



SCHEDA PRODOTTO ALBICOCCHHE

SP 7.5-01 Rev.02 del
19/05/2022



Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ALBICOCCHHE Varietà: PRUNUS ARMENIACA Zona di origine: Turchia, Russia, Spagna, Italia, Stati Uniti, Francia e Grecia.	
Temperatura Conservazione	Da + 2° C a + 12° C	
Caratteristiche generali	Le albicocche, dopo il condizionamento e l'imballaggio, devono essere: intere; pulite (prive di sostanze estranee visibili); prive di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei; sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); prive di parassiti e di danni da essi provocati.	
Tolleranza	In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.	
Etichettatura sull'imballo	Su ciascun imballaggio sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta visibile: <ul style="list-style-type: none">• denominazione del prodotto• colore della polpa• categoria• calibro/n°frutti (norme AGECONTROL)• Nome completo del paese di origine• lotto di produzione• indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione)• nome, indirizzo, BNDOO (confezionatore, intermediario o cliente) La denominazione della varietà è facoltativa.	
Tracciabilità	Formato LUA (Lotto unico aziendale)	XXLNNNNNNNN
	Interpretazione Lotto	XX= Numero Linea Lavorazione L= Identificazione Linea di lavorazione NNNNNNNN= Foglio lavorazione generato dal sistema informatico
Categorie	<u>Categoria Extra</u> (di qualità superiore): devono presentare forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono ammesse lievissime alterazioni superficiali della buccia. <u>Categoria I</u> (di buona qualità): devono presentare le caratteristiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti della buccia (1 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e 0,5 cm ² di superficie totale per gli altri difetti), di forma, di sviluppo e di colorazione. Sono ammesse lievi ammaccature e lievi bruciature. La polpa deve	



SCHEDA PRODOTTO ALBICOCHE

SP 7.5-01 Rev.02 del
19/05/2022

	<p>essere priva di deterioramenti.</p> <p><u>Categoria II</u>: Sono ammessi, entro i limiti delle tolleranze di qualità, frutti aperti al punto di attacco del peduncolo. Pesche e nettarine possono presentare difetti di buccia (2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata e 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti).</p>												
Calibrazione	<p>La calibratura è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Categoria</th><th>Diametro minimo (in mm)</th><th>Differenza massima tra i frutti dello stesso imballaggio (in mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Extra</td><td>35</td><td>5</td></tr><tr><td>I e II (calibrate)</td><td>30</td><td>10</td></tr><tr><td>II (non calibrata)</td><td>30</td><td>—</td></tr></tbody></table> <p>È tollerato, per tutte le categorie, il 10% in numero o in peso di albicocche il cui calibro differisca dal calibro minimo o da quello indicato sull'imballaggio al massimo di 3 mm in più o in meno.</p>	Categoria	Diametro minimo (in mm)	Differenza massima tra i frutti dello stesso imballaggio (in mm)	Extra	35	5	I e II (calibrate)	30	10	II (non calibrata)	30	—
Categoria	Diametro minimo (in mm)	Differenza massima tra i frutti dello stesso imballaggio (in mm)											
Extra	35	5											
I e II (calibrate)	30	10											
II (non calibrata)	30	—											
Valori Nutrizionali	<p>Valori Medi per 100g di prodotto</p> <p>Energia 177/42 kJ/kcal</p> <p>Grassi 0,1 g</p> <p>Carboidrati 9,8 g di cui zuccheri 9,8 g</p> <p>Fibre 1,5 g</p> <p>Proteine 0,4 g</p>												
OGM-Allergeni-Lattice	<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>												
Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti	<p>Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti.</p>												
Dichiarazione Packaging	<p>L'imballo primario è conforme alla legislazione dell'Unione Europea e nazionale in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE) 1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011].</p>												
Stoccaggio e Trasporto	<p>Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.</p>												
Requisiti Legali	<p>Il prodotto è conforme alla legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossine, prodotti fitosanitari, metalli pesanti, diossine, PCB e radioattività).</p>												



