10 cm per i secchi;</li> <li>• in mazzi di 6 bulbi per secchi e semi secchi con stelo massimo 25 cm e 12 cm per i secchi, legati con spago o rafia o altro e pareggiati sopra;</li> <li>• in trecce di almeno 24 bulbi solo per semi secchi e secchi. Le trecce devono essere intrecciate con il loro stesso stelo e legate.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |
| <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• I° categoria (di buona qualità): i bulbi devono avere caratteristiche tipiche e colorazione della varietà, essere interi, di forma regolare, ben puliti, sufficientemente serrati e con radici rasate rasenti al bulbo. Possono essere presenti rigonfiamenti, piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Possono essere presenti lacerazioni della tunica esterna del bulbo, lesioni meccaniche cicatrizzate e ammaccature, forma irregolare e mancanza al massimo di tre bulbilli per bulbo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |         |                          |             |
| <b>Calibrazione</b>                                   | <p>La calibrazione degli agli è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo.</p> <p>Per agli confezionati, il diametro minimo è 30 mm per I° e II° cat.</p> <p>Per quelli sciolti con steli recisi o in mazzi la differenza di dm tra il più piccolo e il più grosso nello stesso imballo non può superare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 15 mm quando il bulbo più piccolo ha dm inferiore a 40 mm,</li> <li>• 20 mm quando il bulbo più piccolo ha dm <math>\geq</math> 40 mm.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |         |                          |             |
| <b>Tolleranze</b>                                     | <p><b>Calibrazione:</b> per tutte le categorie il 10% in peso +/- di bulbi di calibro indicati sull'imballo,</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in peso di agli non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I°: fino ad un massimo del 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>• II°: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria (sono esclusi i danneggiati dal gelo e dal sole), ma adatti al consumo.</li> </ul> <p><b>Cumulo:</b> l'insieme delle tolleranze di qualità e calibro non può superare il 15%.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |         |                          |             |
| <b>Metodo di Coltivazione</b>                         | <p><b>Agli – Produzione convenzionale</b></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><b>Agli – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.</p> <p>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><b>Agli – Produzione da coltivazione "Biologica"</b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p> |  |         |                          |             |
| <b>Prodotti alimentari tipici</b>                     | <p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |         |                          |             |

|                           |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |         |                          |             |
|---------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|--------------------------|-------------|
| GRUPPO AGRILOGNA          |  | SCHEDA TECNICA: <b>AGLI</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 3 di 3 |
|                           |  | tratta di tre marchi: <b>la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</b><br>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.<br>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo. |  |         |                          |             |
| OGM – Allergeni – Lattice |  | Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |

|                  |                                                            |         |                          |             |
|------------------|------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| GRUPPO AGRILOGNA | <b>SCHEDA TECNICA: KIWI</b><br>(aggiornamento al 15/12/14) | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 1 di 3 |
|------------------|------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Immagini</b>                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Denominazione commerciale</b>                                                              | Nome commerciale d'uso: <b>KIWI</b><br>Varietà botanica: <b>ACTINIDIA CHINENSIS o DELICIOSA</b><br>Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Temperatura prodotto</b>                                                                   | Da + 2° C a + 8° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Caratteristiche generali</b>                                                               | I kiwi devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi (ma senza peduncolo);</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• esenti da parassiti e di danni da essi provocati</li> <li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li> <li>• sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;</li> <li>• ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;</li> <li>• privi di umidità anormale;</li> <li>• esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> <li>• con grado di maturazione brix pari a :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6,2° Brix corrispondente a tenore medio di sostanza secca del 15% (nella fase di condizionamento e di import/export)</li> <li>- 9,5° Brix nelle altre fasi.</li> </ul> </li> </ul> <b>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</b> |
| <b>Etichettatura sull'imballo</b>                                                             | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro espresso da pesi minimo e massimo (norme AGECONTROL),</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,</li> <li>5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione). Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Parametri Tecnici per prodotto in Entrata Merce destinato a Trasformazione Industriale</b> | ° Brix: 6,5 – 10<br>Durezza: 2 - 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Disposizioni relative alla presentazione</b>                                               | <b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere kiwi di stessa origine, varietà, qualità e calibro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| GRUPPO AGRIBIOLOGNA                                   |  | SCHEDA TECNICA: <b>KIWI</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 3 |
|-------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|--------------------------|-------------|
|                                                       |  | <b>Condizionamento Imballaggio.</b> Deve essere garantita una protezione adeguata dei kiwi. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, è vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra (di qualità superiore): privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,8</li> <li>• I° categoria (di buona qualità): sodi e con polpa sana. Sono ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti superficiali della buccia di superficie inferiore a 1 cm2, piccolo "segno di Hayward", con rapporto diametro minimo/massimo almeno pari a 0,7.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): sufficientemente sodi. Sono ammessi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm2, "segno di Hayward" più pronunciato, lievi ammaccature.</li> </ul> Il calibro è determinato dal peso del frutto.<br>Peso minimo (calibro minimo): <ul style="list-style-type: none"> <li>- 90 g per la Categoria Extra</li> <li>- 70 g per la Categoria I°</li> <li>- 65 g per la Categoria II°.</li> </ul> La differenza di peso tra il frutto più grande ed il più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 g. per i frutti di peso inferiore a 85 g.</li> <li>- 15 g. per i frutti di peso compreso tra 85-120 g.</li> <li>- 20 g. per i frutti di peso compreso tra i 120 g. e 150 g.</li> <li>- 40 g. per i frutti di peso superiore o pari a 150 g.</li> </ul> |  |         |                          |             |
| <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b> |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |         |                          |             |
| <b>Calibrazione</b>                                   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |         |                          |             |
| <b>Tolleranze</b>                                     |  | <b>Calibrazione:</b> 10% in peso o in numero di Kiwi non conformi ai requisiti di peso minimo e/o di calibro. Il calibro non deve essere comunque inferiore a 85 g per la Cat. Extra, 67 g per la Cat. I°, 62 g per la Cat. II°.<br><b>Qualitative nello stesso imballaggio o. per presentazione alla rinfusa, in una stessa partita:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente alla Cat. I°.</li> <li>• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria, ma conformi alla II°.</li> <li>• II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |         |                          |             |
| <b>Metodo di Coltivazione</b>                         |  | <b>Kiwi – Produzione convenzionale</b><br>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.<br><b>Kiwi – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</b><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.<br><b>Kiwi – Produzione da coltivazione "Biologica"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |         |                          |             |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |                          |             |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| GRUPPO AGRIBIOLOGNA        | <div> <div>SCHEDA TECNICA: KIWI</div> <div>(aggiornamento al 15/12/14)</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 3 di 3 |
| Prodotti alimentari tipici | <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p> <p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: <b>la denominazione di origine protetta (DOP)</b>, <b>l'indicazione geografica protetta (IGP)</b> e <b>la specialità tradizionale garantita (SGT)</b>. Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagii e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p> |         |                          |             |
| Territorialità (km 0)      | I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |                          |             |
| OGM – Allergeni – Lattice  | Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |                          |             |

| GRUPPO AGRIBIOLOGNA                    | <b>SCHEDA TECNICA: ARANCE</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ST07.01                                                                            | Rev 01<br>del 09/09/2009                                                          | Pag. 1 di 3 |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Immagini</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |             |
| <b>Denominazione commerciale</b>       | Nome commerciale d'uso: <b>ARANCE</b><br>Varietà botanica: <b>CITRUS SINENSIS</b><br>Zona d'origine: <b>Italia, PVE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Navel                                                                              | Tarocco                                                                           | Valencia    |
| <b>Temperatura prodotto</b>            | Da + 2° C a + 8° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                    |                                                                                   |             |
| <b>Caratteristiche generali</b>        | Tutti i frutti devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li> <li>• esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;</li> <li>• esenti dall'inizio di asciugamento all'interno dovuto al gelo;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei;</li> <li>• esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li> <li>• esenti da parassiti.</li> <li>• sono richiesti requisiti minimi di maturità definiti da contenuto minimo di succo e colorazione</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |                                                                                   |             |
| <b>Requisiti minimi di maturazione</b> | <b>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</b><br><b>I requisiti minimi di maturazione sono:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>contenuto minimo di succo;</li> <li>colorazione.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>Contenuto minimo di succo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• arance sanguigne: 30 %</li> <li>• gruppo Navel: 33 %</li> <li>• altre varietà: 35 %</li> </ul> </li> <li>La colorazione deve essere tale che, al termine del processo di sviluppo, venga raggiunto, al punto di destinazione, il colore tipico della varietà. Colorazione: deve essere quella tipica della varietà. I frutti con colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che questa non superi 1/5 della superficie totale del frutto. Tuttavia, le arance prodotte in zone caratterizzate da temperature atmosferiche elevate e da forte umidità relativa, durante il periodo di sviluppo, possono presentare una colorazione verde su più 1/5 della superficie totale del frutto a condizione che abbiano il seguente contenuto minimo di succo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- varietà Mosambi, Sathgudi e Pacitan: 33 %</li> <li>- altre varietà: 45 %</li> </ul> </li> </ol> |                                                                                    |                                                                                   |             |
| <b>Etichettatura sull'imballo</b>      | Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>denominazione del prodotto (specie e denominazione varietale), categoria, calibro per presentazione conforme alla scala di calibro, o limiti inferiore e superiore del codice di calibro nel caso di raggruppamenti di tre calibri consecutivi e numero di frutti, per disposizione in strati ordinati.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                    |                                                                                   |             |

| GRUPPOAGRIBIOLOGNA                                                                     |                            | SCHEDA TECNICA: ARANCE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 3 |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|--------------------------|-------------|---------|----------------------------|---|--------|---|--------|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|----|-------|----|-------|----|-------|----|-------|
| (aggiornamento al 15/12/14)                                                            |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
|                                                                                        |                            | 2. origine del prodotto: Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale<br>3. nome indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione. Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.<br>4. trattamenti specifici (Indicazione, nel caso, di utilizzo di conservanti o trattamenti di post- raccolta)<br>5. lotto per la rintracciabilità.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| Parametri Tecnici per prodotto in Entrata Merce destinato a Trasformazione Industriale |                            | ° Brix: 6 – 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| Disposizioni relative alla presentazione                                               |                            | <b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere agrumi di stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro, grado di sviluppo e maturazione. Per la categoria "Extra", inoltre, è richiesta omogeneità di colorazione. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.<br><b>Condizionamento.</b> Deve essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne ai prodotti, e' vietato l'impiego di sostanze che modifichino le caratteristiche naturali del prodotto.<br><b>Presentazione.</b> Le arance possono essere presentate nel modo seguente:<br>1. disposte in strati regolari nell'imballaggio<br>2. in forma diversa dagli strati ordinati, o in contenitori pallettizzati (Ammesso solo per le categorie I e II)<br>3. In imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati:<br>- secondo il n° dei frutti o secondo il peso netto degli imballaggi<br><ul style="list-style-type: none"><li>• Extra (di qualità superiore) con caratteristiche tipiche della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.</li><li>• I° categoria (di buona qualità). Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.</li><li>• II° categoria debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate.</li></ul> |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| Classificazione merceologica e difetti ammessi                                         |                            | La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.<br>Per le arance il diametro minimo consentito è di 53 mm. **                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| Calibrazione                                                                           |                            | <b>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL **</b><br><table><tr><th>Calibro</th><th>Scala dei diametri (in mm)</th></tr><tr><td>0</td><td>92-110</td></tr><tr><td>1</td><td>87-100</td></tr><tr><td>2</td><td>84-96</td></tr><tr><td>3</td><td>81-92</td></tr><tr><td>4</td><td>77-88</td></tr><tr><td>5</td><td>73-84</td></tr><tr><td>6</td><td>70-80</td></tr><tr><td>7</td><td>67-76</td></tr><tr><td>8</td><td>64-73</td></tr><tr><td>9</td><td>62-70</td></tr><tr><td>10</td><td>60-68</td></tr><tr><td>11</td><td>58-66</td></tr><tr><td>12</td><td>56-63</td></tr><tr><td>13</td><td>53-60</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |         |                          |             | Calibro | Scala dei diametri (in mm) | 0 | 92-110 | 1 | 87-100 | 2 | 84-96 | 3 | 81-92 | 4 | 77-88 | 5 | 73-84 | 6 | 70-80 | 7 | 67-76 | 8 | 64-73 | 9 | 62-70 | 10 | 60-68 | 11 | 58-66 | 12 | 56-63 | 13 | 53-60 |
| Calibro                                                                                | Scala dei diametri (in mm) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 0                                                                                      | 92-110                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 1                                                                                      | 87-100                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 2                                                                                      | 84-96                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 3                                                                                      | 81-92                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 4                                                                                      | 77-88                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 5                                                                                      | 73-84                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 6                                                                                      | 70-80                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 7                                                                                      | 67-76                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 8                                                                                      | 64-73                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 9                                                                                      | 62-70                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 10                                                                                     | 60-68                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 11                                                                                     | 58-66                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 12                                                                                     | 56-63                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| 13                                                                                     | 53-60                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| Tolleranze                                                                             |                            | <b>Calibrazione:</b><br>10% in peso o in numero di agrumi non conformi al calibro identificato sull' imballaggio. Tale tolleranza non ammette calibri inferiori a 50 mm.<br><b>Qualitative nello stesso imballaggio:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |
| SCHEDA n. 03                                                                           |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |         |                          |             |         |                            |   |        |   |        |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |    |       |    |       |    |       |    |       |

