

Carlevari[®]
Ingrosso prodotti ortofrutticoli convenzionali e biologici

Mod. D 72-01 rev. n° 0
SCHEMA TECNICA

BIO ARANCIA

Tipologia: **Frutta**

Categoria: **Seconda**

Provenienza: **Sicilia principalmente, provenienza varia nazionale/ estera**

DESCRIZIONE

Frutto di buona pezzatura,privo di semi e con buccia di colore rosso-arancione,brillante a completa maturazione.La polpa è limitatamente succosa,di color giallo-rosato,aromatica,dolce ed acidula allo stesso tempo.I frutti resistono a lungo sulla pianta.

TOLLERANZA

Sono tollerati difetto di forma, difetto di colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate dell'epidermide.

10% su qualità e calibro

CALIBRO

Calibro: **9** Diametro: **62-70** mm Calibro: **8** Diametro: **64-73** mm Calibro: **6** Diametro: **70-80** mm

CONFEZIONAMENTO e CONSERVAZIONE

Imballo e/o confezione: Cassetta in legno o in plastica o in cartone

Etichettatura: Originale (varietà o tipo,la dicitura "prodotto biologico", il nome dell'O.d.C., estremi dell'autorizzazione Ministeriale all'O.d.C., il codice attribuito dall'O.d.C.)

Nostra temperatura di conservazione: +5 - +6 °C

Umidità relativa: 70 %UR

Temperatura consigliata fino all'utilizzo: +8 -+10 °C

CARATTERISTICHE FISICHE

intera, sana, pulita, esente da: danni da gelo, estese lesioni o ammaccature cicatrizzate, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei; tuttavia è ammesso, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia verde.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA (*)

per 100 g di prodotto edibile

(data la tipologia del prodotto, tali valori vanno considerati medi e quindi passibili di un 10% di variabilità)

Contenuto in acqua: **87,2 %**

Proteine: **0,9 %**

Grassi: **0,2 %**

Carboidrati: **10,6 %**

Calorie: **45 cal**

Indicato per ():** arteriosclerosi,ipertensione,malattie del fegato,uricemia

(*) in riferimento alla tabella di composizione degli alimenti INRAN modificata

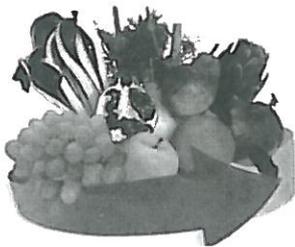
(**) in riferimento al testo "PRONTUARIO DI DIETETICA" di G.Vanzetti e G.Sollazzo, modificata

Scheda stilata da: **Borsato Elena (CQ)**

Approvata da: **Carlevari Nicola Andrea (AQ)**

Data Ultima Revisione: 1.07.09

Tutti i diritti del presente Schedario Tecnico sono riservati.Nessuna parte può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo senza il permesso scritto della Direzione . Ogni abuso verrà perseguito ai sensi di legge.



Carlevari[®]
Ingrosso prodotti ortofrutticoli convenzionali e biologici

Mod. D 72-01 rev. n° 0
SCHEMA TECNICA

BIO CLEMENTINA

Tipologia: **Frutta**

Categoria: **Seconda**

Provenienza: **Sicilia principalmente, provenienza varia nazionale/ estera**

DESCRIZIONE

E' un ibrido ottenuto fra il mandarino e l'arancio amaro. Il frutto di pezzatura medio-piccola è di forma lievemente schiacciata, sferoidale. La buccia è di spessore medio, colore rosso-arancio; la polpa è succosa e dolce. I semi sono quasi assenti.

TOLLERANZA

Sono tollerati difetto di forma, difetto di colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate dell'epidermide

CALIBRO

Calibro: Diametro: **43-52** mm Calibro: Diametro: mm Calibro: Diametro: mm

CONFEZIONAMENTO e CONSERVAZIONE

Imballo e/o confezione: Cassetta in legno o in plastica o cartone

Etichettatura: Originale (varietà o tipo, la dicitura "prodotto biologico", il nome dell'O.d.C., estremi dell'autorizzazione Ministeriale all'O.d.C., il codice attribuito dall'O.d.C.)

Nostra temperatura di conservazione: +5 - +6 °C

Umidità relativa: 70 %UR

Temperatura consigliata fino all'utilizzo: +8 -+10 °C

CARATTERISTICHE FISICHE

intera, sana, pulita, esente da: danni da gelo, estese lesioni o ammaccature cicatrizzate, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei; tuttavia è ammesso, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia verde.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA (*)

per 100 g di prodotto edibile

(data la tipologia del prodotto, tali valori vanno considerati medi e quindi passibili di un 10% di variabilità)

Contenuto in acqua: **87,3 %**

Proteine: **0,8 %**

Grassi: **0,3 %**

Carboidrati: **9,9 %**

Calorie: **44 cal**

Indicato per ():** arteriosclerosi, ipertensione, malattie del fegato, uricemia

(*) in riferimento alla tabella di composizione degli alimenti INRAN modificata

(**) in riferimento al testo "PRONTUARIO DI DIETETICA" di G. Vanzetti e G. Sollazzo, modificata

Scheda stilata da: **Borsato Elena (CQ)**

Approvata da: **Carlevari Nicola Andrea (AQ)**

Data Ultima Revisione: 1.07.09

Tutti i diritti del presente Schedario Tecnico sono riservati. Nessuna parte può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo senza il permesso scritto della Direzione. Ogni abuso verrà perseguito ai sensi di legge.