SCHEDA PRODOTTO ALBICOCCHIE

SP 7.5-01 Rev.02 del
19/05/2022

ALLERGENI				
	Presente nel prodotto			Presente in tracce (carry over e/o cross contamination)
	Si/No	Prodotto	Ingrediente	Si/No
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	No			No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No			No
Uova e prodotti a base di uova	No			No
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 (incluso lattosio)	No			No
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	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/litro	No			No
Lupini e prodotti a base di lupini	No			No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No			No



SCHEDA PRODOTTO PESCHE e NETTARINE

SP 7.5-01 Rev.02 del
19/05/2022



Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PESCA-PESCA NETTARINA Varietà: PRUNUS PERSICA SIEB. et ZUCC. Zona di origine: Cina, Italia, Grecia, Spagna e Turchia
Temperatura Conservazione	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le pesche e le nettarine, dopo il condizionamento e l'imballaggio, devono essere: intere; pulite (prive di sostanze estranee visibili); prive di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei; sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); senza apertura della cavità peduncolare; prive di parassiti e di danni da essi provocati.
Caratteristiche Chimico-Fisiche	BRIX*: minimo 8° DUREZZA*: <6,5 kg/cm ² * valori non applicabili per prodotto destinato oltremare
Tolleranza	- Tolleranza qualitative: <i>Categoria "Extra"</i> È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di pesche o nettarine, non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza al massimo lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II. <i>Categoria I</i> È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pesche o nettarine, non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. All'interno di tale tolleranza al massimo l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume. <i>Categoria II</i> È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pesche o nettarine, non corrispondenti né alle caratteristiche della categoria né ai requisiti minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale. -Tolleranze di calibro Per tutte le categorie (se i prodotti sono calibrati): è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pesche o pesche noci/nettarine che non soddisfano i requisiti di calibro.



SCHEDA PRODOTTO PESCHE e NETTARINE

SP 7.5-01 Rev.02 del
19/05/2022

Etichettatura sull'imballo	Su ciascun imballaggio sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta visibile: <ul style="list-style-type: none">• denominazione del prodotto• colore della polpa• categoria• calibro/n°frutti (norme AGECONTROL)• paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.• lotto di produzione• indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione)• nome, indirizzo, BNDOO (confezionatore, intermediario o cliente) La denominazione della varietà è facoltativa.	
Tracciabilità	Formato LUA (Lotto unico aziendale)	XXLNNNNNNNN
	Interpretazione Lotto	XX= Numero Linea Lavorazione L= Identificazione Linea di lavorazione NNNNNNNN= Foglio lavorazione generato dal sistema informatico
Categorie e difetti	<p><u>Categoria Extra:</u> Le pesche e le pesche noci/nettarine di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.</p> <p><u>Categoria I:</u> Le pesche e le pesche noci/nettarine di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Sono ammessi i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio:</p> <ul style="list-style-type: none">— un lieve difetto di forma,— un lieve difetto di sviluppo,— lievi difetti di colorazione,— lievi segni di pressione su una superficie totale non superiore a 1 cm²,— lievi difetti della buccia su una superficie non superiore a:<ul style="list-style-type: none">— 1,5 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,— 1cm² di superficie totale per gli altri difetti. <p><u>Categoria II:</u> Questa categoria comprende le pesche e le pesche noci/nettarine che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite. La polpa non deve presentare difetti di rilievo. Sono ammessi i seguenti difetti, purché le pesche e le pesche noci/nettarine conservino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:</p>	



SCHEDA PRODOTTO PESCHE e NETTARINE

SP 7.5-01 Rev.02 del
19/05/2022

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo, come noccioli aperti, purché il frutto sia chiuso e la polpa sana,
- difetti di colorazione,
- ammaccature, che possono essere leggermente decolorate, su una superficie totale non superiore a 2 cm²,
- difetti della buccia su una superficie non superiore a:
 - 2,5 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 2 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

Calibrazione

Il calibro è determinato o dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto, in funzione del peso, o dal numero di frutti.

Il calibro minimo è di:

- 56 mm o 85 g per la categoria «Extra»,
- 51 mm o 65 g per le categorie I e II (se i prodotti sono calibrati).

