



SCHEDA TECNICA
Prodotto Ortofrutticolo

Rev. 1 del 30.10.2012

ARANCE BIOLOGICHE

Denominazione: Arance
Famiglia: Agrumi

Caratteristiche generali:

Intere, sane, pulite, fresche, prive di danni da parassiti, prive di odore/sapore estraneo, senza difetti di colorazione (1/5 della superficie può presentare un colore disforme dalla varietà), senza fumaggine, rammollimenti, appassimenti, minimo 9° Brix, attaccatura del picciolo tagliata e non strappata.

Varietà e pezzature: Fra le varietà commercializzate possiamo ricordare la Navel e Navel Late.

Mesi di raccolta: Due volte l' anno a seconda della zona in cui vengono coltivate.

Classificazione: Prima e Seconda. Devono avere le caratteristiche tipiche della varietà.

Imballo: Si presentano in cassettoni di legno, cartone locati superiormente devono essere rappresentative dell' intero imballaggio.

Etichettatura: Nell' etichetta che accompagna il prodotto sono visibili le seguenti indicazioni:

- 1) Denominazione del prodotto
- 2) Categoria
- 3) Paese di origine
- 4) Nominativo e indirizzo dell' azienda o dello stabilimento di produzione
- 5) Specifica prodotto di origine biologica

Tipologia di prodotto : Prodotto alimentare deteriorabile.

Data di emissione: 30/10/2012

Il Responsabile dell'Autocontrollo
Susanna Greguolo



SCHEMA TECNICA Prodotto Ortofrutticolo

Rev. 1 del 30.10.2012

MANDARINO BIOLOGICO

Denominazione: Mandarino
Varietà botanica: Citrus Nobilis

Caratteristiche generali:

E' un agrume, frutto di un albero proveniente dalla Cina meridionale della famiglia delle Rutacee.

Varietà e pezzature: Le varietà più coltivate sono il mandarino comune, detto anche **Avana**, e il mandarino tardivo, detto **Ciaculi**. Esistono anche alcuni frutti ibridi, ottenuti dall' incrocio del mandarino con altri tipi di frutto : la clementina (ibridazione del mandarino con l' arancio amaro) e il mapo (incrocio tra il mandarino e il pompelmo). Il mandarancio, invece, è ottenuto dall' ibridazione tra il mandarino e l' arancio, ha una scorza spessa e arancione, la polpa è spesso priva di semi, succosa e dolce.

Mesi di raccolta: La raccolta ed il consumo dei mandarini avviene da dicembre a gennaio. Devono essere sani, puliti, sufficientemente sviluppati, privi di : parassiti e di alterazioni dovute a parassiti, odore e/o sapore estranei e di umidità esterna anormale.

Classificazione: La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all' asse del frutto. Il calibro minimo è di 45 mm (35mm per le clementine) .

Calibro	Diametro (mm)	Calibro	Diametro (mm)
1-XXX	78 e oltre	7	41-48
1-XX	67-78	8	39-46
1 o 1-X	63-74	9	37-44
2	58-69	10	35-42
3	54-64		
4	50-60		
5	46-56		
6	43-52		

Classificazione : I° : di buona qualità. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.
II° : debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate.

Imballo: Nelle confezioni monostrato o alla rinfusa, i frutti collocati superiormente devono essere rappresentativi dell' intero imballaggio, oppure in retina. Possono essere calibrati in base al numero di frutti, in tal caso i frutti di uno stesso imballo possono situarsi a cavallo di due calibri adiacenti.

Etichettatura: Nell' etichetta che accompagna il prodotto sono visibili le seguenti indicazioni:
1) Denominazione del prodotto
2) Categoria
3) Paese di origine
4) Nominativo e indirizzo dell' azienda o dello stabilimento di produzione
5) Specifica prodotto di origine biologica

Tipologia di prodotto : Prodotto alimentare deteriorabile.

Data di emissione: 30/10/2012

Il Responsabile dell'Autocontrollo
Susanna Greguolo

GREGUOLO s.r.l. - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Via Ca' Nogarà 5 - 30034 MIRA (VE)

Tel. 041 5675045 - Fax 041 5679070 - Cell. 333 6687368 - E-mail : commerciale@greguolo.it