| GRUPPO AGRIBIOLOGNA               | <b>SCHEDA TECNICA: ARANCE</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 3 di 3 |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------|
|                                   | <p><b>Extra:</b> fino a un massimo del <b>5%</b> in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I<br/> <b>I.:</b> fino ad un massimo del <b>10%</b> in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II<br/> <b>II.:</b> <b>10%</b> 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. Nell'ambito di tale tolleranza ammesso 2 % con lievi lesioni non cicatrizzate o tagli secchi o frutti molli o avvizziti.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |             |
| <b>Metodo di Coltivazione</b>     | <p><b>Arance – Produzione convenzionale</b></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><b>Arance – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.</p> <p>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><b>Arance – Produzione da coltivazione "Biologica"</b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p> |         |                          |             |
| <b>Prodotti alimentari tipici</b> | <p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: <b>la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</b></p> <p>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagii e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |                          |             |
| <b>OGM – Allergeni – Lattice</b>  | <p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |                          |             |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                    |                                                                                   |                                                                                   |             |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <div><div><div></div></div><div>GRUPPO AGRIBIOLOGNA</div></div> | SCHEDA TECNICA: <b>BANANE</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                    | ST07.01                                                                           | Rev 01<br>del 09/09/2009                                                          | Pag. 1 di 3 |
| Immagini                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |             |
| Denominazione commerciale                                       | <div>BANANE "ALTERNATIVE"      BANANE MARCA "CHIQUITA"      BANANE MARCA "DOLE"      BANANE EQUO SOLIDALI</div> <p>Nome commerciale d'uso: <b>BANANE</b><br/>Varietà botanica: <b>MUSA</b><br/>Zona d'origine: <b>PVE</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |                                                                                   |                                                                                   |             |
| Temperatura prodotto                                            | Da + 11° C a + 15° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                    |                                                                                   |                                                                                   |             |
| Caratteristiche generali                                        | <p>Le banane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• di colore adeguato;</li><li>• intere;</li><li>• sode;</li><li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li><li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li><li>• praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari;</li><li>• con peduncolo intatto senza piegature né infestazioni fungine, infezioni o disseccamento,</li><li>• prive di residui di pesticidi;</li><li>• prive di malformazioni e normalmente ricurve;</li><li>• prive di ammaccature;</li><li>• esenti da danni dovuti a basse temperature;</li><li>• prive di umidità esterna anormale;</li><li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li></ul> <p>Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- il trasporto e le operazioni connesse</li><li>- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti, onde poter essere messe a maturare fino a raggiungere un grado di maturazione appropriato.</li></ul> |                                                                                    |                                                                                   |                                                                                   |             |
| Etichettatura sull'imballo                                      | <p>Su ciascun imballo sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. denominazione del prodotto e varietà,</li><li>2. categoria,</li><li>3. calibro, espresso dalla lunghezza minima ed eventualmente, dalla lunghezza massima,</li><li>4. paese di origine e, per i prodotti comunitari (zona di produzione, denominazione nazionale),</li><li>5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione). Nome e indirizzo o marchio convenzionale rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale,</li><li>6. peso dell'imballo e scostamento,</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |                                                                                   |                                                                                   |             |

| GRUPPO AGRIBIOLOGNA                             | <b>SCHEDA TECNICA: BANANE</b><br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ST07.01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 2 di 3 |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|
|                                                 | 7. peso netto del contenuto,<br>8. lotto per la rintracciabilità.<br>9. temperatura di conservazione (eventuale),<br>10. eventuali trattamenti specifici.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto banane della stessa origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio dev'essere rappresentativa dell'insieme.<br><b>Condizionamento.</b> Le banane devono essere condizionate in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e fabbricati con sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.<br><b>Presentazione.</b> Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo di 4 frutti. Le banane possono essere presentate sotto forma di frutti individuali. |                          |             |
| <b>Disposizioni relative alla presentazione</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b></li> <li>• Categoria Extra (di qualità superiore): i frutti non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.</li> <li>• Categoria I° (di buona qualità). Sono ammessi lievi difetti di forma e/o lievi difetti della buccia, dovuti a sfregamento, purché gli stessi non deteriorino in alcun caso la polpa della banana.</li> <li>• Categoria II° (debbono corrispondere alle caratteristiche minime). Sono ammessi difetti di forma e della buccia dovuti a raschiamenti, sfregamenti o altre cause, purché non deteriorino in alcun caso la polpa della banana.</li> </ul> | Il calibro è determinato:<br><b>dalla lunghezza</b> del frutto espressa in cm.<br><b>dal diametro</b> espresso in mm.<br>Le banane di provenienza Madera, Azzorre, Algarve, Creta, e Laconia, di lunghezza inferiore a 14 cm sono classificate di II° cat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                          |             |
| <b>Tolleranze</b>                               | <b>Qualitative:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cat. Extra: fino a un massimo del 5% in numero o in peso delle banane non rispondenti alle caratteristiche minime della categoria, ma conformi a quelle della Cat. I°.</li> <li>• Cat. I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della Cat. II°.</li> <li>• Cat. II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o da qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.</li> </ul>       | <b>Banane – Produzione convenzionale</b><br>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |             |
| <b>Metodo di Coltivazione</b>                   | <b>Banane – Produzione da coltivazione "Biologica"</b><br>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |             |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|--------------------------|-------------|
| “GRUPPOAGRIBIOLOGNA       | SCHEDA TECNICA: BANANE<br>(aggiornamento al 15/12/14)                                                                                                                                                                                                                                                 |  | ST07.01 | Rev 01<br>del 09/09/2009 | Pag. 3 di 3 |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           | <b>Banane – Produzione equosolidale</b><br>Produzione nella quale l'obiettivo primario non è soltanto la massimizzazione del profitto, ma anche la lotta allo sfruttamento e alla povertà legate a cause economiche, politiche o sociali.                                                             |  |         |                          |             |
| OGM – Allergeni – Lattice | Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice. |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |         |                          |             |

|                               |                                           |                                               |
|-------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Riso Scotti<br/>S.p.A.</b> | <b>SCHEDE TECNICHE<br/>MARCHIO SCOTTI</b> | Pagina 1 di 1<br>Rev. N° 02    Data: 05/07/06 |
|                               | <b>RISO RIBE PARBOILED</b>                | Codice capitolato<br>ST S011                  |

### **Prodotto:**

Riso fino Ribe Parboiled

### **Durabilità:**

Mesi 26 dalla data di confezionamento (confezionato)

Mesi 12 dalla data di confezionamento (sacchi rafia-sacconi-rinfusa)

### **Caratteristiche merceologiche:**

| Parametro                             | Valore tipico |
|---------------------------------------|---------------|
| Grani striati rossi                   | < 1,00 %      |
| Impurità varietali                    | < 5,00 %      |
| Grani non parboiled                   | < 0.10 %      |
| Grani non completamente gelatinizzati | < 2.00 %      |
| Grani danneggiati                     | < 1,00 %      |
| Pecks                                 | < 0,50 %      |
| Rotture                               | < 1.75 %      |

### **Caratteristiche chimiche e chimico – fisiche:**

| Parametro                           | Valore tipico       |
|-------------------------------------|---------------------|
| Umidità                             | 14 %                |
| Granulometria                       | Tipica della specie |
| Impurezze grossolane                | Assenti             |
| Materiali estranei non commestibili | Assenti             |
| Filth test                          | Negativo            |
| Residui di pesticidi                | Limiti di Legge     |
| Aflatossine                         | Limiti di Legge     |
| OGM                                 | Assenti             |
| Allergeni                           | Assenti             |

Tempo di cottura: 14 – 15 min.

|               |       |
|---------------|-------|
| Approvato da: | Data: |
|---------------|-------|

|                               |                                           |                                               |
|-------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Riso Scotti<br/>S.p.A.</b> | <b>SCHEDE TECNICHE<br/>MARCHIO SCOTTI</b> | Pagina 2 di 2<br>Rev. N° 02    Data: 05/07/06 |
|                               | <b>RISO RIBE PARBOILED</b>                | Codice capitolato<br>ST S011                  |

### **Caratteristiche microbiologiche:**

| Parametro             | Valore tipico  |
|-----------------------|----------------|
| Conta mesofila totale | < 100000 ufc/g |
| Muffe                 | < 100 ufc/g    |
| Lieviti               | < 500 ufc/g    |
| Salmonella            | Assente        |
| Escherichia coli      | < 10 ufc/g     |
| Coiformi totali       | < 100 ufc/g    |

### **Caratteristiche organolettiche:**

All'analisi organolettica il riso lavorato si presenta con i grani tipici della varietà, di colore caratteristico del tipo di lavorazione, di odore tipico e di sapore caratteristico senza note estranee o tracce di infestazione, in atto o recenti, da insetti o roditori; o odore di ammuffito; o odore di affumicato; o odore di rancido o stantio; o qualsiasi altro odore, colore o sapore intenso, sgradevole, comunque riconducibile ad un non perfetto stato di conservazione.

### **Caratteristiche nutrizionali:**

| Parametro        | Valore tipico<br>Parboiled        |
|------------------|-----------------------------------|
| Proteine         | 6,9 g/100 g                       |
| Grassi           | 0,6 g/100 g                       |
| Carboidrati      | 82,2 g/100 g                      |
| Cont. Energetico | 362 kcal/100 g<br>(1536 kj/100 g) |

|               |       |
|---------------|-------|
| Approvato da: | Data: |
|---------------|-------|

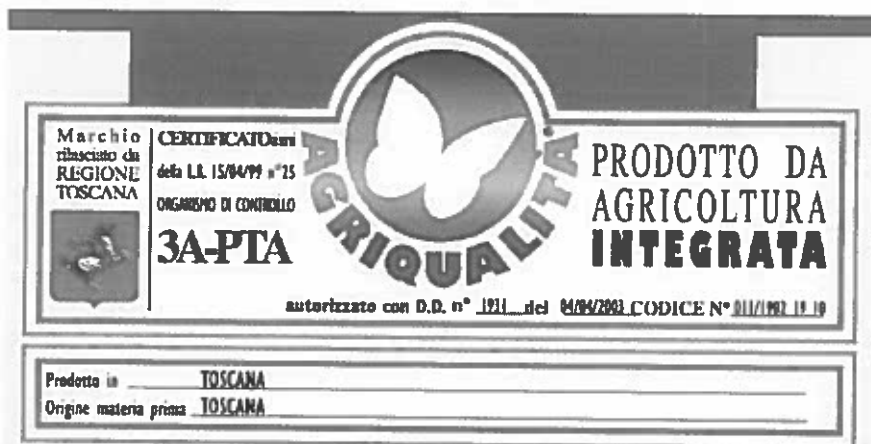
**FORMATO/Shape :** 98 Penne Rigate

**MARCHIO/Brand :** PASTA TOSCANA AGRICUALITA'

**CODICE ARTICOLO/ Product code :** 8007255080988

**CODICE CARTONE 24X500 g/ case code 24x500 g :** 8007255580983      **Pallettizzazione/ Pallet Size .** 40 crt.

**Certificazione Agriqualità nella confezione:**



**Dimensioni a secco (mm):**

**Lunghezza/Length:** 40,5      **Spessore/Thickness:** 1,40      **Diametro/Diameter:** 7,90

**INGREDIENTI:** Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:** Durum wheat semolina, water

#### **Parametri Fisici/Physical Parameters**

**Colore/Colour**

Giallo/yellow

**Sapore/flavor:**

Caratteristico/ Characteristics of pasta . No foreign taste

**Odore/Odour:**

Caratteristico/ Characteristics of pasta . No foreign taste

#### **Chemicals Parameters**

**Prodotto da Agricoltura integrata - Residui di prodotti sintetici (pesticidi); nei limiti stabiliti dalla L.R. 25/99 e dal disciplinare di produzione integrata.**

**Integrated agriculture product - Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in L.R. 25/99 and integrated farming measures.**

**FORMATO/Shape :** 98 Penne Rigate

**MARCHIO/Brand :** PASTA TOSCANA AGRIQUALITA'

**CODICE ARTICOLO/ Product code :** 8007255080988

**CODICE CARTONE 24X500 g/ case code 24x500 g :** 8007255580983      **Pallettizzazione/ Pallet Size .** 40 crt.

**Valori nutrizionali su 100 g. di prodotto/Average nutritional values 100 g.**

|                                                      |                 |
|------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Energia/Energy</b>                                | <b>1465 kJ</b>  |
|                                                      | <b>350 kcal</b> |
| <b>Grassi/fat</b>                                    | <b>1,7 g</b>    |
| <b>di cui acidi grassi saturi/of which Saturates</b> | <b>0,3 g</b>    |
| <b>Carboidrati/carbohydrate</b>                      | <b>71 g</b>     |
| <b>di cui zuccheri/of which Sugars</b>               | <b>2,8 g</b>    |
| <b>Proteine/Protein</b>                              | <b>12 g</b>     |
| <b>Sale/Salt</b>                                     | <b>0,014 g</b>  |