Le disposizioni che seguono sono facoltative per la categoria II.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i prodotti di uno stesso imballaggio non deve superare:

a) per i frutti calibrati secondo il diametro:

- 5 mm per frutti al di sotto di 70 mm;
- 10 mm per i frutti di 70 mm e oltre;

b) per i frutti calibrati secondo il peso:

- 30 g per frutti al di sotto di 180 g;
- 80 g per i frutti di 180 g e oltre;

c) per i frutti calibrati secondo il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con quanto previsto alla lettera a) o alla lettera b).

Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici riportati nelle tabelle che seguono:

	codice	diametro			peso	
		da (mm)	a (mm)		da (g)	a (g)
1	D	51	56	oppure	65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

Valori Nutrizionali

Valori Medi per 100g di prodotto

Energia 119/28 kJ/kcal

Grassi <0,5 g

Carboidrati 5,8 g di cui zuccheri 5,8 g

Fibre 1,9 g

Proteine 0,7 g



SCHEDA PRODOTTO PESCHE e NETTARINE

SP 7.5-01 Rev.02 del
19/05/2022

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.
Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti.
Dichiarazione Packaging	L'imballo primario è conforme alla legislazione dell'Unione Europea e nazionale in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE) 1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011].
Stoccaggio e Trasporto	Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.
Requisiti Legali	Il prodotto è conforme alla legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossine, prodotti fitosanitari, metalli pesanti, diossine, PCB e radioattività).

ALLERGENI				
	Presente nel prodotto			Presente in tracce (carry over e/o cross contamination)
	Si/No	Prodotto	Ingrediente	Si/No
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	No			No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No			No
Uova e prodotti a base di uova	No			No
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 (incluso lattosio)	No			No
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	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/litro	No			No
Lupini e prodotti a base di lupini	No			No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No			No



CILIEGIA

CHERRIE / CEREZA

PRUNUS CERASUS

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CATEGORIA / GRADES / CATEGORIA	CALIBRO / SIZE / CALIBRE	IMBALLO / PACKAGING / ENVASE
Extra I ^A	Extra oltre 20 mm I ^A oltre 17 mm	Cassette e cartoni da 3 /5/10 kg



STAGIONALITÀ / SEASONS / TEMPORADA

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ITALIA					X	X	X					

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	VARIETY / TYPE DESCRIPTIONS	DESCRIPCIÓN DE LAS VARIEDADES
<p>Varietà: Le principali varietà sono: Bigarreau, Ferrovia, Nero, Moreau, Bing, Lambert, Canada Giant e Marca.</p> <p>Descrizione: Piccola drupacea rotonda con buccia liscia di colore rosso vivo.</p> <p>Provenienza: Italia, Francia, Turchia, Australia, Cile, Stati Uniti, Canada.</p>	<p>Varieties: Primary varieties are Bigarreau, Ferrovia, Nero, Moreau, Bing, Lambert e Canada Giant and Marca.</p> <p>Description: Small round stone-fruit with a smooth, bright red skin.</p> <p>Origin: Apart from Italy they are cultivated in France, Turkey, Australia, Chile, United States and Canada.</p>	<p>Variedades: Bigarreau, Ferrovia, Nero, Moreau, Bing, Lambert, Canada Giant y Marca.</p> <p>Descripción : Pequeña drupa redonda. Piel lisa de color rojo vivo.</p> <p>Origen: Además de Italia son cultivadas en Francia, Turquía, Australia, Chile, Estados Unidos, Cánada.</p>

CONTROLLO QUALITÀ	RECEIVING & INSPECTING	CONTROL DE CALIDAD
<p>Le ciliegie devono essere rotonde, con buccia uniforme e dal colore acceso. Evitare ciliegie con buccia rovinata o ammuffita e quelle dal colore chiaro, morbide, raggrinzite e scure. Le ciliegie di ottima qualità devono avere il gambo verde ancora intatto.</p>	<p>Look for cherries that are plump with firm, smooth and brightly colored skin. Avoid cherries with blemishes, rotted or mushy skins, or those that appear either hard and light-colored or soft, shriveled and dull. Good quality cherries should have green stems intact.</p>	<p>Se busquen cerezas redondas, con cáscara uniforme y con colof brillante. Se eviten la cerezas con cáscara matizada, arruinada o con moho o las que parecen duras y con color claro y moldes, arrugadas y oscuras. Las cerazas de óptima calidad tienen que tener el tallo verde e intacto.</p>

