



SCHEDA PRODOTTO SUSINO

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



| | | |
|-----------------------------------|--|--|
| Denominazione commerciale | Nome commerciale d'uso: PRUGNO o SUSINO Varietà: PRUNUS DOMESTICA Zona di origine: Cina, Russia, Stati Uniti, Romania, Ex Jugoslavia, Germania, Francia e Italia | |
| Temperatura Conservazione | Da + 2° C a + 12° C | |
| Caratteristiche generali | Le susine, dopo il condizionamento e l'imballaggio, devono essere: <ul style="list-style-type: none">• 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 (facoltativo)• categoria• calibro espresso in diametro minimo e massimo• 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 |



SCHEDA PRODOTTO SUSINO

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

sistema informatico

Categorie

Categoria Extra

Le prugne di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Esse devono essere:

- praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà;
- di polpa resistente.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Categoria I

Le prugne di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà. Sono tuttavia ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- difetti della buccia di forma allungata, che però non superino, in lunghezza, un terzo del diametro massimo del frutto; in particolare, sono tollerate screpolature cicatrizzate per le varietà «Regine Claudie dorate»,
- altri difetti della buccia, la cui superficie totale non superi 1/16 della superficie del frutto.

Categoria II:

Questa categoria comprende le prugne che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Esse possono presentare i difetti seguenti, purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di sviluppo,
- difetti di colorazione,
- difetti della buccia la cui superficie totale non superi un quarto della superficie del frutto.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

La determinazione del calibro minimo viene effettuata secondo lo schema seguente:

| | Categorie Extra e I | Categoria II |
|-----------------------------|---------------------|--------------|
| Varietà a frutti grossi (1) | 35 mm | 30 mm |
| Altre varietà | 28 mm | 25 mm |
| Mirabelles e Damsons | 20 mm | 17 mm |

Per la categoria «Extra», la differenza di diametro tra i frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.



SCHEDA PRODOTTO SUSINO

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

| | |
|--|---|
| Valori Nutrizionali | Valori Medi per 100g di prodotto Energia 189/45 kJ/kcal Grassi 0,1 g Carboidrati 10,5 g di cui zuccheri 10,5 g Fibre 1,5 g Proteine 0,5 g |
| 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). |



SCHEDA PRODOTTO SUSINO

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 |