**Umidità/Moisture:** Max 12,5%

**Ceneri/Ashes :** Max. 0,89%

**Acidità/Acidity:** Max. 4°

**Piombo/Lead:** mcg/kg max. 0,200

**Cadmio/Cadmium:** mcg/kg max. 0,20

**FORMATO/Shape : 98 Penne Rigate**

**MARCHIO/Brand : PASTA TOSCANA AGRIQUALITA'**

**CODICE ARTICOLO/ Product code : 8007255080988**

**CODICE CARTONE 24X500 g/ case code 24x500 g : 8007255580983      Pallettizzazione/ Pallet Size . 40 crt.**

**Parametri microbiologici/Microbiological Parameters**

| Unità di<br>misura/Unit<br>of Measure | Valore<br>standard/Typical<br>Value | Minimo/Lower<br>Limit | Massimo/Upper<br>Limit |
|---------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------------|
|---------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------------|

|                                                    |        |                      |        |         |
|----------------------------------------------------|--------|----------------------|--------|---------|
| Carica batterica<br>totale/Standard Plate<br>Count | cfu/g  | less than<br>100,000 | 0      | 100.000 |
| Totale coliformi/Total<br>Coliform Count           | cfu/g  | less than 10         | 0      | 100     |
|                                                    |        |                      |        |         |
| Muffe e Lieviti/Yeast &<br>Mould Count             | cfu/g  | less than 100        | 0      | 100     |
| Salmonella                                         | cfu/g  | Absent               | Absent | Absent  |
| E Coli                                             | cfu/g  | less than 10         | 0      | 10      |
| Staffilococco<br>Aureo/S. Aureus                   | cfu/g  | less than 10         | 0      | 10      |
| Aflatossina/Total<br>Aflatoxin B1                  | mcg/kg | less than 0,1        | 0      | 0,1     |
| Listeria<br>Monocitogena/Listeria<br>Monocytogenes | cfu/g  | Absent               | Absent | Absent  |
| Ocratossina<br>A/Ochratoxin A                      | mcg/kg | less than 0,5        | 0      | 0,5     |
| Deoxynivalenol DON                                 | mcg/kg | less than 200        | 0      | 200     |

**Shelf life: 36 months**

**OGM/GMO: Absence**

**Foreign bodies: Absence**

**Additives, preservatives and anti-oxidant: Absence**

**Ne' il prodotto né gli ingredienti utilizzati sono sottoposti a processo di ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)**

**The product and the ingredients used for preparation are not treated with ionization (Dir. 1999/2/EC)**

**FORMATO/Shape :** 98 Penne Rigate

**MARCHIO/Brand :** PASTA TOSCANA AGRIQUALITA'

**CODICE ARTICOLO/ Product code :** 8007255080988

**CODICE CARTONE 24X500 g/ case code 24x500 g :** 8007255580983

**Pallettizzazione/ Pallet Size .** 40 crt.

| ALLERGENI Allegato III bis Dir<br>2003/13/CE-ALLERGENS Attached III bis<br>Directive 2003/13/EC                                                                                                                                              | Si/No<br>Yes/No | Nome specifico della<br>sostanza/<br>Specific name of<br>substance | Presenza<br>in<br>tracce/<br>Traces<br>present | Presenza<br>nel sito<br>Present<br>at prod.<br>site |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products                                                                           | Si/<br>YES      | GLUTINE/<br>GLUTEN                                                 | Si/YES                                         | NO                                                  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products                                                                                                                                                              | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |
| Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products                                                                                                                                                                                   | NO              | UOVO/EGG                                                           | NO                                             | Si/ YES                                             |
| Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products                                                                                                                                                                                | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products                                                                                                                                                                     | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |
| Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products                                                                                                                                                                                  | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose                                                                                                                                          | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products) | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |
| Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products                                                                                                                                                                          | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |
| Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products                                                                                                                                                                        | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products                                                                                                                                                            | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |
| Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO <sub>2</sub> of the final product                                          | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |
| Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products                                                                                                                                                                                            | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |
| Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products                                                                                                                                                                                       | NO              |                                                                    | NO                                             | NO                                                  |

**FORMATO/Shape : 57 Stelline**

**MARCHIO/Brand : PASTA TOSCANA BIOLOGICA**

**CODICE ARTICOLO/ Product code : 8007255380576**

**CODICE CARTONE 4X3000 g/ case code 4x3000 g : 8007255880571**

**Pallettizzazione/ Pallet Size: 36 crt**

**Dimensioni a secco (mm):**

Lunghezza/Length: **6,95**      Spessore/Thickness: **1,80**      Diametro/Diameter:

**INGREDIENTI:** Semola di grano duro biologica (75%), acqua (25%)

**Ingredients:** Organic durum wheat semolina (75%), water (25%)

**Origine grano/origin of wheat : Italia/Italy**

**Stabilimento di produzione/produced by:** Via S.Antonino 107 – 52043 Castiglion Fiorentino (Arezzo) - ITALIA

**Parametri analitici semola utilizzata/ Semolina analytical parameters**

**Ceneri/Ashes : < 89%**

**Protein/Protein : min. 12,5%**

**Umidità/Moisture : < 14,5%**

**Colore/colour : 21**

## **Proprietà prodotto / Product Properties**

### **Parametri Fisici/Physical Parameters**

**Colore/Colour**                      Giallo/yellow

**Sapore/flavor:**                      Caratteristico/ Characteristics of pasta . No foreign taste

**Odore/Odour:**                      Caratteristico/ Characteristics of pasta . No foreign taste

### **Chemicals Parameters**

**Residui di prodotti sintetici (pesticide); nei limiti stabiliti dal Reg. CE 834/2007,**

**Residues of synthetic products (residues pesticides) :within the limits defined in Reg. CE 834/2007**



**FORMATO/Shape : 57 Stelline**

**MARCHIO/Brand : PASTA TOSCANA BIOLOGICA**

**CODICE ARTICOLO/ Product code : 8007255380576**

**CODICE CARTONE 4X3000 g/ case code 4x3000 g : 8007255880571**

**Pallettizzazione/ Pallet Size: 36 crt**

**Valori nutrizionali su 100 g. di prodotto/Average nutritional values 100 g.**

|                                                      |                   |
|------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Energia/Energy</b>                                | <b>1570 kJ</b>    |
|                                                      | <b>370,3 kcal</b> |
| <b>Grassi/fat</b>                                    | <b>1,7 g</b>      |
| <b>di cui acidi grassi saturi/of which Saturates</b> | <b>0,3 g</b>      |
| <b>Carboidrati/carbohydrate</b>                      | <b>71 g</b>       |
| <b>di cui zuccheri/of which Sugars</b>               | <b>2,8 g</b>      |
| <b>Proteine/Protein</b>                              | <b>12 g</b>       |
| <b>Sale/Salt</b>                                     | <b>0,014 g</b>    |

**Umidità/Moisture: Max 12,5%**

**Ceneri/Ashes : Max. 0,89%**

**Acidità/Acidity: Max. 4°**

**Piombo/Lead: mcg/kg max. 0,200**

**Cadmio/Cadmium: mcg/kg max. 0,20**

**Filth test : Insetti interi assenti -max. 20 frammenti di insetti/50 g**

**Insects absent -max. 20 fragments of insects / 50 g**

**FORMATO/Shape : 57 Stelline****MARCHIO/Brand : PASTA TOSCANA BIOLOGICA****CODICE ARTICOLO/ Product code : 8007255380576****CODICE CARTONE 4X3000 g/ case code 4x3000 g : 8007255880571****Pallettizzazione/ Pallet Size: 36 crt****Parametri microbiologici/Microbiological Parameters**

| Unità di<br>misura/Unit<br>of Measure | Valore<br>standard/Typical<br>Value | Minimo/Lower<br>Limit | Massimo/Upper<br>Limit |
|---------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------------|
|---------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------------|

|                                                    |        |                      |        |         |
|----------------------------------------------------|--------|----------------------|--------|---------|
| Carica batterica<br>totale/Standard Plate<br>Count | cfu/g  | less than<br>100,000 | 0      | 100.000 |
| Totale coliformi/Total<br>Coliform Count           | cfu/g  | less than 10         | 0      | 100     |
|                                                    |        |                      |        |         |
| Muffe e Lieviti/Yeast &<br>Mould Count             | cfu/g  | less than 100        | 0      | 100     |
| Salmonella                                         | cfu/g  | Absent               | Absent | Absent  |
| E Coli                                             | cfu/g  | less than 10         | 0      | 10      |
| Stafilococco<br>Aureo/S. Aureus                    | cfu/g  | less than 10         | 0      | 10      |
| Aflatossina/Total<br>Aflatoxin B1                  | mcg/kg | less than 0,1        | 0      | 0,1     |
| Listeria<br>Monocitogena/Listeria<br>Monocytogenes | cfu/g  | Absent               | Absent | Absent  |
| Ocratossina<br>A/Ochratoxin A                      | mcg/kg | less than 0,5        | 0      | 0,5     |
| Deoxynivalenol DON                                 | mcg/kg | less than 200        | 0      | 200     |

**Tempo di Cottura: 7 minuti/ minutes****Resa in Cottura/ cooking yield: +100%****Shelf life: 36 mesi/36 months****Shelf life residuo garantito alla consegna: min. 20 mesi / Shelf life guaranteed on delivery: min. 20 months****OGM/GMO: Absence****Foreign bodies: Absence****Additives, preservatives and anti-oxidant: Absence****Ne' il prodotto né gli ingredienti utilizzati sono sottoposti a processo di ionizzazione (Dir. 1999/2/ CE)****The product and the ingredients used for preparation are not treated with ionization (Dir. 1999/2/EC)**

**FORMATO/Shape : 57 Stelline**

**MARCHIO/Brand : PASTA TOSCANA BIOLOGICA**

**CODICE ARTICOLO/ Product code : 8007255380576**

**CODICE CARTONE 4X3000 g/ case code 4x3000 g : 8007255880571**

**Pallettizzazione/ Pallet Size: 36 crt**

| <b>ALLERGENI Allegato III bis Dir<br/>2003/13/CE-ALLERGENS Attached III bis<br/>Directive 2003/13/EC</b>                                                                                                                                            | <b>Si/No<br/>Yes/No</b> | <b>Nome specifico della<br/>sostanza/<br/>Specific name of<br/>substance</b> | <b>Presenza<br/>in<br/>tracce/<br/>Traces<br/>present</b> | <b>Presenza<br/>nel sito<br/>Present<br/>at prod.<br/>site</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products</b>                                                                           | <b>Si/<br/>YES</b>      | <b>GLUTINE/<br/>GLUTEN</b>                                                   | <b>Si/YES</b>                                             | <b>Si/YES</b>                                                  |
| <b>Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products</b>                                                                                                                                                              | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |
| <b>Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products</b>                                                                                                                                                                                   | <b>NO</b>               | <b>UOVO/EGG</b>                                                              |                                                           | <b>Si/ YES</b>                                                 |
| <b>Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products</b>                                                                                                                                                                                | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |
| <b>Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products</b>                                                                                                                                                                     | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |
| <b>Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products</b>                                                                                                                                                                                  | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |
| <b>Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose</b>                                                                                                                                          | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |
| <b>Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)</b> | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |
| <b>Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products</b>                                                                                                                                                                          | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |
| <b>Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products</b>                                                                                                                                                                        | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |
| <b>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products</b>                                                                                                                                                            | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |
| <b>Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO<sub>2</sub> nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO<sub>2</sub> of the final product</b>                                            | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |
| <b>Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products</b>                                                                                                                                                                                            | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |
| <b>Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products</b>                                                                                                                                                                                       | <b>NO</b>               |                                                                              | <b>NO</b>                                                 | <b>NO</b>                                                      |

... dal 1860

**Fabianelli**

**CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E CARATTERISTICHE  
NUTRIZIONALI DELLA PASTA ALL'UOVO  
A MARCHIO "CAMPAGNOLA FABIANELLI"  
250 G.**

**Ingredienti: Semola di grano duro, uova intere fresche (28,3%)**

**Proprietà Nutrizionali (Riferite a 100 gr. di prodotto secco) :**

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| K/Calorie .....                 | 1605 kJ  |
|                                 | 379 kcal |
| Grassi .....                    | 4 g      |
| di cui acidi grassi saturi..... | 1,3 g    |
| Carboidati .....                | 70 g     |
| di cui Zuccheri                 | 1,5 g    |
| Proteine .....                  | 14,2 g   |
| Sale.....                       | 0,065 g  |

**Caratteristiche microbiologiche**

| Parametri               |         |       |
|-------------------------|---------|-------|
| Carica batterica totale | < 10    | Ufc/g |
| Enterobatteri           | < 10    | Ufc/g |
| E.coli                  | < 5     | Ufc/g |
| Stafilococchi aurei     | < 5     | Ufc/g |
| Salmonella              | Assente |       |

**Caratteristiche chimico, fisiche ed organolettiche**

|              |                |
|--------------|----------------|
| Umidità..... | Max 12,5%      |
| Ceneri.....  | Max 1,10%      |
| Acidità..... | Max 5 gradi    |
| Colore.....  | Giallo intenso |
| Odore .....  | Gradevole      |
| Sapore.....  | Caratteristico |

Si dichiara che la suddetta pasta è prodotta esclusivamente con semola di grano duro ( NO OGM ) con ceneri da min. 0,85% a max. 1,10% e ed umidità 12,5%, e uova di gallina intere fresche pastorizzate di categoria A (Steroli 0,45% min. - Pigmenti p.p.m. 55,00) con caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e microbiologiche entro i limiti di legge: contenuto uova 28,3% - Steroli min. 0,145% . Si dichiara inoltre che è merce di qualità sana , leale e mercantile e destinata all'alimentazione umana. Essa, per il contenuto delle materie prime utilizzate ed il tipo di lavorazione effettuata , non contiene prodotti nocivi alla salute dell'uomo ed è conforme ai requisiti stabiliti dalla Legge n.580 del 1967 e successive modificazioni.

Essa non viene sottoposta a processi di ionizzazione.

