

**Carlevari**<sup>®</sup>  
Ingrosso prodotti ortofrutticoli convenzionali e biologici

Mod. D 72-01 rev. n° 0  
SCHEMA TECNICA

## BIO MELA GOLDEN

Tipologia: **Frutta**

Categoria: **Seconda**

Provenienza: **Trentino Alto Adige / Veneto**

### DESCRIZIONE

Frutto di pezzatura medio-grossa, buccia di colore giallo, con lieve rugginosità. La polpa è zuccherina, soda, croccante, succosa, aromatica e leggermente acidula.

### TOLLERANZA

Sono tollerati mancanza di peduncolo, difetti di sviluppo, di colorazione, di forma, di buccia: a) 4 cm lunghezza per difetti forma allungata, b) altri difetti 2,5 cm<sup>2</sup>, c) ticchiolatura 1 cm<sup>2</sup>.

10% su qualità e calibro

### CALIBRO

Calibro: Diametro: **70-75** mm Calibro: Diametro: **75-80** mm Calibro: Diametro: **80-85** mm

### CONFEZIONAMENTO e CONSERVAZIONE

**Imballo e/o confezione:** Cassetta in legno 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:** +1 - +2 °C

**Umidità relativa:** 80 %UR

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

### CARATTERISTICHE FISICHE

Intera, sana, pulita, sufficientemente sviluppata, priva di parassiti, alterazioni dovute a parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

### 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: **84,1 %**

Proteine: **0,3 %**

Grassi: **0,4 %**

Carboidrati: **13,9 %**

Calorie: **58 cal**

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

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

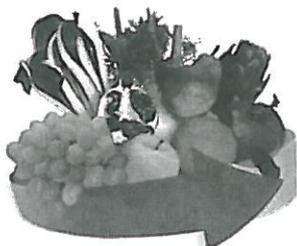
(\*\*) in riferimento al testo "PRONTUARIO DI DIETETICA" di G. Vanzetti e G. Sollazzo, modificata

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**<sup>®</sup>  
Ingrosso prodotti ortofrutticoli convenzionali e biologici

Mod. D 72-01 rev. n° 0  
SCHEDA TECNICA

## BIO MELA STARKING

Tipologia: **Frutta**

Categoria: **Seconda**

Provenienza: **Trentino Alto Adige / Veneto**

### DESCRIZIONE

Frutto di pezzatura medio-grossa, buccia con striature di colore rosso brillante. La polpa è fine, di colore bianco giallognolo, succosa, zuccherina e molto aromatica.

### TOLLERANZA

Sono tollerati mancanza di peduncolo, difetti di sviluppo, di colorazione, di forma, di buccia: a) 4 cm lunghezza per difetti forma allungata, b) altri difetti 2,5 cm<sup>2</sup>, c) ticchiolatura 1 cm<sup>2</sup>.

10% su qualità e calibro

### CALIBRO

Calibro: Diametro: **70-75** mm Calibro: Diametro: **75-80** mm Calibro: Diametro: **80-85** mm

### CONFEZIONAMENTO e CONSERVAZIONE

**Imballo e/o confezione:** Cassetta in legno 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:** +1 - +2 °C

**Umidità relativa:** 80 %UR

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

### CARATTERISTICHE FISICHE

Intera, sana, pulita, sufficientemente sviluppata, priva di parassiti, alterazioni dovute a parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

### 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: **84,1 %**

Proteine: **0,3 %**

Grassi: **0,4 %**

Carboidrati: **13,9 %**

Calorie: **58 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.