Carlevari[®]
Ingrosso prodotti ortofruitticoli convenzionali e biologici

Mod. D 72-01 rev. n° 0
SCHEMA TECNICA

BIO MANDARINO

Tipologia: **Frutta**

Categoria: **Seconda**

Provenienza: **Sicilia principalmente, provenienza varia nazionale/ estera**

DESCRIZIONE

Il frutto di media pezzatura ha forma leggermente appiattita, con buccia sottile, liscia e brillante. La sua polpa è tenera, succosa, dolce e aromatica con pochi semi.

TOLLERANZA

Sono tollerati difetto di forma, difetto di colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate dell'epidermide

CALIBRO

Calibro: Diametro: **50-60** mm Calibro: Diametro: mm Calibro: Diametro: mm

CONFEZIONAMENTO e CONSERVAZIONE

Imballo e/o confezione: Cassetta in legno o in plastica o cartone

Etichettatura: Originale (varietà o tipo, la dicitura "prodotto biologico", il nome dell'O.d.C., estremi dell'autorizzazione Ministeriale all'O.d.C., il codice attribuito dall'O.d.C.)

Nostra temperatura di conservazione: +5 - +6 °C

Umidità relativa: 70 %UR

Temperatura consigliata fino all'utilizzo: +8 -+10 °C

CARATTERISTICHE FISICHE

intero, sano, pulito, esente da: danni da gelo, estese lesioni o ammaccature cicatrizzate, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei; tuttavia è ammesso, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia verde.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA (*)

per 100 g di prodotto edibile

(data la tipologia del prodotto, tali valori vanno considerati medi e quindi passibili di un 10% di variabilità)

Contenuto in acqua: **87,3 %**

Proteine: **0,8 %**

Grassi: **0,3 %**

Carboidrati: **9,9 %**

Calorie: **44 cal**

Indicato per ():** arteriosclerosi, ipertensione, malattie del fegato, uricemia

(*) in riferimento alla tabella di composizione degli alimenti INRAN modificata

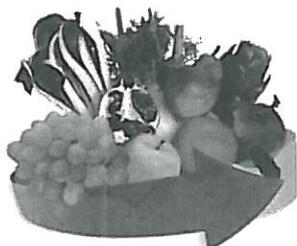
(**) in riferimento al testo "PRONTUARIO DI DIETETICA" di G. Vanzetti e G. Sollazzo, modificata

Scheda stilata da: **Borsato Elena (CQ)**

Approvata da: **Carlevari Nicola Andrea (AQ)**

Data Ultima Revisione: 1.07.09

Tutti i diritti del presente Schedario Tecnico sono riservati. Nessuna parte può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo senza il permesso scritto della Direzione. Ogni abuso verrà perseguito ai sensi di legge.



Carlevari[®]
Ingrosso prodotti ortofruitticoli convenzionali e biologici

Mod. D 72-01 rev. n° 0
SCHEDA TECNICA

BIO LIMONE

Tipologia: **Frutta**

Categoria: **Seconda**

Provenienza: **Sicilia principalmente, provenienza varia nazionale/ estera**

DESCRIZIONE

Frutto di pezzatura media e di forma oblunga con lobo pedicellare alle volte poco sviluppato. Buccia di colore giallo di medio spessore.

TOLLERANZA

Sono tollerati difetto di forma, difetto di colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate dell'epidermide.

10% su qualità e calibro

CALIBRO

Calibro: **6** Diametro: **48-57** mm Calibro: **5** Diametro: **53-62** mm Calibro: **4** Diametro: **58-67** mm

CONFEZIONAMENTO e CONSERVAZIONE

Imballo e/o confezione: Cassetta in legno o in plastica

Etichettatura: Originale (varietà o tipo, la dicitura "prodotto biologico", il nome dell'O.d.C., estremi dell'autorizzazione Ministeriale all'O.d.C., il codice attribuito dall'O.d.C.)

Nostra temperatura di conservazione: **+5 - +6 °C**

Umidità relativa: **70 %UR**

Temperatura consigliata fino all'utilizzo: **+8 -+10 °C**

CARATTERISTICHE FISICHE

intero, sano, pulito, esente da: danni da gelo, estese lesioni o ammaccature cicatrizzate, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei; tuttavia è ammesso, aderente al frutto, un corto ramoscello non legnoso munito di qualche foglia verde.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA (*)

per 100 g di prodotto edibile

(data la tipologia del prodotto, tali valori vanno considerati medi e quindi passibili di un 10% di variabilità)

Contenuto in acqua: **89,3 %**

Proteine: **0,9 %**

Grassi: **0,6 %**

Carboidrati: **7,8 %**

Calorie: **32 cal**

Indicato per (**): **cardiopatie, arteriosclerosi, ipertensione, malattie del fegato, diabete, obesità, uricemia**

(*) in riferimento alla tabella di composizione degli alimenti INRAN modificata

(**) in riferimento al testo "PRONTUARIO DI DIETETICA" di G. Vanzetti e G. Sollazzo, modificata

Scheda stilata da: **Borsato Elena (CQ)**

Approvata da: **Carlevari Nicola Andrea (AQ)**

Data Ultima Revisione: 1.07.09

Tutti i diritti del presente Schedario Tecnico sono riservati. Nessuna parte può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo senza il permesso scritto della Direzione. Ogni abuso verrà perseguito ai sensi di legge.