**DURATA (SHELF LIFE): 24 MESI**

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** Si consiglia di conservare il prodotto

In un luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari, non conservare in Frigo a -0°.

|                                          |                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODOTTO                                 | <b>DIALDI'– Pasta senza glutine</b><br>nei gusti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caserecce,</li> <li>- Ditalini,,</li> <li>- Fusilli,</li> <li>- Penne rigate,</li> <li>- Rigatoni</li> </ul> |
| DEFINIZIONE                              | Pasta senza glutine con farina di riso e mais.                                                                                                                                                          |
| INGREDIENTI                              | Farina di riso (67%), Farina di mais (33%)                                                                                                                                                              |
| SAPORE e AROMA                           | Caratteristico della pasta e delle farine contenute.                                                                                                                                                    |
| ASPETTO                                  | Pasta nelle forme descritte.                                                                                                                                                                            |
| SHELF-LIFE                               | 24 mesi dalla data di produzione.<br>Vedere data indicata sulla confezione.                                                                                                                             |
| CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE e STOCCAGGIO | Conservare in luogo fresco.                                                                                                                                                                             |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE          | Umidità: non superiore al 12,5%                                                                                                                                                                         |
| CONDIZIONI DI TRASPORTO                  | Non richiede mezzi di trasporto refrigerati.                                                                                                                                                            |
| IMBALLO                                  | Busta di polipropilene (materiale plastico per alimenti) da 500 g                                                                                                                                       |

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI              |      |        |
|---------------------------------------|------|--------|
| Parametro                             | U.M. | Valore |
| Proteine                              | %    | 7.00   |
| Carboidrati                           | %    | 78.30  |
| Grassi                                | %    | 0.70   |
| Valore energetico: kcal 348 - kJ 1476 |      |        |

**DIALDI' Pasta Senza Glutine è presente sul Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia**



DIALCOS Spa

documento non firmato in quanto gestito elettronicamente.-



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**GNOCCHI DI PATATE SURGELATI**  
**"PROFESSIONAL"**

Data revisione:

06/11/2014

Marchio **Professional**

Formato **2500g**

**CODICE INTERNO**

609001

**CODICE EAN 13**

8002411201214

**CODICE ITF 14**

18002411201211

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Gnocchi di patate precotti e surgelati.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Gnocchi di patate Professional.

**DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

Gnocchi di patate rigati, precotti e surgelati I.Q.F..

**MATERIA PRIMA**

Sono utilizzate patate di varietà comunemente utilizzate nei processi di trasformazione industriale.

**INGREDIENTI**

Patate (71%), farina di grano tenero, amido, sale, aroma naturale.

Può contenere tracce di uovo.

**ALLERGENI**

Nel compilare la seguente tabella sono stati presi in considerazione, oltre agli ingredienti costituenti il prodotto, anche eventuali aromi, additivi, supporti d'aromi c/o additivi, coadiuvanti tecnologici, ecc..

Per ciascun allergene viene indicata la presenza/assenza. In caso di presenza si specifica il componente coinvolto ed eventualmente l'ingrediente in cui il componente è presente.

| Allergene                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Presenza nel prodotto (Si/No) | In caso di presenza |                                             | Possibilità di contaminazioni crociate (Si/No) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                               | Componente          | Ingrediente in cui il componente è presente |                                                |
| Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati                                                                                                                                                                                                                                                                             | SI                            | Glutine             | Farina di grano tenero                      |                                                |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | NO                            |                     |                                             | NO                                             |
| Uova e prodotti a base di uova                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | NO                            |                     |                                             | SI                                             |
| Pesce e prodotti a base di pesce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | NO                            |                     |                                             | NO                                             |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | NO                            |                     |                                             | NO                                             |
| Soia e prodotti a base di soia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | NO                            |                     |                                             | NO                                             |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | NO                            |                     |                                             | NO                                             |
| Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati | NO                            |                     |                                             | NO                                             |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NO                            |                     |                                             | NO                                             |
| Senape e prodotti a base di senape                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NO                            |                     |                                             | NO                                             |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NO                            |                     |                                             | NO                                             |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | NO                            |                     |                                             | NO                                             |
| Lupino e prodotti a base di lupino                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NO                            |                     |                                             | NO                                             |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | NO                            |                     |                                             | NO                                             |

**PROCESSO PRODUTTIVO**

Pelatura dei tuberi

Questo documento è di proprietà di Pizzoli S.p.A. e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta della medesima.

Pagina 1 di 3



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**GNOCCHI DI PATATE SURGELATI**  
**"PROFESSIONAL"**

Data revisione:

06/11/2014

Marchio *Professional*

Formato *2500g*

Taglio dei tuberi  
Cottura a vapore  
Estrusione della purea  
Raffreddamento purea  
Aggiunta ingredienti e impasto  
Formatura  
Precottura  
Raffreddamento  
Surgelazione  
Confezionamento  
Stoccaggio

**CARATTERISTICHE QUALITATIVE**

**Organolettiche**

Aspetto: gnocchi di patata con formatura regolare rigati.

Colore: giallo chiaro.

Odore: caratteristico, senza odori estranei.

Sapore: tipico, senza retrogusti estranei.

Consistenza: morbidi, con buona tenuta di cottura.

**Chimico fisiche**

Peso singolo pezzo (5 +/- 1) g

Residuo secco (42 +/- 2) %

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

**Microbiologiche**

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema:

|                                 |           |           |
|---------------------------------|-----------|-----------|
| CMT                             | (ufc/g)   | ≤ 100.000 |
| Coliformi totali                | (ufc/g)   | ≤ 300     |
| E. coli                         | (ufc/g)   | ≤ 10      |
| Stafilococco coagulasi positivo | (ufc/g)   | ≤ 100     |
| Listeria monocytogenes          | (ufc/1g)  | ≤ 10      |
| Salmonella spp.                 | (ufc/25g) | Assente   |

**VALORI NUTRIZIONALI**

| Valori medi per 100g di prodotto surgelato |                    |
|--------------------------------------------|--------------------|
| Energia                                    | 686 kJ<br>162 kcal |
| Grassi                                     | 0,4 g              |
| Di cui acidi grassi saturi                 | 0,1 g              |
| Carboidrati                                | 34,5 g             |
| Di cui zuccheri                            | 3,8 g              |
| Proteine                                   | 4,5 g              |
| Sale                                       | 0,8 g              |

**DURABILITÀ**

24 mesi a -18°C.



***SCHEDA TECNICA PRODOTTO***  
**GNOCCI DI PATATE SURGELATI**  
**"PROFESSIONAL"**

Data revisione:

06/11/2014

Marchio *Professional*

Formato *2500g*

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

| CONSERVAZIONE DOMESTICA      |                    |                                        |
|------------------------------|--------------------|----------------------------------------|
| Nel congelatore              | **** o *** (-18°C) | vedi data consigliata sulla confezione |
|                              | ** (-12°C)         | 1 mese                                 |
|                              | * (-6°C)           | 1 settimana                            |
| Nello scomparto del ghiaccio |                    | 3 giorni                               |
| Nel frigorifero              |                    | 1 giorno                               |

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

**CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA**

I materiali di imballaggio utilizzati e i sistemi di confezionamento adottati, sono idonei a proteggere adeguatamente il prodotto, senza modificarne in alcun modo le caratteristiche organolettiche, in ottemperanza alle leggi vigenti.

L'etichettatura degli imballaggi impiegati nel confezionamento è conforme a quanto previsto dalla legislazione italiana vigente.

**Confezioni per la vendita**

|                  |             |                                            |     |
|------------------|-------------|--------------------------------------------|-----|
| Tipo contenitore | Busta       | Dimensioni confezione per la vendita (mm): |     |
| Materiale        | Polietilene | Larghezza                                  | 420 |
| Contenuto netto  | 2500 g      | Lunghezza                                  | 230 |
| Peso contenitore | 12 g        | Altezza                                    | 50  |

**Pallettizzazione**

|                               |            |                                                                  |                  |
|-------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|------------------|
| Tipo pallet                   | Europallet | Misure per cartone (cassa americana)                             | mm 390x260x210   |
| Numero confezioni per cartone | 4          | Peso lordo cartone                                               | 10,3 kg          |
| Numero cartoni per strato     | 9          | Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)        | Kg 856           |
| Numero strati per pallet      | 9          | Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet) | 204 cm           |
| Numero cartoni per pallet     | 81         | Tipo di stabilizzazione utilizzata                               | Film estensibile |

**AUTOCONTROLLO HACCP**

In tutte le fasi del processo produttivo Pizzoli S.p.A. applica un sistema di autocontrollo igienico sanitario basato sui principi del metodo HACCP come previsto dalla legislazione vigente in tema di igiene dei prodotti alimentari.

|                                                                                                                            |                                                      |                     |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
| <br><b>Centro Latte<br/>Bonizzi S.r.l.</b> | <b>Scheda tecnica</b><br><br><b>Latte intero UHT</b> | <b>Rif. Cap. 02</b> |              |
|                                                                                                                            |                                                      | Pag. 1 di 1         |              |
|                                                                                                                            |                                                      | Rev. 01             | del 02/01/08 |

#### NOME COMMERCIALE

Latte Intero UHT Valpiana

#### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Centro Latte Bonizzi S.r.l. Via Bergamo 6, Soncino (CR) - IT 03/112 CE

#### DESCRIZIONE

Latte intero pronto da bere sottoposto a trattamento UHT che consiste nel portare il prodotto ad elevata temperatura per pochi secondi. Il trattamento termico UHT inattiva la carica batterica rendendo il prodotto igienicamente sicuro. Il successivo confezionamento in condizioni asettiche e l'uso di imballaggi sterilizzati e protettivi da aria e luce consentono una durata prolungata senza l'impiego di sostanze conservanti.

Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.

#### INGREDIENTI

Latte di provenienza UE

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Batterica Totale a 30°C per 15 gg  $\leq 10$  u.f.c./0,1ml

#### CONTROLLO SENSORIALE

Colore: bianco porcellaneo

Sapore: normale, leggermente dolce

Odore: normale

|                                                                                                                                  |                                                      |                     |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
| <br><b>Centro Latte</b><br><b>Bonizzi S.r.l.</b> | <b>Scheda tecnica</b><br><br><b>Latte intero UHT</b> | <b>Rif. Cap. 02</b> |              |
|                                                                                                                                  |                                                      | Pag. 2 di 2         |              |
|                                                                                                                                  |                                                      | Rev. 01             | del 20/01/08 |

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 ml di prodotto)**

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Valore energetico | 64 kcal - 268 kJ |
| Proteine          | 3,1 g            |
| Carboidrati       | 4,80 g           |
| Grassi            | 3,6 g            |
| Calcio            | 120 mg           |

**CODICI RINTRACCIABILITÀ**

Sulla parte superiore del brik: lettera che identifica lo stabilimento di produzione, termine minimo di conservazione giorno, mese ed anno espresso nel formato gg mm aa, sigla della macchina confezionatrice, la lettera L seguita da 3 numeri e l'orario di produzione.

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E T.M.C.**

Si conserva a temperatura ambiente.

Dopo l'apertura della confezione, il prodotto deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 3-4 giorni.

Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) di norma è di 120 giorni dalla data di produzione.

|                                                                                                                                  |                                                      |                     |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
| <br><b>Centro Latte</b><br><b>Bonizzi S.r.l.</b> | <b>Scheda tecnica</b><br><br><b>Latte intero UHT</b> | <b>Rif. Cap. 02</b> |              |
|                                                                                                                                  |                                                      | Pag. 3 di 3         |              |
|                                                                                                                                  |                                                      | Rev. 01             | del 20/01/08 |

# **FORMATO, IMBALLO E PALLETIZZAZIONE**

| <i>Caratteristiche generali</i>   | <i>Litro base</i> |
|-----------------------------------|-------------------|
| Contenuto unità vendita           | 1000 ml           |
| Dimensioni brik (HxLxP)           | 167x94x64 mm      |
| Peso lordo                        | 1057,1 g          |
| Peso netto                        | 1031 g            |
| Tara                              | 26,1 g            |
| Tipo di imballo                   | Cartone/Termo     |
| Dimensioni imballo (HxLxP)        | 167x376x192 mm    |
| Peso lordo (al netto del cartone) | 12,68 kg          |
| Tara                              | 109 g             |
| Peso lordo                        | 12,79 kg          |
| Dimensioni pallet termo (HxLxP)   | 1140x1200x800 mm  |
| Dimensioni pallet cartone (HxLxP) | 1160x1200x800 mm  |
| Confezioni per pallet             | 864               |
| Colli per pallet                  | 72                |
| Brik per cartone/termo            | 12                |
| Colli per strato                  | 12                |
| Strati per pallet                 | 6                 |

I pallet sono avvolti con film estensibile e coperti da un foglio di cellofan in testa per evitare il deposito di polvere su brik.



