



## SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Fragola
NOME BOTANICO	Fragaria spp.
TIPOLOGIA DI COLTIVAZIONE	Serra e campo aperto
PROVENIENZA	Toscana
CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL FRUTTO	<p>Le fragole devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• esenti da parassiti;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• munite del calice e, ove presente, peduncolo, entrambi freschi e verdi;</li> <li>• esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;</li> <li>• esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;</li> <li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> </ul>
IMBALLO	<p>Su ciascuna cassetta devono essere riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta visibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ denominazione del prodotto,</li> <li>✓ categoria e calibro</li> <li>✓ indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda di produzione e dello stabilimento di produzione),</li> <li>✓ peso del cestino e numero di pezzi per collo.</li> <li>✓ lotto per la rintracciabilità.</li> </ul>
CONFEZIONAMENTO E PRESENTAZIONE	<p><b>Confezionate:</b></p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vaschette filmate o con coperchio ed etichettate e posizionate in plateau o in imballaggio riciclabile. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche. Solitamente possono essere presenti:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione del prodotto</li> <li>- provenienza d'origine</li> <li>- data di confezionamento/lotto</li> <li>- categoria</li> <li>- calibro</li> <li>- codice a barre</li> <li>- peso (fisso garantito o variabile)</li> <li>- prezzo al Kg</li> <li>- prezzo unitario</li> <li>- data di scadenza</li> </ul> <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.</p> <p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto fragole della stessa origine, varietà, qualità e qualità; per la Categoria Extra, salvo che per le Fragole di Bosco, sono richiesti grado di maturazione, colorazione e calibro omogenei, per la categoria I è richiesto calibro meno omogeneo.</p> <p><b>Condizionamento Imballaggio.</b> Deve essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne al prodotto. E' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali. La Categoria Extra deve essere confezionata con cura particolare.</p>
CLASSIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Extra (di qualità superiore): di aspetto brillante, prive di terra, prive di difetti.</li> <li>✓ I° categoria (di buona qualità). Di forma e colorazione tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, presenza di una piccola zona bianca di superficie inferiore a 1/10 della superficie totale del frutto, lievi segni superficiali di pressione.</li> <li>✓ II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, presenza di una piccola zona bianca di superficie inferiore a 1/5 della superficie totale del frutto, lievi ammaccature secche, lievi tracce di terra.</li> </ul>
CALIBRO	<p>Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto.</p> <p>Il calibro minimo previsto è il seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cat. Extra: <b>25 mm.</b></li> <li>- Cat. I° e II°: <b>18 mm.</b></li> </ul> <p>Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo.</p>

TOLLERANZE	<p><b>Calibrazione:</b> il 10% in peso o in numero di fragole non conformi alla calibrazione minima stabilita.</p> <p><b>Qualitative nello stesso imballaggio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla Cat.I°, con frutti guasti inferiori al 2%.</li> <li>• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla Cat. II°, con frutti guasti inferiori al 2%.</li> <li>• II°: fino ad un massimo del 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. Nell'ambito di tale tolleranza i frutti guasti debbono essere inferiori al 2%.</li> </ul>
OGM	<p>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</p>



**N.B. La presente scheda di prodotto è stata elaborata in data 12/04/2014 . Etruria Royal fruit soc. agr. cons. a r. l. si riserva la facoltà di modificarla in qualunque momento senza alcun preavviso , anche al fine di adeguarla agli obblighi relativi alle norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli presenti nelle disposizioni normative comunitarie e nazionali emanate dagli organi amministrativi preposti. Per qualsiasi disposizione legislativa relativa alla definizione della qualità dei prodotti ortofrutticoli commercializzati , non presenti in questa scheda tecnica , si fa esplicito riferimento alle norme emanate dall'organismo di controllo Agecontrol.**