



SCHEDA PRODOTTO MELE

APPLE / MANZANA
MALUS COMMUNIS

SP 7.5-01 Rev.01 del
07/08/2019

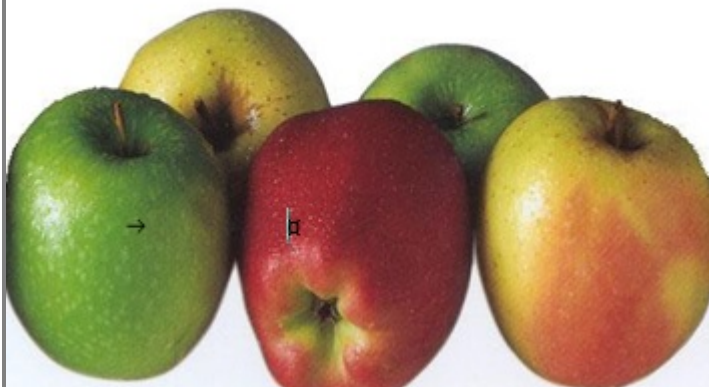
SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CATEGORIA / GRADES / CATEGORIA	CALIBRO / SIZE / CALIBRE	IMBALLO / PACKAGING / ENVASE
--------------------------------	--------------------------	------------------------------

I^A

I^A
da 60 mm.
in su

- Cassette o
cartoni del
peso di 5/10
kg
Cartoni rinfusa
del peso di
15/20 kg



STAGIONALITÀ / SEASONS / TEMPORADA

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Varietà:
Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Red e Morgenduft.

Provenienza:
Alcune tra le principali aree di produzione sono: Italia, Francia, Argentina, Stati Uniti e Nuova Zelanda. Approvvigionamenti di certe varietà possono essere limitati a certi mesi dell'anno; comunque, grazie all'immagazzinamento in atmosfera controllata e alle importazioni dai vari paesi produttori, le più comuni varietà di mele sono disponibili tutto l'anno.

VARIETY / TYPE DESCRIPTIONS

Varieties:
Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Red and Morgenduft.

Origin:
Some leading producing areas include Italy, France, Argentina, United States and New Zealand. Supplies of certain varieties may be limited during certain months of the year; however, thanks to controlled atmosphere storage and imports from southern hemisphere countries, most common apples varieties are available year-round.

DESCRIPCIÓN DE LAS VARIEDADES

Variedades:
Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Red y Morgenduft.

Origin:
Algunas de las principales zonas de producción son: Italia, Francia, Argentina, Estados Unidos y Nueva Zelanda. Abastecimientos de algunas variedades pueden ser limitadas a algunos meses del año; de todas formas, gracias al almacenamiento controlado atmosféricamente y a las importaciones de los países del emisfero meridional, las más comunes variedades son disponibles durante todo el año.

CONTROLLO QUALITÀ

Mele di ottima qualità devono essere friabili, saporite e colorate con buccia liscia. (La friabilità può essere determinata misurando la compattezza della polpa con un penetrometro da frutta). Da evitare frutta con ammaccature, buccia non integra, o parti interne scure.

RECEIVING & INSPECTING

Good quality apples should be crisp flavourfull and well colored with firm smooth skins. (crispness may be determined by measuring flesh firmness with a fruit penetrometer.) Avoid fruit with bruises, broken skin or internal browning.

CONTROL DE CALIDAD

Las manzanas de óptima calidad tendrían que ser friables, sabrosas, coloreadas y con cáscara lisa. (La friabilidad puede ser determinada midiendo la compactabilidad de la pulpa con un petetrómetro para la fruta). Se evite la fruta con magulladuras, cáscara no íntegra o zonas interiores oscuras.



SCHEDA PRODOTTO MELE

APPLE / MANZANA
MALUS COMMUNIS

SP 7.5-01 Rev.01 del
07/08/2019

CONSIGLI UTILI	SUGGESTIONS	CONSEJOS ÚTILES
Facilmente digeribile, la mela svolge un'azione rinfrescante, disintossicante, diuretica, uricolitica, antidiarroica e rilassante; inoltre, fa aumentare la secrezione salivare, ha un effetto stimolante e decongestionante sul fegato ed aiuta a regolare la flora intestinale	Easy to digest, apples have a refreshing, detoxifying, diuretic, uricolitic, antidiarrhoic and relaxing. It stimulates saliva secretion, has a stimulating and decongestant effect on liver and helps the regulation of intestinal flora.	Es fácilmente digerible, la manzana tiene una función rinfrescante, desintoxicante, diurética, Uricólitica, antidiarroicas y relajante; además aumenta la secreción salivar, tiene un efecto estimulante y decongestionante en el hígado y ayuda la regulación de la flora intestinal.
GESTIONE DEL PRODOTTO	STORING & HANDLING	CONSERVACIÓN Y MANEJO
Raccomandazioni per la temperatura/l'umidità per un periodo di conservazione di sette giorni: inferiore: 32-36 gradi F/ 0-2 gradi C 90-98% di umidità Suggerimenti per l'esposizione di vendita: Cospargere con acqua: No Superficie di ghiaccio: No Produzione/sensibilità all'etilene: Produce etilene: Sì- alta quantità Sensibile all'etilene: Sì Suggerimenti per la conservazione: Tenere le mele negli imballaggi originali chiusi per evitare l'assorbimento di odori di altri cibi o per evitare di trasmettere il proprio odore ad altri cibi. Alcune varietà sono sensibili al freddo e devono essere tenute a 35-40 gradi F/2-4 gradi C per una conservazione a lungo termine. Conservare le mele lontane da frutta e verdura sensibili all'etilene. Esposizione all'etilene potrebbe accelerare l'ammorbidimento delle mele; tenerle separate da altra frutta che produce etilene e da celle di maturazione. Suggerimenti per il trattamento: Cercare di maneggiare il meno possibile per evitare ammaccature e danni alla superficie.	Temperature/humidity recommendation for short-term storage of seven days or less: 32-36 degrees F/0-2 degrees C 90-98% relative humidity Retail display tips: Water sprinkle: No Top ice: No Ethylene production/sensitivities: Produces ethylene: Yes-high Sensitive to ethylene exposure: Yes Storing tips: Keep apples in original cartons with lids closed to prevent absorption of smell from other fruits or passing smell to other foods. Some varieties are sensitive to chill damage and should be held at 35-40 degrees F/2-4 degrees C for long term storage. Store apples away from fruits and vegetables. Exposure to ethylene may accelerate softening of apples; keep separated from other ethylene-producing fruits and ripening rooms. Handling tips: Keep handling to a minimum to avoid bruising and skin damage.	Recomendaciones para la temperatura / la humedad para un periodo de siete días: 32-36 grados F /0-2 grados C 90-98% de humedad Sugerencias para la exposición de venta: Españar con agua: No Superficie de hielo: No Producción de etileno/sensibilidad: Produce etileno: Si, alto Sensible a la exposición al etileno: Si Sugerencias para la conservación: Se mantengan las manzanas en las cajas originales cerradas para evitar el absorbimiento de olores de otros alimentos o para evitar transmitir su olor a otros alimentos. Algunas variedades son sensibles al frío y tienen que estar en lugares con temperatura de 35-40 grados F / 2-4 grados C para una larga conservación. Se conserven las manzanas lejos de, fruto y verdura sensibles al etileno. La exposición al etileno podría acelerar el ablandamiento de las manzanas; se conserven las manzanas separadas de otra fruta que produce etileno y de lugares de maduración. Sugerencias para el tratamiento: Se intente manipular cuanto menos posible para evitar magulladuras y daños a la superficie.
PROBLEMATICHE	TROUBLESHOOTING	LOS PROBLEMAS
Parti interne marroni; torsolo marrone; deperimento: Questi sono tutti danni causati dal freddo. Per una miglior qualità, non conservare le mele al di sotto dei 29 gradi F/ -0.5 gradi C. Polpa morbida; perdita della friabilità: Esposizione all'etilene può causare un ammorbidimento della mela e la perdita della friabilità. Per una miglior qualità, conservare le mele lontane da locali di maturazione e ad una temperatura di 32-36 gradi F/ 0-2 gradi C. Buccia o polpa ammaccata: Maltrattamento può causare ammaccature. Per prevenire ammaccature, maneggiare il meno possibile e lasciare le mele negli scatoloni originali durante la conservazione Perdita del colore: Le mele possono perdere il loro colore se sono spruzzate con acqua prima o durante la conservazione. Per evitare perdita del colore tenere la superficie delle mele asciutte. Non	Troubleshooting Internal browning; brown core; soggy breakdown: These are indications of chill damage. For best quality do not store apples below 29 degrees F/- 1.5 degrees C. Soft flesh; loss of crunch: Exposure to ethylene gas will cause apples to soften and loose their crunch. For best quality store apples away from ripening rooms and at 32-36 degrees F/0-2 degrees C. Bruised skin or flesh: Rough handling may cause bruising. To prevent bruising, keep handling to a minimum and leave apples in original cartons while storing. Do not drop cartons on the floor. Discoloration: Apples may discolor if they are sprayed with water before or during storing. To avoid discoloration, keep the surface of apples dry. Do not rinse until just before ready to use.	Partes interiores marrones; corazón marrón; decomposición: Estos son síntomas de daños causados por el frío. Para una mejor calidad, no se conserven las manzanas bajo los 29 grados F / 1,5 grados C. Pulpa molde; pérdida de friabilidad: La exposición al etileno puede causar el ablandamiento de la manzana y la pérdida de friabilidad. Para una mejor calidad, se conserven las manzanas lejos de lugares de maduración y a una temperatura de 32-36 grados F / 0-2 grados C. Cáscara o pulpa magullada: El maltratamiento puede causar magulladuras. Para prevenir magulladuras, se manipulen cuanto menos posible y dejar las manzanas en sus cajas originales durante la conservación. Pérdida del color: Las manzanas pueden perder su color si son rociadas con agua antes o durante la conservación. Para evitar la pérdida del color se