Specifica di Prodotto

**RICOTTA FRESCA BIRAGHI**  
**1,5Kg e 4pz**

Codice di vendita: 7541175

Rev.: 2

Ed.: 08/2007

Pag 1 di 2

Numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione e/o confezionamento: IT 01 047 CE

**SPECIFICHE COMMERCIALI**

**Denominazione (Marchio):** Ricotta fresca Biraghi

**Genere merceologico:** Ricotta fresca ottenuta da siero di latte e panna di centrifuga

**Codice Aziendale Prodotto:** 7541175

**Codice EAN prodotto:** 8002004741172

**Confezione e formato: (Consumer unit)** Vaschetta neutra con film di chiusura. Dimensioni (HXLXP): 105mmX200mmX200mm

**Peso consumer unit:** 1,5 Kg e

| PACK PRIMARIO                                                                     |                                      |                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------|
|                                                                                   | Materiale:                           | Peso per singola confezione:                          |         |
| Film:                                                                             | PET 12µm + PP Cast 50µm              | 4 g                                                   |         |
| Vaschetta:                                                                        | PP                                   | 41 g                                                  |         |
| PACK SECONDARIO / INFORMAZIONI LOGISTICHE                                         |                                      |                                                       |         |
|                                                                                   | Materiale:                           | Peso per unità di vendita:                            |         |
| Cartone:                                                                          | C/KSSK/343                           | 240 g                                                 |         |
| Divisore (tra le due vaschette):                                                  | C/KMT/363 (400mmX200mm)              | 33 g                                                  |         |
| Etichetta:                                                                        | EAN 128 carta Vellum Zebra           |                                                       |         |
| Unità di vendita:                                                                 | Dimensioni:                          | altezza: 215 mm; lunghezza: 408 mm; larghezza: 205 mm |         |
|                                                                                   | Unità prodotto contenute:            | 4                                                     |         |
|                                                                                   | Peso (esclusi gli imballi):          | 6 Kg                                                  |         |
| Specifiche di Pallettizzazione:<br>(pallet completo allo stabilimento produttivo) | Dimensioni pallet (pedana compresa): | Altezza media:                                        | 1225 mm |
|                                                                                   |                                      | Peso medio:                                           | 395 Kg  |
|                                                                                   | Tipo pallet:                         | EUROPALLET                                            |         |
|                                                                                   | Unità di vendita per strato n°:      | 10                                                    |         |
|                                                                                   | Strati per pallet n°:                | 5                                                     |         |
|                                                                                   | Unità di vendita totali per pallet:  | 50                                                    |         |
|                                                                                   | Unità prodotto totali per pallet:    | 200                                                   |         |

**Codice EAN imballo (EAN128 A(01)):** 08002004754004

**Modalità di conservazione:** In frigorifero a +2°C / +4°C

**Shelf life dal confezionamento:** 60 giorni

**Durata dopo l'apertura:** max 3 giorni\*

*\*se correttamente chiuso e conservato in frigorifero*

Redatto: Emiliano Coraglia, Morgana Matteis

il: 09/06/2009

Per parametri di prodotto/processo, approvato: Direttore Qualità - Stefano Bisotti

il: 09/06/2009

Per parametri commerciali e logistici, approvato: Direttore Commerciale - Guido Zuffa

il: 09/06/2009

Ogni eventuale informazione aggiuntiva alla presente scheda tecnica, dovrà essere concordata con la Biraghi S.p.A. e non ne costituisce parte integrante.Questo documento è di proprietà Biraghi S.p.A. è vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata. Il presente documento se stampato e' documento non controllato.





## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SIGLA DOCUMENTO: Sc. Tecnica  
DATA REVISIONE: Maggio 2010  
REVISIONE N° 2  
PAGINA 1 di 1

# Freschissimo gr.100

**Nome del prodotto e denominazione di vendita:** Freschissimo (stracchino) – formaggio molle da tavola senza conservanti

**Ingredienti:** Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici

**Shelf-life:** 20 giorni

**Condizioni di conservazione:** 2/+4°C

**Confezione/Imballaggio:** gr.100/vaschetta termoformata

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Bianco o lievemente paglierino

**Sapore:** Dolce con lievi sfumature acidule

**Odore:** Caratteristico

**Struttura:** Pasta bianca tenera

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

| PARAMETRI            | UNITA' DI MISURA | VALORE MEDIO                   |
|----------------------|------------------|--------------------------------|
| Umidità              | g/100g           | 56-58                          |
| Proteine             | g/100g           | 17-18                          |
| Lattosio             | g/100g           | 0,5-1                          |
| Grasso sul secco     | g/100g           | 51-52                          |
| Grasso/t.q.          | g/100g           | 22-23                          |
| pH                   |                  | 5,20-5,3                       |
| Sostanze inibenti    |                  | Assenti                        |
| Metalli pesanti      | Ppm              | N.R.                           |
| Residui di pesticidi |                  | O.M. del 18/07/90 e succ (ppm) |
| Aflatossine M1 – M2  | Ppt              | <50                            |
| NaCl                 | g/100g           | 1,6+/-0,2                      |
| Filth Test           | N/50g            | <1                             |



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SIGLA DOCUMENTO: Sc. Tecnica  
DATA REVISIONE: Maggio 2010  
REVISIONE N° 2  
PAGINA 2 di 2

# Freschissimo gr.100

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRI                        | UNITA' DI MISURA | VALORE DI LEGGE/RIFERIMENTO |
|----------------------------------|------------------|-----------------------------|
| Carica microbica Mesofila        | UFC/g            | <1.000.000                  |
| Escherichia coli                 | UFC/g            | <100                        |
| Stafilococchi coagulasi positivi | UFC/g            | <10                         |
| Listeria monocytogenes           | /25g             | Assente                     |
| Salmonella                       | /25g             | Assente                     |
| Muffe                            | UFC/g            | <100                        |
| Lieviti                          | UFC/g            | <10.000                     |

### RESIDUI

Gli eventuali residui di presidi sanitari presente devono rientrare entro i limiti imposti dal D.M. del 19 maggio 2000 e successive modifiche.

### SCHEDA LOGISTICA

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Cod. articolo             | 215           |
| Cod. Ean                  | 8032754340301 |
| Pezzi per cartone         | 20            |
| Cartoni per piano pallet  | 8             |
| Piani per pallet          | 12            |
| Totale cartoni per pallet | 96            |



Coop. LATTERIA VIPITENO soc. agric.  
Part. IVA 00101010213

**YOGURT delle ALPI con fragola 125g**  
**(yogurt intero con fragola)**

**codice articolo interno:**

• 26009

**peso netto (unità consumatore):**

• 125g

**codice EAN (unità consumatore):**

• 80658047

**ingredienti in ordine decrescente:**

- yogurt intero con fermenti lattici vivi
- preparato alla fragola (zucchero, fragole, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, aroma, colorante: rosso di barbabietola).

**caratteristiche sensoriche:**

- gradevole e cremoso

**caratteristiche chimiche per 100g di prodotto ca.:**

- proteine 3,3 g
- carboidrati 11,4 g
- grassi 3,0 g
- calcio 130 mg
- kcal 86
- kJ 386

**caratteristiche microbiologiche:**

- lieviti/muffe/1g assenti
- germi patogeni/25g assenti
- streptococchi e lattobacilli al giorno di scadenza min. 10<sup>7</sup> UFC/g

**temperatura di conservazione:**

- +4°C

**condizioni di trasporto:**

- catena del freddo: 0°C/+4°C

**shelf life:**

- 50 gg - osservando le condizioni di trasporto/conservazione

**misure del vasetto:**

- altezza: 7 cm
- diametro: 7 cm

**materiale d'imballaggio:**

- vasetto in polistirolo
- capsula in alluminio

**peso totale per vasetto ca.:**

- 132g

**misure del cartone ca.:**

- lunghezza: 37,5 cm
- larghezza: 29,5 cm
- altezza: 8,5 cm

**unità per cartone:**

- 20 vasetti

**peso totale per cartone ca.:**

- 2,8 kg

**unità per bancale:**

- 160 cartoni

**nr. imballi per strato:**

- 8 cartoni

**nr. strati per bancale:**

- 20 cartoni

Il prodotto è conforme alle norme legislative.

I  
41/006  
CEE

|       | redatto da:     | verificato da: | approvato da:       |
|-------|-----------------|----------------|---------------------|
| nome  | Freund Gabriele | Wieser Walter  | Dr. Seidner Günther |
| data  | 01/09/11        | 01/09/11       | 01/09/11            |
| firma |                 |                |                     |

# Scheda Tecnica



**CODICE ARTICOLO** 821019/0010  
**NOME ARTICOLO** MT-PAR.REG. 1000g x 10

***CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:***

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione

***INGREDIENTI***

Latte, sale, caglio

***REQUISITI CHIMICO/FISICI***

GRASSO SULLA S.S.: min. 32%

UMIDITA': 28-35%

***CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE***

Il prodotto corrisponde ai criteri igienici e microbiologici previsti dal REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005

***VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g. di prodotto)***

VALORE ENERGETICO Kcal: 392

PROTEINE g: 33.0

CARBOIDRATI g: 0.0

LIPIDI g: 28.4

|                                          |                                                                                                                                                                          |                                                                                                     |                                   |             |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------|
| Codice                                   | 50142                                                                                                                                                                    |                                                                                                     |                                   |             |
| Descrizione                              | Prosciutto Cotto NOVI SGRASSATO                                                                                                                                          |                                                                                                     |                                   |             |
| Revisione                                | 00                                                                                                                                                                       |                                                                                                     |                                   |             |
| Definizione                              | Carne di suino siringata, delicatamente massaggiata e cotta al vapore                                                                                                    |                                                                                                     |                                   |             |
| Ingredienti in Etichetta                 | Carne di Suino (78%) - Acqua - Aromi - Sale - Addensante: E1442 - Fecola di Patate - Destrosio - Gelificante: E407 - Antiossidante: E301 - Fruttosio - Conservante: E250 |                                                                                                     |                                   |             |
| Termine Minimo di Conservazione          | Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento                                                                                             |                                                                                                     |                                   |             |
| Vita residua alla Consegna               | 120 giorni                                                                                                                                                               |                                                                                                     |                                   |             |
| Specifiche Organolettiche                | Aspetto esterno                                                                                                                                                          | Liscio ed uniforme                                                                                  |                                   |             |
|                                          | Aspetto interno                                                                                                                                                          | Di colore rosa intenso                                                                              |                                   |             |
|                                          | Consistenza                                                                                                                                                              | Omogenea e compatta                                                                                 |                                   |             |
|                                          | Aroma                                                                                                                                                                    | Delicato                                                                                            |                                   |             |
|                                          | Sapore                                                                                                                                                                   | Tipico di questa particolare aromatizzazione, naturale della carne cotta delicatamente aromatizzata |                                   |             |
| Specifiche Chimico - Fisiche             | Proteine (%)                                                                                                                                                             | Grassi (%)                                                                                          | Carboidrati (%)                   | Umidità (%) |
|                                          | 15,00                                                                                                                                                                    | 7,00                                                                                                | 1,00                              | 74,00       |
|                                          | Ceneri (%)                                                                                                                                                               | Cloruro di Sodio (%)                                                                                | aW                                | Valore pH   |
|                                          | 3,00                                                                                                                                                                     | 1,95                                                                                                | 0,96                              | 6,10        |
| Specifiche Microbiologiche               | Carica Batterica Mesof. Tot. (UFC/g)                                                                                                                                     | Enterococchi (UFC/g)                                                                                | Escherichia Coli O:157 H7 (UFC/g) |             |
|                                          | < 1.000                                                                                                                                                                  | < 50                                                                                                | NR                                |             |
|                                          | Anaerobi Solfito Riduttori (UFC/g)                                                                                                                                       | Staph. aureus (coag. +) (UFC/g)                                                                     | Salmonella spp. (In 25 g)         |             |
|                                          | < 10                                                                                                                                                                     | < 100                                                                                               | Assente                           |             |
|                                          | Listeria monocytogenes (In 25 g)                                                                                                                                         | -                                                                                                   | -                                 |             |
|                                          | Assente                                                                                                                                                                  | -                                                                                                   | -                                 |             |
| Specifiche di Confezionamento ed Imballo | Involgente primario                                                                                                                                                      |                                                                                                     | Peso unitario (kg)                |             |
|                                          | Sottovuoto in sacco di alluminio                                                                                                                                         |                                                                                                     | 6,00                              |             |
|                                          | Imballo Secondario (IS)                                                                                                                                                  | Pezzi/IS (n)                                                                                        | Peso IS (kg)                      |             |
|                                          | Cartone                                                                                                                                                                  | 2                                                                                                   | 12,00                             |             |
|                                          | Cartoni (IS)/Strato                                                                                                                                                      | Strati/Bancale                                                                                      | Cartoni (IS)/Bancale (n)          |             |
|                                          | 6                                                                                                                                                                        | 5                                                                                                   | 30                                |             |
|                                          | Codice EAN                                                                                                                                                               | 2206380                                                                                             |                                   |             |
| Specifiche di Trasporto e Stoccaggio     | A temperatura non superiore ai 4° C                                                                                                                                      |                                                                                                     |                                   |             |
| Prodotto e Confezionato da               | COMAL s.r.l. (IT 341 LP CE)                                                                                                                                              |                                                                                                     |                                   |             |

Il prodotto è realizzato in conformità alle vigenti norme di settore ed ai principi del Sistema H.A.C.C.P., tutti i materiali che lo costituiscono (materia prima, ingredienti ed involgente primario) sono preventivamente controllati ed identificati permettendo una completa tracciabilità interna di ogni lotto di prodotto. Sono inoltre attive su tutte le linee produttive le procedure SSOP e GMP. COMAL s.r.l. dichiara di operare conformemente a tutte le norme vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

Allergeni che entrano nella composizione del prodotto: nessuno.

COMAL s.r.l. indica in etichetta la presenza di eventuali componenti ottenuti da OGM comprendendo anche la presenza accidentale. Nessun derivato OGM è presente in questo prodotto.

COMAL s.r.l. può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.

| Redatto    |                   |         | Verificato |                   |         | Approvato  |                   |         |
|------------|-------------------|---------|------------|-------------------|---------|------------|-------------------|---------|
| Data       | Funzione          | Firma   | Data       | Funzione          | Firma   | Data       | Funzione          | Firma   |
| 28.03.2013 | R&S<br>Tentare R. | [Firma] | 28.03.2013 | SGI<br>Tentare R. | [Firma] | 28.03.2013 | OTO<br>Berbini C. | [Firma] |

© COMAL Industria Alimentare s.r.l. - Reproduzione vietata. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa, con un mezzo qualsiasi, senza il permesso scritto di COMAL s.r.l.



