

Numero: 12450

Data Emissione: 19/01/2015

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Arance - Produzione integrata

Descrizione: Di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione; i frutti devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e da loro attacchi, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privi di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione integrata in applicazione delle linee guida del Decreto MI.P.A.A.F. n. 2722 del 17.4.2008 e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Indicazioni obbligatorie: produttore o imballatore e/o speditore - natura - origine - varietà - categoria merceologica - calibro - disciplinare di riferimento.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Arance varietà: Navel Late, Navelina, Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinello, Salustiana.

La provenienza solo da zone ad alta vocazione qualitativa: per i pigmentati la Sicilia e per i biondi Italia/Spagnai.

In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Monostrato - Doppio strato impaccato o altro a specifica richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: -

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10
Peso medio frutto della fornitura (g)	180
Peso minimo di singolo frutto (g)	170
Peso massimo di singolo frutto (g)	190
Contenuto minimo in succo (%)	33
Difetti/alterazioni	assenti
Prodotto ammuffito	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.