

ORTOFRUTTICOLA *Toro & Catena s.r.l.*

C.da Poggio Rotondo - 95046 PALAGONIA (CT)

Tel. 095 7953653 - Fax 095 795 5571

Partita IVA: 03396290870

Cap. Soc. € 450.000,00

www.toroecatena.com

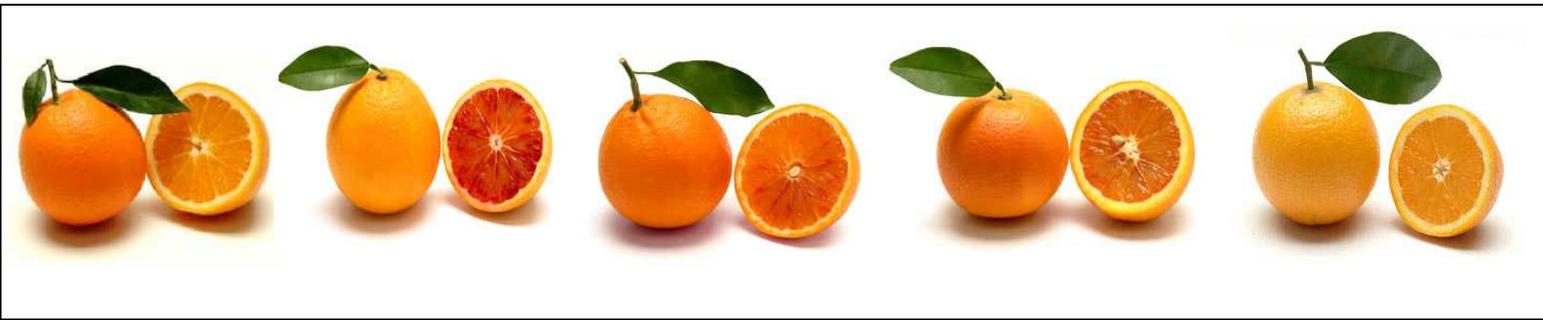
amministrazione@toroecatena.com



GLOBALG.A.P.



SCHEMA TECNICA ARANCE

Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: ARANCE Varietà botanica: CITRUS SINENSIS Zona d'origine: SICILIA, ITALIA</p>
Temperatura prodotto	<p>Da +6 °C a +8 °C (temperatura consigliata per il trasporto)</p>
Caratteristiche generali	<p>Il frutto, dopo il condizionamento e l'imballaggio deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intero, con peduncolo tagliato corto; • sano: sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; • esente da ammaccature o lesioni cicatrizzate; • pulito: privo di sostanze estranee visibili; • sufficientemente sodo, né mollo, né avvizzito; • ben formato: i frutti sono di medio calibro, forma sferica; • colore: il colore della buccia è da giallo tenue ad arancio intenso a secondo della maturazione; • polpa: di colore arancio-chiaro, molto succosa; • succo: di colore arancio-chiaro, resa in succo media, di sapore gradevole; • praticamente privo di parassiti e di danni da essi provocati; • privo di umidità esterna anormale; • privo di odore e/o sapore estranei. • calibro medio/grosso, gr. 150-220.
Caratteristiche chimiche (valori standard per inizio produzione)	<ul style="list-style-type: none"> • Solidi totali %: 10-12 • Acidità totale %: 1 – 1.5 • S/A: 10-12