**Azienda Agricola Giovani**

**Fraz. San Lorenzo n°18**

**57028 SUVERETO (Li)**

**P.IVA e C.F. 00109040493**

**Tel-Fax 0565/845135**

**[www.giovaniolio.it](http://www.giovaniolio.it)**

**e-mail: [info@giovaniolio.it](mailto:info@giovaniolio.it)**

#### **SCHEDA TECNICA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA I.G.P. TOSCANO**

**COD: 3**

- A- Bott. LT.1,00
- B- Poggi Antichi (nome in etichetta)
- C- Olio extravergine di oliva I.G.P. Toscano
- D- Come da analisi fatte dall'ente certificatore TCA s.r.l.
- E- Toscana
- F- Estrazione meccanica a linea continua
- G- N° 12 Bottiglie x cartone
- H- Conservazione a temperatura ambiente 18°/22° scadenza da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dall'imbottigliamento.
- I- Non ci sono cure particolari in quanto l'olio è stoccato nei tini in acciaio Inox, quindi viene confezionato con una imbottigliatrice automatica.
- J- Seguiamo i criteri dell' HACCP
- K- Per l'olio non ci sono trattamenti particolari, solamente quello di tenere il recipiente al riparo della luce e da fonti di calore come scritto in etichetta.
- L- Certificazione ad I.G.P. Toscano dopo le analisi chimiche e panel test.



**Azienda Agricola Giovani**  
**Fraz. San Lorenzo n°18**  
**57028 SUVERETO (Li)**

**P.IVA e C.F. 00109040493**  
**Tel-Fax 0565/845135**  
**[www.giovanolio.it](http://www.giovanolio.it)**  
**e-mail: [info@giovanolio.it](mailto:info@giovanolio.it)**

#### **SCHEDA TECNICA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA I.G.P. TOSCANO**

**COD: 6**

- A- Lattina LT. 5,00
- B- Poggi Antichi (nome in etichetta)
- C- Olio extravergine di oliva I.G.P. Toscano
- D- Come da analisi fatte dall'ente certificatore TCA s.r.l.
- E- Toscana
- F- Estrazione meccanica a linea continua
- G- N° 4 Lattine x cartone
- H- Conservazione a temperatura ambiente 18°/22° scadenza da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dall'imbottigliamento.
- I- Non ci sono cure particolari in quanto l'olio è stoccato nei tini in acciaio Inox, quindi viene confezionato con una imbottigliatrice automatica.
- J- Seguiamo i criteri dell' HACCP
- K- Per l'olio non ci sono trattamenti particolari, solamente quello di tenere il recipiente al riparo della luce e da fonti di calore come scritto in etichetta.
- L- Certificazione ad I.G.P. Toscano dopo le analisi chimiche e panel test.

## SCHEMA TECNICA: CECI BIOLOGICI SPECIFICA DI VENDITA

| INFORMAZIONI SULL'AZIENDA                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Applicazione Autocontrollo – Reg. CE 852/04 recepito dal D.Lgs. n. 193/07                      |  |
| <b>Marchio Biologico:</b>                                                                      |  |
| <b>Codice organismo di controllo AIAB ICEA:</b>                                                |  |
| IT ICA autorizzazione Mi.P.A.F. n° 230871 del 29/01/2009                                       |  |
| Norme applicate: 1.580 04-07-67 "Disciplina per la lavorazione e il commercio degli sfarinati" |  |
| D.L. 109 27-01-92 "Etichettatura prodotti alimentari"                                          |  |
| D.M. 01-04-68 "Trasporto alimenti sfusi"                                                       |  |
| <b>L'azienda Del Colle è appaltatrice di coltivazioni proprie ed è importatore diretto</b>     |  |

| 1. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO |                                        |
|---------------------------------|----------------------------------------|
| TIPO                            | CECI TOSCANI                           |
| ORIGINE                         | SAN GIOVANNI D'ASSO (SI) - TOSCANA     |
| FORMA                           | Rotondeggiante irregolare con venature |
| COLORE                          | Giallo aranciato tipico naturale       |
| ASPETTO                         | Grani secchi, sani ed integri          |
| CALIBRO                         | 28/29 per 100 gr di prodotto           |

| 2. INFORMAZIONI IN ETICHETTA         |
|--------------------------------------|
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO           |
| MODALITA' D'USO                      |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE           |
| Numero di LOTTO                      |
| CODICE A BARRE                       |
| PESO                                 |
| NOME DEL PRODUTTORE O CONFEZIONATORE |

| TABELLA NUTRIZIONALE        |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| VALORE ENERGETICO PER 100 G | 230 Kcal /<br>961 Kj |
| CARBOIDRATI                 | 23,6                 |
| PROTEINE                    | 26,1                 |
| LIPIDI TOT.                 | 7,4                  |
| FIBRE                       | 3,6                  |

| 3. CARATTERISTICHE COMMERCIALI |                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALiquota I.V.A. applicata      | 4%                                                                                                                                                                                                                                 |
| DURATA DEL PRODOTTO            | 18 mesi dal confezionamento                                                                                                                                                                                                        |
| PESO                           | gr. 500, kg 1, kg 5, kg 10, kg 25                                                                                                                                                                                                  |
| IMBALLO                        | Sacco di polipropilene per uso alimentare integro e perfettamente cucito alle due estremità.<br>Il prodotto viene posizionato su pallet ed avvolto da una pellicola di polietilene biorentato per tutelare l'integrità della merce |
| SPECIFICHE DI TRASPORTO        | Temperatura ambiente con automezzo idoneo al trasporto di prodotti alimentari                                                                                                                                                      |
| ATTRIBUZIONE LOTTO             | Codice alfanumerico equivalente a giorno progressivo dell'anno seguito da lettera corrispondente all'anno                                                                                                                          |

| 4. CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE                  |                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CORPI ESTRANEI                                         | Max 0,1%                                                                                                |
| IMPURITA'                                              | Max 0,1%                                                                                                |
| GRANI ROTTI E/O SPACCATI                               | Max 0,1%                                                                                                |
| GRANI AMMUFFITI                                        | Assenti                                                                                                 |
| INSETTI VOLATILI E RODITORI<br>O LORO TRACCE SUL SACCO | Assenti                                                                                                 |
| UMIDITA'                                               | Max 10,2%                                                                                               |
| INSETTI MORTI O SOTTOPELLE                             | Assenti                                                                                                 |
| OG.M.                                                  | Assenti (Direttiva 9/220/CE recepita con D.L. 92/1993 e regolamentazione europea 1829/2003 e 1830/2003) |
| MICOTOSSINE                                            | Conforme a Reg. CE n. 466/2001 del 08/03/01 e successive modifiche                                      |
| RESIDUI DI DISINFESTANTI E/O AGENTI FUMIGANTI          | Conforme a LMR come da DM 19/05/2000                                                                    |
| RESIDUI DI FITOFARMACI                                 | Conforme a LMR come da DM 19/05/2000                                                                    |



## SCHEDA PRODOTTO

### Codice Articolo Descrizione

12624

**Uova fr a terra L sfx90**

Uova fresche allevate a terra Large sfuse x 180

**Alimentazione**

Non Pervenuto

**Tipo Prodotto**

Uova sfuse

**Tipo Confezionamento**

Sfuso

**Codice Indicod****Modalità di conservazione**

Refrigerato

**Colore**

Non Pervenuto

**Marchio**

Altri

**Lavorazione**

Uova

**Shelf life min garantita  
(SLM)**

22

**Pos. Boll. San.**

Confezione

**GTIN(EAN 128)**

08006473126249

### Ingredienti

**Peso variabile****Peso netto singolo pezzo (Gr)** 68,0 +/- 5,0**Tara confezione (Gr)** 30,0**Confezioni x imballo** 3**Pezzi x confezione**

30 +/- 0

**Peso netto confezione (Gr)**

2040,0 +/- 150,0

**Peso netto imballo (Kg)**

6,1200 +/- 0,4500

**Tara imballo (Gr)**

250,0

**Imballi x strato**

12

**Strati x pallet**

8

**Imballi per pallet (Nr)**

96

**Peso Lordo Pallet (Kg)**

635,5200

**Volume imballi (Cm3)**

17293,5000

**Altezza tot Pallet (Cm)**

144,00

**Tipo Pallet**

Pallets EPAL a rendere

### Standard Microbici

Salmonella

Assente/25g nel guscio e nel tuorlo.

### Standard Qualitativi

Caratteristiche specifiche delle uova

Guscio: normale, pulito, intatto.

Camera d'aria: immobile.

Altezza camera d'aria: &lt; 6 mm.

Albumi: chiari, limpidi, di consistenza gelatinosa, esenti da corpi estranei di qualsiasi natura.

Aspetto del tuorlo: Visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, che si allontani sensibilmente dal

centro dell'uovo in caso di rotazione, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Macula germinativa: sviluppo impercettibile.

Odori: assenza di odori estranei.

---

***Finished product standard document***  
***Peeled Plum Tomatoes in tomato juice***

**Composition:**

Peeled tomatoes ≥ 60.00 %; Tomato juice 40.00 – 39.96 %; Citric acid(E330): 0 - 0.04 %

**1. Generale – General**

|                                                                                     |                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Peso netto (g)<br><i>Net weight</i>                                                 | g 2500                                                                                      |
| Peso sgocciolato (%)<br><i>Drained weight</i>                                       | ≥ 60 %                                                                                      |
| N° Pezzi<br><i>Number of fruits</i>                                                 | ≥ 25<br>≤ 40                                                                                |
| Residuo ottico<br><i>Brix value</i>                                                 | ≥ 6.0 °Bx                                                                                   |
| pH (correttore di acidità: acido citrico)<br><i>(pH adjustment: by citric acid)</i> | 4.20 ≤ pH ≤ 4.49                                                                            |
| Muffe (Metodo Howard)<br><i>Howard mould count</i>                                  | ≤ 40%                                                                                       |
| Interezza<br><i>Integrity</i>                                                       | > 70%                                                                                       |
| Pelli residue cmq/100 gr<br><i>Skin residuals cmq/100gr</i>                         | < 3 (calcolando la media su 5 scatole)<br>< 3 (average value on 5 cans)                     |
| Corpi Estranei<br><i>Foreign Bodies</i>                                             | Assenti<br><i>Absent</i>                                                                    |
| Vuoto<br><i>Vacuum</i>                                                              | ≥ 10 cm Hg                                                                                  |
| Spazio di Testa (mm)<br><i>Head space (mm)</i>                                      | ≥ 5                                                                                         |
| Consistenza<br><i>Consistency</i>                                                   | Buona<br><i>Good</i>                                                                        |
| Coloro da 1 a 5<br><i>Colour</i>                                                    | 5 (Rosso caratteristico)<br>5 (Typical red)                                                 |
| Scatole<br><i>Cans</i>                                                              | Banda stagnata. Grezzo int. / Grezzo ext.<br><i>Tin plate cans. Plain int. / Plain ext.</i> |

**2. Informazioni dietetiche per intolleranze alimentari (Alergenes and intolerance ingredients informations)**

|                                                                         |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Privo di additivi ( <i>Additives free</i> )                             | Privo di semi di nocciole e sesamo ( <i>Nuts and derivatives free</i> )                  |
| Privo di coloranti azotati ( <i>Nitrogen colouring additives free</i> ) | Privo di frutti di mare ( <i>Shellfish free</i> )                                        |
| Privo di benzoati ( <i>Benzoates free</i> )                             | Privo anidride solforosa ( <i>SO<sub>2</sub> free</i> )                                  |
| Privo di BHA/BHT ( <i>BHA/BHT free</i> )                                | Privo di farina e derivati della farina ( <i>Flour free and flour derivatives free</i> ) |
| Privo di uova e derivati ( <i>Eggs and egg derivatives free</i> )       | Idoneo per alimentazione musulmana ( <i>Halal suitable</i> )                             |
| Privo di OGM ( <i>GMO free</i> )                                        | Idoneo per i vegetariani ( <i>Vegetarians suitable</i> )                                 |
| Privo di glutine ( <i>Gluten free</i> )                                 | Idoneo per i vegani ( <i>Vegans suitable</i> )                                           |
| Privo di glutammato ( <i>MSG free</i> )                                 |                                                                                          |
| Privo di latte e derivati ( <i>Milk and milk derivatives free</i> )     |                                                                                          |

| <b>3. Valori microbiologici (valori microbiologici applicabili alla data di scadenza) ufc/g</b>                               |                  |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------|
| <b>3. Microbiological values (specify the microbiological values that apply at the best before date of the product) cfu/g</b> |                  |                          |
| Conta batterica totale ( <i>Total plate count</i> )                                                                           | <100             | UNI EN ISO 4833-1 :2013  |
| Batteri aerobi, mesofili ( <i>aerob. mesof. germ</i> )                                                                        | <560             | ISO 15214 :2008          |
| Batteri lattici acidi ( <i>lactic acid bacterium</i> )                                                                        | <560             | ISO 21527 :2008          |
| Enterobacter ( <i>Enterobacteriaceae</i> )                                                                                    | <10              |                          |
| E. Coli ( <i>E. Coli</i> )                                                                                                    | <10              | ISO 16649-2 :2011        |
| Coliformi ( <i>Coliform bacteria</i> )                                                                                        | <10              | ISO 4832 :2006           |
| Bacilli ( <i>Bacillus Cereus</i> )                                                                                            | <10              |                          |
| Stafilococchi ( <i>Staphylococcus Aureus</i> )                                                                                | <10              | UNI EN ISO 68888-2 :2004 |
| Clostridi ( <i>C. Perfringes</i> )                                                                                            | <10              |                          |
| Lieviti ( <i>Yeasts</i> )                                                                                                     | <10              |                          |
| Muffe ( <i>Mould</i> )                                                                                                        | <10              | ISO 21527-1 :2008        |
| Salmonella ( <i>Salmonella</i> )                                                                                              | Assente (absent) |                          |
| Listeria ( <i>Listeria Monocytogenes</i> )                                                                                    | <10              |                          |
| Altro ( <i>Others</i> )                                                                                                       |                  |                          |
| Stabile dopo incubazione a 55°C X 7 gg e 37°C X 14 gg / Stable after incubation at 55°C X 7 days e 37°C X 14 days.            |                  |                          |

