

	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Albicocca	Rev. 1
		del 07/03/2022
Eseguito da:	RQ	
Verificato da:	RQ	
Approvato da:	DIR	

Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: ALBICOCCA</p> <p>Varietà botanica: Prunus Armeniaca</p> <p>Zona d'origine: Italia, Puglia</p>
Temperatura prodotto	Da +2° C a +12° C
Caratteristiche generali	<p>Le albicocche devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> · intere; · di aspetto fresco; · sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); · pulite (prive di sostanze estranee visibili); · praticamente prive di parassiti; · prive di umidità esterna anormale; · prive di odore e/o sapore estranei; · esenti da danni e/o alterazioni esterne dovute al gelo; esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate.
Modalità di confezionamento	<p>Sfusi: posizionati in plateau di legno, cartone, Polymer e/o Ifco.</p> <p>Confezionati: le vaschette sono posizionate in in polymer e/o cartoni.</p> <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste specifiche</p>

	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Albicocca	Rev. 1
		del 07/03/2022
Eseguito da:	RQ	
Verificato da:	RQ	
Approvato da:	DIR	

Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto 2. categoria (se previsto) 3. calibro 4. peso 5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale 6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), codice fornitore, BNDOO 7. lotto di produzione
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità.</p> <p>Condizionamento. devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore). Ben sviluppate, con le caratteristiche e la colorazione della varietà tipiche. Nessun difetto ammesso. • 1° categoria (di buona qualità). Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate; lieve bruciatura.
Calibrazione	<p>Il calibro: il diametro minimo ammesso è:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mm 50 extra; • mm 40 I[^].
Tolleranze	<p>Calibrazione: è ammesso scostamento rispetto al calibro previsto del 10% in numero o in peso di albicocche.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • 1°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione da coltivazione tramite "Lotta Integrata"</p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi "Lotta Integrata",</p>

	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Albicocca	Rev. 1
		del 07/03/2022
Eseguito da:	RQ	
Verificato da:	RQ	
Approvato da:	DIR	

	Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Disciplinare Regione Puglia vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni)
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice