


Immagini del prodotto	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: AVOCADO Varietà botanica: Persea americana Mill. Zona di Origine: PVE
Temperatura prodotto	Da + 11° C a + 15° C
Caratteristiche generali	Tutti i frutti devono essere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ interi; ➤ sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ➤ esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; ➤ esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo; ➤ esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate; ➤ puliti (privi di sostanze estranee visibili); ➤ privi di danni provocati da parassiti; ➤ privi di umidità esterna anormale; ➤ privi di odore e/o sapore estranei; ➤ con peduncolo, se presente, di lunghezza inferiore ai 10 mm; ➤ con giusto grado di maturazione espresso dal tenore minimo di sostanza secca. I frutti maturi non devono essere amari.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ul style="list-style-type: none"> ➤ denominazione del prodotto e della varietà; ➤ categoria; ➤ calibro espresso dal peso minimo e massimo (scala AGECONTROL); ➤ origine del prodotto, inteso come zona di produzione, regione o nazione di provenienza; ➤ indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); ➤ peso netto dell'imballo e scostamento; ➤ lotto di produzione TMC (ove necessario); ➤ temperatura di conservazione (eventuale).
Metodo di Coltivazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione ➤ Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi. ➤ Non sono disponibili prodotti a lotta integrata o provenienti da agricoltura biologica.
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto avocadi della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.</p> <p>Condizionamento. Gli avocadi devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
Calibrazione	<p>La calibrazione è determinata dal peso dei frutti.</p> <p>Scala di calibrazione: 8-10-12-14-16</p>
Tolleranze	<p>Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti di ciascun imballaggio.</p> <p>Di calibro: il 10% in numero o in peso in +/- del calibro indicato.</p> <p>Qualitative: Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso. ➤ 1° categoria (di buona qualità). Lieve difetto di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.



SCHEDA TECNICA AVOCADO

Emissione 01.02.15

Revisione 30.06.15

Approvato dalla Direzione

	➤ Il° categoria (con caratteristiche qualitative minime). Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, sono ammessi difetti di forma e colorazione.
OGM – Allergeni - Lattice	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.