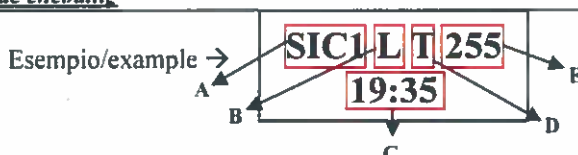
#### 4. Valore del contenuto massimo di metalli pesanti mg/kg

##### 4. Value of Maximum content of heavy metals mg/kg

|                             |        |                                          |
|-----------------------------|--------|------------------------------------------|
| Arsenico ( <i>Arsenic</i> ) | 0.0    | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.89          |
| Cadmio ( <i>Cadmium</i> )   | < 0.05 | DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34 |
| Mercurio ( <i>Mercury</i> ) | 0.0    | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.109         |
| Piombo ( <i>Lead</i> )      | < 0.1  | DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34 |

#### 5. Istruzione codifica lotto

##### 5. Instruction batch code encoding



- A. Identificativo stabilimento di produzione / *identification production site*
- B. Lotto / *batch*
- C. Ora di produzione / *time of production*
- D. Anno di produzione codificato a lettera secondo quanto comunicato dal CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) / *Year coded letter as communicated by CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles)*
- E. Giorno di produzione secondo calendario Giuliano / *Day of production according to the Julian calendar*

E' possibile aggiungere ulteriori informazioni istruite a tempo debito / *It's possible add more information provided in due time.*

#### 6. Tabella nutrizionale (Valori tipici per 100 g di prodotto)

##### 6. Nutritional table (Typical values for 100 g of product)

|                                                 |                 |       |
|-------------------------------------------------|-----------------|-------|
| Energia ( <i>Energy</i> )                       | 81 Kj / 19 Kcal | 1.0 % |
| Grassi ( <i>Fat</i> )                           | 0.1 g           | 0.0 % |
| ( di cui saturi ) ( <i>of which saturated</i> ) | 0.0 g           | 0.0 % |
| ( di cui trans ) ( <i>of which trans</i> )      | 0.0 g           | 0.0 % |
| Carboidrati ( <i>Carbohydrate</i> )             | 3.0 g           | 1.0 % |
| di cui zuccheri ( <i>of which sugar</i> )       | 3.0 g           | 3.0 % |
| Fibre ( <i>Fiber</i> )                          | 0.9 g           | 4.0 % |
| Proteine ( <i>Protein</i> )                     | 1.1 g           | 2.0 % |
| *Sale ( <i>Salt</i> )                           | 0.10 g          | 2.0 % |

\*sale non discrezionale / *not added salt*

#### GDA

(*Guideline Daily Amounts*) are the daily amounts of energy and nutrients required for a balanced diet. This table provides an example of GDA for an adult, which is based on a daily consumption of 2000 Kcal and that derives from the recommendations EURODIET.

#### 7. Dichiarazione di origine

##### 7. Declaration of origin

La ditta SICA s.r.l. dichiara che tutti gli ingredienti dei propri prodotti sono di ORIGINE 100% ITALIANA, non contengono o derivano da organismi geneticamente modificati (OGM FREE) e che non sono venuti a contatto con sostanze ionizzanti o radianti. / *The company SICA s.r.l. declares that all the ingredients of their products are ITALIANS in ORIGIN, do not contain or derived from genetically modified organisms (GMO FREE) and they did not come in contact with ionized or radiant substance.*

#### 8. Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore

##### 8. Storage information before and after opening container

Conservare in luogo asciutto a circa 20°C, una volta aperto riporre il prodotto in un contenitore per alimenti e conservare a temperature di refrigerazione per massimo 3 giorni. / *Store in a dry place at about 20°C, once opening store in aliments container at refrigeration temperature for maximum 3 days.*



Nuova Industria Biscotti Crich S.p.a.  
Via Alcide De Gasperi, 11  
31050 Zenson di Piave (TV) - Italy -  
Tel. +39 0421 344203  
Fax +39 0421 344616  
nuovacrich@crich.it www.crich.it



## SCHEDA COMMERCIALE PRODOTTO

### Ciambelline 1 kg CRICH

**Marchio:** CRICH.

**Categoria:** biscotti frollini.

**Posizione legale:** prodotto da forno.

**Codice interno:** 146.

**Cod. Ean:** 8008620001461.

**Cod. Itf :** 08008620081463.

**Ingredienti:** farina di **frumento**, zucchero, olio di semi di girasole 11,7%, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio; sale, estratto di malto (**frumento e orzo**), aromi, emulsionanti: lecitina di **soia**, antiossidante: estratto di rosmarino.

**Può contenere:** latte, nocciole, mandorle, pistacchi, uovo.

#### Traduzione diciture:

| Italiano | Inglese    |
|----------|------------|
| Tedesco  | Francese   |
| Spagnolo | Portoghese |
| Olandese | Sloveno    |
| Croato   | Rumeno     |
| Greco    | Ceco       |
| Slovacco | Ungherese  |
| Albanese | Polacco    |
| Arabo    |            |

#### Informazioni Nutrizionali (valori medi)

|                            | /100 g |      |
|----------------------------|--------|------|
| Energia                    | 1850   | kJ   |
| Energia                    | 439    | kcal |
| Grassi                     | 12     | g    |
| di cui acidi grassi saturi | 1,4    | g    |
| Carboidrati                | 74     | g    |
| di cui zuccheri            | 17     | g    |
| Fibre                      | 2,5    | g    |
| Proteine                   | 7,4    | g    |
| Sale                       | 0,63   | g    |

**Confezione:** sacchetto in polipropilene termo saldato coex + cast da 1 kg.

**Logistica:** EPAL pallet (cm) 80 x 120.

|                                                                    |        |      |      |
|--------------------------------------------------------------------|--------|------|------|
| Peso netto confezione                                              | 1 kg   |      |      |
| Unità di vendita (cartone)                                         | 8 pz   |      |      |
| Misure cartone (cm - lunghezza x larghezza x altezza)              | 39     | 39   | 27,5 |
| Peso netto cartone (kg)                                            | 8      |      |      |
| Peso lordo cartone (kg)                                            | 8,6    |      |      |
| Volume cartone (mc)                                                | 0,0418 |      |      |
| Dimensioni unità di vendita (cm - lunghezza x larghezza x altezza) | 17     | 12,5 | 42,5 |

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Cartoni per pallet completo*    | 48  |
| Cartoni per strato              | 6   |
| Strati per pallet               | 4   |
| Altezza pallet completo (cm)    | 250 |
| Peso lordo pallet completo (kg) | 455 |

\* Pallet completo = 2 palette sovrapposte da 24 cartoni cad.

NB: ordini solo a multipli di pallet completo.

**Modalità di conservazione:** conservare in luogo fresco e asciutto.

**Temperatura ottimale:** +4 - +30°C

**Umidità ottimale:** U.R. 30/70 %.

**Scadenza:** 12 mesi.

**Condizioni di trasporto:** in condizioni normali ed in accordo alle buone norme di preservazione del prodotto.  
Camion coibentati.

Rev 8 del 08/02/2017

Emissione a cura di RAQ

La presente scheda commerciale prodotto è di proprietà della NUOVA INDUSTRIA BISCOTTI CRICH SPA. Non può essere riprodotta in qualsiasi forma e/o inviata a Terzi senza autorizzazione. Le informazioni riportate potranno subire delle modifiche in base alle normative vigenti ed a esigenze produttive.

|                                                                                   |                                |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> |            |               |
|                                                                                   | REVISIONE 1                    | 30/06/2007 | Pagina 1 di 1 |

|                                            |                                                                                   |                                                                                                 |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>NOME DEL PRODOTTO</b>                   | <b>PANGRATTATO</b>                                                                |                                                                                                 |
| <b>INGREDIENTI</b>                         | Farina di grano tenero tipo '0', acqua, lievito, sale e farina di cereali maltati |                                                                                                 |
| <b>CARATTERISTICHE<br/>FISICO-CHIMICHE</b> | Umidità                                                                           | max 11,00%                                                                                      |
|                                            | Filth-test                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ max 50/50g</li> <li>▪ assenti peli roditori</li> </ul> |
|                                            | Metalli pesanti                                                                   | nei limiti di legge (*)                                                                         |
|                                            | Micotossine                                                                       | nei limiti di legge (*)                                                                         |
|                                            | Residui pesticidi                                                                 | nei limiti di legge (*)                                                                         |
| <b>CARATTERISTICHE<br/>MICROBIOLOGICHE</b> | CBT (mesofila a 32 °C)                                                            | < 100.000 ufc/g                                                                                 |
|                                            | Lieviti e muffe                                                                   | < 1.000 ufc/g                                                                                   |
|                                            | Coliformi totali                                                                  | < 1.000 ufc/g                                                                                   |
|                                            | Salmonella                                                                        | assente in 25 g                                                                                 |
|                                            | E. coli                                                                           | < 10 ufc/g                                                                                      |
|                                            | S. aureus                                                                         | < 10 ufc/g                                                                                      |
| <b>IMBALLAGGIO</b>                         | Idoneo al contatto con gli alimenti                                               |                                                                                                 |
| <b>TERMINE DI CONSERVAZIONE</b>            | 12 mesi meno un giorno minimo                                                     |                                                                                                 |
| <b>MODALITÀ CONSERVAZIONE</b>              | Conservare in ambiente fresco ed asciutto lontano da fonti infestanti             |                                                                                                 |

(\*) Rif. Allegato I Limiti di legge



MULINO PADANO S.p.A.  
45030 CENESELLI (RO) – Via C. Battisti, 1  
Telefono 0425/88616 r.a.  
Telefax 0425/88622  
R.E.A. Rovigo n. 106227  
Cod. Fisc. e P.IVA 0096498 029 6

| PIANO HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  | Revisione n° 2                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| SCHEDA TECNICA – DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' IGIENICO-SANITARIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  | STP Rif. M 6.1                       |
| FARINA DI GRANO TENERO "00"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  |                                      |
| <b>1 – Definizione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                      |
| Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburrattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità (Legge 04/07/67 n° 580 e successive modifiche). Le materie prime utilizzate non sono state manipolate al gene.                                                                                                                                |                  |                                      |
| <b>2 – Impiego</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |                                      |
| Farina che dà al pane il sapore fragrante dei grani nazionali di cui le nostre zone sono ottime produttrici. E' indicata per produrre la tipica coppia ferrarese di pasta dura, le forme di pane rustico ed i pani pugliesi e toscani di grossa pezzatura.                                                                                                                         |                  |                                      |
| <b>3 – Caratteristiche organolettiche</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                                      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>ODORE: caratteristiche di prodotto fresco, con assenza di odori sgradevoli, di muffa, di rancido o provenienti dalla presenza di semi velenosi.</li><li>COLORE: bianco uniforme, privo di colorazioni anomale e assenza di grossi frammenti crusca.</li><li>CONSISTENZA: soffice al tatto, non deve risultare impaccata e grumosa.</li></ul> |                  |                                      |
| <b>4 – Caratteristiche chimico fisiche</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |                                      |
| Umidità max.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 15,50%           | Energia W 230 - 250                  |
| Ceneri max.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0,55%            | Elasticità P/L 0,50 – 0,60           |
| Glutine min.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 9,50%            | Falling number min. 280              |
| Proteine min.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 11-11,50%        | Farinografo min. Stab.8/9' - Ass.55% |
| <b>5 – Caratteristiche microbiologiche</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |                                      |
| CBT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | < 100.000 UFC/ g | Stafilococchi < 10 UFC/g             |
| Enterobatteri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | < 100 UFC/g      | Muffe < 1000 UFC/g                   |
| Escherichia coli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | < 10 UFC/g       | Lieviti < 1000 UFC/g                 |
| Salmonelle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | assenti/25 g     | Filth Test < 25 frammenti/50 g       |
| Listeria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | assenti/25 g     | Peli assenti/50 g                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  | Corpi estranei assenti/50 g          |
| Confezione da Kg. 25 – 1 kg Marchio <b>GRANAIO ITALIANO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  |                                      |

Si dichiara che la merce consegnata è conforme alle caratteristiche di legge.

Approvato: Direttore Generale

Redatto: Coordinatore H.A.C.C.P.