SCHEDA PRODOTTO MELE

APPLE / MANZANA
MALUS COMMUNIS

SP 7.5-01 Rev.01 del
07/08/2019

sciacquare fino al momento dell'uso.

tenga la superficie de las manzanas seca. No
se aclaren hasta el momento del utilizzo.

NOTE NUTRIZIONALI

PORZIONE MEDIAMENTE SERVITA
(154 g) APPORTO CALORICO:
Cal. 80

% SUL FABBISOGNO GIORNALIERO

GRASSI TOTALI:	0%
DI CUI SATURI:	0%
COLESTEROLO:	0%
SODIO:	0%
TOTALE CARBOIDRATI:	7%
FIBRE ALIMENTARI:	20%
ZUCCHERI:	16 g
PROTEINE:	0 g
VITAMINA A	2%
VITAMINA C	8%
CALCIO	0%
FERRO	2%

NUTRITION NOTES

SERVING SIZE (154
g) AMOUNT PER
SERVING: Cal. 80

% DAILY VALUE

TOTAL FAT:	0%
SATURATED FAT:	0%
CHOLESTEROL:	0%
SODIUM:	0%
TOTAL CARBOHYDRATE:	7%
DIETARY FIBER:	20%
SUGAR:	16 g
PROTEIN:	0 g
VITAMIN A	2%
VITAMIN C	8%
CALCIUM	0%
IRON	2%

PROPIEDADES NUTRITIVAS

PORCIÓN MEDIAMENTE SERVIDA
(154 g) SÓPORTE CALORICO:
Cal. 80

% DE LO NECESARIO DIARIO

GRASAS TOTALES:	0%
GRASAS SÁTURAS:	0%
COLESTEROL:	0%
SODIO:	0%
TOTALES CARBOHIDRATOS:	7%
FIBRAS ALIMENTARES:	20%
AZÚCAR:	16 g
PROTEINAS:	0 g
VITAMINA A	2%
VITAMINA C	8%
CALCIO	0%
HIERRO	2%