GESTIONE DEL PRODOTTO	STORING & HANDLING	CONSERVACIÓN Y MANEJO
<p>Raccomandazioni per la temperatura/l'umidità per un periodo di conservazione di sette giorni o inferiore: 32-36 gradi F/0-2 gradi C 90-98% di umidità</p> <p>Suggerimenti per l'esposizione di vendita: Cospargere con acqua: No Superficie di ghiaccio: No</p> <p>Produzione/sensibilità all'etilene: Produce etilene: Si- quantità molto bassa Sensibile all'etilene: No</p> <p>Suggerimenti per la conservazione: Mantenere una alta percentuale di umidità durante la conservazione delle ciliegie. Tenerle separate da cibi dall'odore forte.</p> <p>Suggerimenti per il trattamento: Le ciliegie si ammaccano facilmente; maneggiare con cura.</p>	<p>Temperature/humidity recommendation for short-term storage of seven days or less: 32-36 degrees F/0-2 degrees C 90-98% humidity</p> <p>Retail display tips: Water sprinkle: No Top ice: No</p> <p>Ethylene production/sensitivities: Produces ethylene: Yes-very low Sensitive to ethylene: No</p> <p>Storing tips: Maintain high humidity while storing cherries. Keep separated from strong-odors foods.</p> <p>Handling tips: Cherries bruise easily; handle with care.</p>	<p>Recomendaciones para la temperatura / humedad para un periodo de conservación de siete días o inferior: 32-26 grados / 0-2 grados C 90-98% de humedad</p> <p>Sugerencias para la exposición de venta : Esparcir con agua: No Superficie de hielo: No</p> <p>Producción/sensibilidad al etileno: Produce etileno:Si- cantidad muy baja Sensible al etileno: No</p> <p>Sugerencias para la conservación: Se mantenga un alto porcentaje de humedad durante la conservación de la cerezas. Se mantengan separadas de alimentos que tengan un olor fuerte.</p> <p>Sugerencias para el tratamiento: LA cerezas de magullan fácilmente; se manipulen con cuidado.</p>

PROBLEMATICHE	TROUBLESHOOTING	LOS PROBLEMAS
<p>Buccia butterata: Una buccia butterata è il risultato di un maneggiamento incauto. Per evitare questo tipo di danno maneggiare le ciliegie il minimo indispensabile e non togliere le ciliegie dai contenitori.</p> <p>Avvizzimento; gambi secchi, scuri: Questi sono indici della perdita della freschezza dovuta a bassa umidità. Per una miglior qualità conservare a un livello di umidità del 90-98%.</p> <p>Perdita del sapore, colore scuro: Questi sono indici dell'età del frutto. Per una miglior qualità controllare attentamente le ciliegie al loro arrivo e consumarle entro breve.</p> <p>Ciliegie dure, dal colore chiaro, con sapore secco e acidulo: Questo indica che il frutto non è ancora maturo; non utilizzarlo.</p>	<p>Pitted skin: Pitting is the result of damage caused by rough handling. To prevent pitting, keep handling to a minimum and do not dump cherries from shipping containers.</p> <p>Shriveling; dry dark stems: These are indications of moisture loss due to low humidity. For best quality maintain humidity level of 90-98% during storage.</p> <p>Loss of flavor; dull color: These are indications of age. For best quality inspect cherries carefully upon arrival and use soon after receiving.</p> <p>Hard; light colored cherries with dry, acidic flavor: These are indications of immature fruit; do not use.</p>	<p>Cáscara picada: Una cáscara picada es el resultado de una manipulación descuidada. Para evitar esto, se manipulen las cerezas lo mínimo indispensable y no se estraigan las cerezas de sus contenedores.</p> <p>Marchitamiento; tallos secos y oscuros: Estos son indicios de la pérdida de la frescura causada por la baja humedad. Para una mejor calidad se mantengan a un nivel de humedad de 90-98% durante la conservación.</p> <p>Pérdida del sabor, color oscuro: Estos son indicios de la edad del fruto. Para una mejor calidad se controlen atentamente las cerezas cuando llegan y se consuman en breve tiempo.</p> <p>Cerezas duras, con color claro, con sabor seco y áspero: Esto indica que el fruto todavía no está maduro, no se utilice.</p>