Data:  
19 Gennaio 2011

# SCHEDA TECNICA

**PRODOTTO:**

OLIVE NERE RONDELLE CONFITES

**CODICE PRODOTTO:**

ONT

| REQUISITI                                                 | Descrizione                                                                                                                                                                                                 | Valore                  | Unità di misura                         |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------|
| Formato:                                                  | Latta kg. 5/2,000                                                                                                                                                                                           |                         |                                         |
| Tipo di imballo in unità di vendita:                      | Latta                                                                                                                                                                                                       |                         |                                         |
| Ingredienti:                                              | Olive nere, acqua, sale. Stabilizzante: Gluconato ferroso                                                                                                                                                   |                         |                                         |
| Provenienza:                                              | Spagna                                                                                                                                                                                                      |                         |                                         |
| Codice EAN:                                               | /                                                                                                                                                                                                           |                         |                                         |
| Peso netto contenuto                                      |                                                                                                                                                                                                             | 4250                    | gr                                      |
| Peso sgocciolato:                                         |                                                                                                                                                                                                             | 2000                    | gr                                      |
| Shelf life globale dalla produzione:                      |                                                                                                                                                                                                             | 36                      | mesi dalla produzione                   |
| Unità per cartone:                                        |                                                                                                                                                                                                             | 3                       | latte                                   |
| Termopacchi per strato:                                   |                                                                                                                                                                                                             | 11                      | termopacchi                             |
| Num di strati:                                            |                                                                                                                                                                                                             | 5                       |                                         |
| Modalità di conservazione:                                | magazzino temperatura ambiente                                                                                                                                                                              |                         |                                         |
| Indicazione del lotto di produzione:                      | sul fondo della latta                                                                                                                                                                                       |                         |                                         |
| Indicazione della data di scadenza:                       | sul fondo della latta                                                                                                                                                                                       |                         |                                         |
| Parametri chimici standard:                               | PH                                                                                                                                                                                                          | 5,5/7,0                 |                                         |
|                                                           | Salinità                                                                                                                                                                                                    | 1,5-3,5                 | %                                       |
| Parametri fisici standard:                                | olive nere rondelle                                                                                                                                                                                         | 28 32                   | frutti per etto<br>da olive nere intere |
| Parametri microbiologici standard:                        |                                                                                                                                                                                                             | stabile                 |                                         |
| Valori nutrizionali<br>per 100 grammi di prodotto:        | proteine:                                                                                                                                                                                                   | 1,17                    | grammi                                  |
|                                                           | carboidrati:                                                                                                                                                                                                | 4,4                     | grammi                                  |
|                                                           | grassi:                                                                                                                                                                                                     | 16,94                   | grammi                                  |
|                                                           | energia:                                                                                                                                                                                                    | 159,4                   | kcal                                    |
| Modalità d'uso:                                           |                                                                                                                                                                                                             | /                       |                                         |
| Caratteristiche richieste alle materie prime:             |                                                                                                                                                                                                             | idonee alla lavorazione |                                         |
| Processo di lavorazione<br>e punti di controlli monitori: | scelta e lavaggio - calibratura - fermentazione - denocciolatura e<br>rondellatura - ossidazione - lavaggio - controllo chimico fisico -<br>confezionamento - sterilizzazione -<br>stoccaggio - spedizione. |                         |                                         |
| Parametri di trattamento termico:                         | sterilizzazione                                                                                                                                                                                             |                         |                                         |
| Temperatura di pastorizzazione:                           |                                                                                                                                                                                                             | /                       |                                         |
| Tempo di pastorizzazione:                                 |                                                                                                                                                                                                             | /                       |                                         |
| Temperatura di sterilizzazione:                           |                                                                                                                                                                                                             | 121                     | °C                                      |
| Tempo di sterilizzazione:                                 |                                                                                                                                                                                                             | 25                      | min.                                    |
| Aliquota IVA:                                             |                                                                                                                                                                                                             | 10%                     |                                         |

|                                                                                  |                       |                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA</b> | <b>ST 0033</b>                              |
| Mais Dolce 027452                                                                |                       | Rev.: 0    Del: 25/09/2009<br>Pagina 1 di 1 |

# FOOD SERVICE

COD. SAP 27452 FORMATO 3 Kg

|                             |                                                                                                        |                     |        |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|
| DENOMINAZIONE               | MAIS DOLCE                                                                                             |                     |        |
| DESCRIZIONE                 | E' il prodotto ottenuto dal taglio di chicchi di mais dolce fresco, confezionato sottovuoto.           |                     |        |
| COMPOSIZIONE                | INGREDIENTI:<br>Mais dolce, acqua, sale.                                                               |                     |        |
|                             | PESO NETTO:                                                                                            | 2100 g              |        |
|                             | PESO SGOCIOLATO:                                                                                       | 1775 g              |        |
|                             | SALE:                                                                                                  | 1% sul liquido      |        |
|                             | pH:                                                                                                    | 6,1 – 6,5           |        |
| PARAMETRI CHIMICO-FISICI    | ADDENSANTI AGGIUNTI:                                                                                   | Assenti             |        |
|                             | ANTIFERMENTATIVI:                                                                                      | Assenti             |        |
|                             | RESIDUI DI ANTIPARASSITARI:                                                                            | Nei limiti di legge |        |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI    | Prodotto garantito commercialmente sterile                                                             |                     |        |
| CARATTERISTICHE CONTENITORE | Scatola di banda stagnata idonea al contatto con gli alimenti in conformità alla legislazione vigente. |                     |        |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE  | Vedi etichetta                                                                                         |                     |        |
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI   | VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g                                                                     |                     |        |
|                             | VALORE ENERGETICO                                                                                      | 78 kcal / 332 kJ    |        |
|                             | Proteine                                                                                               | 2,7 g               |        |
|                             | Carboidrati                                                                                            | 15,5 g              |        |
|                             | Grassi                                                                                                 | 0,6 g               |        |
| CONSERVAZIONE               | In appositi magazzini a temperatura ambiente                                                           | DURABILITA',        | 4 anni |

|                             |                                       |                                |                                    |
|-----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| <b>Rigoni<br/>di Asiago</b> | <b>SCHEMA TECNICA DI<br/>PRODOTTO</b> | Sigla documento:               | <b>STP-006</b>                     |
|                             |                                       | Revisione:                     | <b>3</b>                           |
|                             |                                       | Data:                          | <b>05/04/2013</b>                  |
|                             |                                       | Pagina                         | <b>1 di 2</b>                      |
|                             |                                       | Filename:                      | <b>STP-006 rev3 FdF Albicocche</b> |
| Titolo della STP:           |                                       | <b>FIORDIFRUTTA Albicocche</b> |                                    |

**TIPOLOGIA PRODOTTO:** preparazione di albicocche  
 Contiene solo zuccheri della frutta

**LISTA INGREDIENTI**

Albicocca polpa BIO 60%  
 Succo di mela BIO  
 Gelificante : Pectina

Non contiene prodotti OGM o derivati da OGM  
 Non contiene allergeni  
 Senza Glutine

**VALUTAZIONE ORGANOLETTICA**

**Consistenza:** adeguata, "cucchiabile"  
**Pezzatura:** frutta a pezzi adeguata per dimensioni, consistenza e quantità (in relazione alla ricetta di produzione)  
**Colore:** caratteristico della frutta  
**Odore:** caratteristico della frutta, nessun odore estraneo  
**Sapore:** caratteristico della frutta, nessun sapore estraneo

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE e REOLOGICHE**

| PARAMETRO         | VALORE MEDIO | TOLLERANZA |
|-------------------|--------------|------------|
| ➤ Gradi Brix      | 38           | +/- 2      |
| ➤ pH              | 3.25         | +/- 0.25   |
| ➤ Acidità (meq)   | 1.1          | +/- 0.2    |
| ➤ Bostwick cm/min | 3.5          | +/- 2      |

**Residui di prodotti fitosanitari e metalli pesanti conformi al REG per il Biologico 834/2007**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**Carica batterica totale:** <100 UFC/g  
**Muffe :** <100 UFC/g  
**Lieviti:** <100 UFC/g

|                             |                                       |                                |                                    |
|-----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| <b>Rigoni<br/>di Asiago</b> | <b>SCHEMA TECNICA DI<br/>PRODOTTO</b> | Sigla documento:               | <b>STP-006</b>                     |
|                             |                                       | Revisione:                     | <b>3</b>                           |
|                             |                                       | Data:                          | <b>05/04/2013</b>                  |
|                             |                                       | Pagina                         | <b>2 di 2</b>                      |
|                             |                                       | Filename:                      | <b>STP-006 rev3 FdF Albicocche</b> |
| Titolo della STP:           |                                       | <b>FIORDIFRUTTA Albicocche</b> |                                    |

#### Tabella nutrizionale e GDA

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI |          |                |  | % GDA         |
|--------------------------|----------|----------------|--|---------------|
| del prodotto su          | 100g     | 20g 1 porzione |  | per 20g       |
| Valore energetico        | 655 kJ   | 131 kJ         |  | <b>2</b>      |
|                          | 155 kcal | 31 kcal        |  | <b>2</b>      |
| proteine                 | 0,1 g    | 0,02           |  | <b>&lt;1</b>  |
| carboidrati              | 37,5 g   | 7,5            |  | <b>3</b>      |
| di cui zuccheri          | 34,3 g   | 6,9            |  | <b>8</b>      |
| grassi                   | 0 g      | 0              |  | <b>0</b>      |
| di cui saturi            | 0 g      | 0              |  | <b>0</b>      |
| fibre alimentari         | 2,5 g    | 0,5            |  | <b>2</b>      |
| sodio                    | 0,026 g  | 0,005          |  | <b>&lt; 1</b> |

TMC (espresso in gg/mm/aaaa): **36 mesi dalla data di confezionamento**

Codifica del lotto: **L.** lettera ministeriale per le conserve vegetali

**1** = numero linea

**xxx** = numero giorno calendario giuliano

**yy** = anno

**zz** = n° di batch

#### CERTIFICAZIONI:

|                                      |                                                                                                                   |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CERTIFICAZIONE<br>PRODOTTO BIOLOGICO | Rilasciata da Bioagricert S.r.l. codice IT BIO 007 secondo il<br>Reg.CEE 834/2007 operatore controllato n° 054701 |
| CERTIFICAZIONE KOSHER                | Star-K-Kosher Certification – Baltimore (Usa)                                                                     |

AVVERTENZE: Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo della luce e da fonti di calore  
Conservare in frigorifero dopo l'apertura, alla temperatura di 4° C e consumare in  
tempi brevi.

**PER LE CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E LOGISTICHE SI RIMANDA  
ALLE PERTINENTI SCHEDE TECNICHE COMMERCIALI**

**Rigoni di Asiago  
Assicurazione Qualità  
Marina Panozzo**

## 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Barretta di cioccolato finissimo al latte da 20 g di peso. Prodotto biologico in conformità al Regolamento CE 834/2007 e successive modifiche, a base di materie prime del Commercio Equo e Solidale. Senza aggiunta di grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Prodotto senza glutine.

### Trasformatore:

Icam S.p.A. stabilimento di Via Caio Plinio 5/7 – Orsenigo (Co)

## 2. INGREDIENTI

\*°Zucchero di canna – °Latte in polvere – \*°Burro di cacao – \*°Pasta di cacao – Emulsionante: lecitina di soia (certificata non OGM) – °Estratto di vaniglia.

Cacao: 34% minimo.

°Ingredienti da Agricoltura biologica

\*% ingredienti del commercio equo: 72%

## 3. ALLERGENI

Contiene latte, lecitina di soia

Può contenere tracce di frutta a guscio

## 4. OGM

Non contiene organismi geneticamente modificati

## 5. CARATTERISTICHE SENSORIALI

|         |                                                                          |
|---------|--------------------------------------------------------------------------|
| Aspetto | Tavoletta dall'aspetto lucido                                            |
| Colore  | Marrone – nocciola, colore omogeneo                                      |
| Odore   | Tipico del cioccolato al latte, fresco, esente da odori estranei         |
| Gusto   | Tipico, dolce e gradevolmente persistente, esente da retrogusti estranei |

## 6. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| Parametro                  | Valore  |
|----------------------------|---------|
| Peso medio della tavoletta | 20 g    |
| Corpi estranei             | Assenti |

|                              |                                                                                  |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Coloranti                    | Assenti                                                                          |
| Conservanti:                 | Assenti                                                                          |
| Residui di antiparassitari : | Assenti, in riferimento alla vigente normativa prodotti da agricoltura biologica |

## 7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto microbiologicamente stabile se conservato integro, a temperatura preferibile tra i 18 e 20°C, in luogo fresco e asciutto, lontano da odori forti.

## 8. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

| Indicazioni<br>nutrizionali medie | Per<br>100g | Per<br>porzione,<br>20g circa | %GDA*<br>per<br>porzione |
|-----------------------------------|-------------|-------------------------------|--------------------------|
| Energia<br>kcal                   | 571         | 114                           | 6%                       |
| kJ                                | 2379        | 476                           |                          |
| Grassi, g                         | 37.4        | 7.5                           | 11%                      |
| di cui saturi, g                  | 22.3        | 4.5                           | 22%                      |
| Carboidrati, g                    | 48.8        | 9.8                           | 4%                       |
| di cui zuccheri, g                | 47.6        | 9.5                           | 11%                      |
| Fibra alimentare, g               | 1.6         | 0.3                           | 1%                       |
| Proteine, g                       | 9.0         | 1.8                           | 4%                       |
| Sale, g                           | 0.0         | 0.0                           | 0%                       |

\* La GDA è la quantità giornaliera indicativa di ciascun nutriente basata su una dieta equilibrata di 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'attività fisica, dell'età e del sesso.

## 9. SHELF-LIFE

18 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Condizioni di conservazioni ottimali preferibilmente a 18- 20 °C, in ambiente asciutto , non esposto a forti odori.

**10. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO****Codice EAN:** 8016225894128**Materiali di confezionamento:**

- Foglio di alluminio interno
- Foglio di carta esterno tipo "portafoglio"
- Cartone da 320 tavolette

**Caratteristiche dimensionali:**

- Dimensioni tavoletta (cm): 11x3x1
- Dimensione cartone da 320 tavolette (cm): 37.5 x 23 x 13
- Peso lordo cartone (kg): 7.40

**Pallettizzazione:**

- Cartoni per strato: 9
- Numero strati: 10
- Cartoni per bancale: 90