



## SCHEDA PRODOTTO AVOCADO HASS

SP 7.5-01 Rev.01 del 28/08/2023



<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>AVOCADO HASS</b> Nome botanico: <b>Persea American Mill</b> Zona di origine: <b>Perù, Colombia, Sud Africa, Messico, Israele, Italia, Spagna, Cile, Marocco, Brasile, Portogallo, Tanzania</b> altre origini in base alla stagionalità e qualità disponibili.
<b>Temperatura stoccaggio prodotto</b>	Da + 5° C a + 7° C a seconda del grado di maturazione e durata dello stoccaggio.
<b>Caratteristiche generali</b>	Il frutto 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, praticamente privi di sostanze estranee visibili;</li><li>• praticamente privi di parassiti;</li><li>• praticamente esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;</li><li>• privi di umidità esterna anomala;</li><li>• privi di odore e/o sapore estranei;</li><li>• esenti da danni causati dalle basse temperature;</li><li>• con un gambo di lunghezza non superiore a 10mm che deve essere tagliato di netto. Tuttavia, la sua assenza non è considerata un difetto a condizione che il punto di attacco del peduncolo sia asciutto e integro.</li></ul>
<b>Requisiti di maturità</b>	Lo sviluppo e lo stato di maturazione degli avocado devono essere tali da consentire loro di proseguire il processo di maturazione e di raggiungere un grado di maturazione soddisfacente. Il frutto maturo dovrebbe essere privo di amarezza.
<b>Caratteristiche Chimiche</b>	Piombo (mg/kg) 0,10 in conformità al Reg.1317/2021 Cadmio (mg/kg) 0,020 in conformità al Reg.1323/2021 Pesticidi: Livelli massimi di residui in conformità al Reg. 396/2005 e smi
<b>Caratteristiche Microbiologiche</b>	E.coli (ufc/25g): Assente in conformità al Reg.2073/2005 Listeria monocytogenes (ufc/g): 100 ufc/g in conformità al Reg.2073/2005 Salmonella spp. ( ufc/25g): Assente in conformità al Reg.2073/2005
<b>Difetti e tolleranze</b>	Tolleranze qualitative: <i>Categoria "Extra"</i> È ammessa una tolleranza complessiva del 5 %, in numero o in peso, di avocado 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 avocado non



## SCHEDA PRODOTTO AVOCADO HASS

SP 7.5-01 Rev.01 del 28/08/2023

	<p>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.</p> <p><i>Categoria II</i> È ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di avocado non corrispondenti né alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.</p>	
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	<p>Su ciascun imballaggio sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. denominazione del prodotto</li><li>2. categoria</li><li>3. calibro/n° frutti (norme AGECONTROL)</li><li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione</li><li>5. lotto di produzione</li><li>6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione)</li><li>7. nome, indirizzo, BNDOO (confezionatore, intermediario o cliente)</li></ol>	
<b>Tracciabilità</b>	Formato LUA (Lotto unico aziendale)	XXLNNNNNNNN
	Interpretazione Lotto	XX= Numero Linea Lavorazione L= Identificazione Linea di lavorazione NNNNNNNN= Foglio lavorazione generato dal sistema informatico
<b>Categorie</b>	<p><u>Categoria Extra</u> (di qualità superiore): frutti esenti da difetti, ad eccezione di lievissimi difetti superficiali, purché non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservabilità e la presentazione nella confezione. Se presente, il gambo deve essere integro.</p> <p><u>Categoria I</u> (di buona qualità): sono ammessi difetti lievi purché non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservabilità e la presentazione nella confezione. I difetti ammessi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- un leggero difetto di forma;</li><li>- lievi difetti di colorazione;</li><li>- lievi difetti della pelle (sugheri, lenticelle cicatrizzate) e scottature; la superficie totale massima non deve superare i 4 cm<sup>2</sup>.</li></ul> <p>In nessun caso i difetti possono interessare la polpa del frutto. Il gambo, se presente, può essere leggermente danneggiato.</p> <p><u>Categoria II</u>: sono ammessi difetti di forma, di colorazione, della pelle (sugheri, lenticelle cicatrizzate) e scottature; la superficie totale massima non deve superare i 6 cm<sup>2</sup>.</p> <p>In nessun caso i difetti possono interessare la polpa del frutto. Il gambo, se presente, può essere danneggiato.</p>	
<b>Calibrazione</b>	<p>Il calibro è determinato dal peso o dal numero dei frutti.</p> <p>Per tutte le categorie è ammessa una tolleranza del 10% in numero o in peso di avocado che non soddisfano i requisiti di calibro.</p>	



## SCHEDA PRODOTTO AVOCADO HASS

SP 7.5-01 Rev.01 del 28/08/2023

<b>Tabella Calibri</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Codice calibro</th><th>Scala pesi in grammi</th><th>Codice calibro</th><th>Scala pesi in grammi</th><th>Codice calibro</th><th>Scala pesi in grammi</th><th>Codice calibro</th><th>Scala pesi in grammi</th></tr></thead><tbody><tr><td>4</td><td>da 781 a 1220</td><td>12</td><td>da 306 a 365</td><td>20</td><td>da 191 a 210</td><td>28</td><td>da 136 a 145</td></tr><tr><td>6</td><td>da 576 a 780</td><td>14</td><td>da 266 a 305</td><td>22</td><td>da 171 a 190</td><td>30</td><td>da 125 a 135</td></tr><tr><td>8</td><td>da 461 a 575</td><td>16</td><td>da 236 a 265</td><td>24</td><td>da 156 a 170</td><td>S(*) (a)</td><td>da 80 a 125</td></tr><tr><td>10</td><td>da 366 a 460</td><td>18</td><td>da 211 a 235</td><td>26</td><td>da 146 a 155</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	Codice calibro	Scala pesi in grammi	4	da 781 a 1220	12	da 306 a 365	20	da 191 a 210	28	da 136 a 145	6	da 576 a 780	14	da 266 a 305	22	da 171 a 190	30	da 125 a 135	8	da 461 a 575	16	da 236 a 265	24	da 156 a 170	S(*) (a)	da 80 a 125	10	da 366 a 460	18	da 211 a 235	26	da 146 a 155								
	Codice calibro	Scala pesi in grammi	Codice calibro	Scala pesi in grammi	Codice calibro	Scala pesi in grammi	Codice calibro	Scala pesi in grammi																																	
4	da 781 a 1220	12	da 306 a 365	20	da 191 a 210	28	da 136 a 145																																		
6	da 576 a 780	14	da 266 a 305	22	da 171 a 190	30	da 125 a 135																																		
8	da 461 a 575	16	da 236 a 265	24	da 156 a 170	S(*) (a)	da 80 a 125																																		
10	da 366 a 460	18	da 211 a 235	26	da 146 a 155																																				
	*la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grande all'interno di una confezione non deve essere più di 25g.																																								
<b>Valori Nutrizionali</b>	Valori Medi per 100g di prodotto Energia 238/996 kcal/kJ Grassi 23 g Carboidrati 1,8 g di cui zuccheri 1,8 g Fibre 3,3 g Proteine 4,4 g																																								
<b>OGM-Allergeni-Lattice</b>	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>Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti</b>	Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti.																																								
<b>Dichiarazione Packaging</b>	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.																																								
<b>Stoccaggio e Trasporto</b>	Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.																																								
<b>Requisiti Legali</b>	Il prodotto è conforme alla legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossine, prodotti fitosanitari, metalli pesanti, diossine, PCB e radioattività).																																								



## SCHEMA PRODOTTO AVOCADO HASS

SP 7.5-01 Rev.01 del 28/08/2023

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