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 3. calibro (norme AGECONTROL) 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione) 6. lotto di produzione (ove necessario) 																														
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto frutti della stessa origine, varietà e qualità e grado di maturazione.</p> <p>Condizionamento. Il frutto deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. I frutti di categoria extra devono essere disposti separati gli uni dagli altri, in modo regolare su un solo strato.</p> <p>Presentazione. Le arance possono essere presentate nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disposte in strati ordinati (obbligatorio per la categoria extra) 2. Non disposte in strati ordinati, ma conformi alla scala di calibrazione 3. Alla rinfusa, con rispetto del calibro minimo (solo per la 2^a) 																														
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità): sodi. Sono ammessi lievi difetti di forma, difetti superficiali di buccia • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): sufficientemente sodi. Sono ammessi difetti di forma, di buccia con piccole fenditure o scalfitture cicatrizzate, lievi ammaccature. 																														
Calibrazione	<p>La calibratura è determinata dalla circonferenza massima della sezione normale dell'asse del frutto. Il calibro si misura in mm. Per le arance la circonferenza minima consentita è di 60 mm.</p> <p>**Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL**</p> <table border="1" data-bbox="544 767 1283 1058"> <thead> <tr> <th>Calibro</th> <th>Circonferenza in mm</th> <th>Peso del frutto medio in gr.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>84-96</td> <td>320</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>81-92</td> <td>295</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>77-88</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>73-84</td> <td>252</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>70-80</td> <td>235</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>64-73</td> <td>175</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>62-70</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>60-68</td> <td>110</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>56-63</td> <td>80</td> </tr> </tbody> </table>	Calibro	Circonferenza in mm	Peso del frutto medio in gr.	2	84-96	320	3	81-92	295	4	77-88	270	5	73-84	252	6	70-80	235	8	64-73	175	9	62-70	140	10	60-68	110	11	56-63	80
Calibro	Circonferenza in mm	Peso del frutto medio in gr.																													
2	84-96	320																													
3	81-92	295																													
4	77-88	270																													
5	73-84	252																													
6	70-80	235																													
8	64-73	175																													
9	62-70	140																													
10	60-68	110																													
11	56-63	80																													
Tolleranze	<p>Calibrazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per i calibri 2, 3, 4, 5, 6, 8 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 5% rispetto al calibro previsto in numero o in peso. • per i calibri 9, 10, 11 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 10% rispetto al calibro previsto in numero o in peso. <p>Qualitative:</p> <p>Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria extra, ma conformi alla I.</p> <p>I : fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria I, ma conformi all II.</p> <p>II : fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria II.</p>																														

Metodo di Coltivazione	<p><u>Arance - Produzione convenzionale</u></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione.</p> <p><u>Arance - Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p>																														
OGM – Allergeni – Lattice	<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 contenente lattice.</p>																														
Certificazioni	<ul style="list-style-type: none"> - BRC, IFS - GLOBALGAP - IGP - D.LGS 81/2008 - HCCP - TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' 																														
Shelf-life	<p>15 – 20 giorni</p>																														
Varietà arance trattate	<ul style="list-style-type: none"> - NAVEL - MORO - TAROCCO - SANGUINELLO - LANELATE - VALENCIA 																														
Contenuto Vitamina C e Antocianine	Varietà	Antocianine (mg/100 ml)	Vitamina C (mg/100 ml)																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 20%;">inizio maturazione: 8.7</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">50.1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>TAROCCO</u></td> <td></td> <td>piena maturazione: 69.2</td> <td style="text-align: right;">79.6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>media maturazione: 23.5</td> <td style="text-align: right;">64.6</td> </tr> <tr> <td colspan="4"> </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>inizio maturazione: 8.7</td> <td style="text-align: right;">50.1</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">E</td> <td>piena maturazione: 69.2</td> <td style="text-align: right;">79.6</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><u>MORO</u></td> <td>media maturazione: 23.5</td> <td style="text-align: right;">64.6</td> </tr> </table>						inizio maturazione: 8.7	50.1	<u>TAROCCO</u>		piena maturazione: 69.2	79.6			media maturazione: 23.5	64.6							inizio maturazione: 8.7	50.1		E	piena maturazione: 69.2	79.6		<u>MORO</u>	media maturazione: 23.5	64.6
		inizio maturazione: 8.7	50.1																												
<u>TAROCCO</u>		piena maturazione: 69.2	79.6																												
		media maturazione: 23.5	64.6																												
		inizio maturazione: 8.7	50.1																												
	E	piena maturazione: 69.2	79.6																												
	<u>MORO</u>	media maturazione: 23.5	64.6																												

