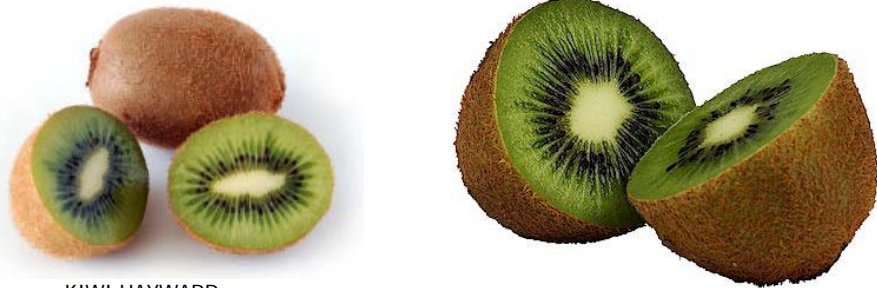




Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: KIWI

Rev. 0 del
12.04.2010

Immagini	 <p>KIWI HAYWARD</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: KIWI Varietà botanica: ACTINIDIA CHINENSIS o DELICIOSA Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I kiwi dopo il condizionamento e l'imballaggio, devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi (ma senza peduncolo); puliti (privi di sostanze estranee visibili); privi di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate; sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;• ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli; praticamente privi di parassiti e di danni da essi provocati.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto,2. categoria,3. calibro/n° di frutti (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 TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto kiwi della stessa origine, varietà e qualità e grado di maturazione. Condizionamento. I kiwi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. I kiwi di categoria extra devono essere disposti separati gli uni dagli altri, in modo regolare su un solo strato.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): ben sviluppati e con colorazione tipica. Sono ammesse lievissime alterazioni superficiali.• 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	La calibratura è determinata dal peso in grammi dei frutti. Peso minimo per la cat. extra 90 g., cat. I^ 70 g., cat. II^ 65 g. In ciascun imballaggio la differenza di peso tra il frutto più grande e quello più piccolo non deve superare: <ul style="list-style-type: none">- 10 g. per i frutti di peso inferiore a 85 g.- 15 g. per i frutti di peso di 85-120 g.- 20 g. per i frutti di peso di 120 g. e 150 g.- 40 g. per i frutti di peso superiore o pari a 150 g.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: KIWI

Rev. 0 del
12.04.2010

Tolleranze	Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente a quelle della I°.• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente a quelle della II°.• <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<u>Produzione convenzionale</u> 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. <u>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</u> 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. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale. <u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".
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.