

**Elenco fornitori gara d'appalto per l'affidamento della
fornitura di generi alimentari per la refezione
scolastica**

Gara n.35/2022 (asta pubblica n.12/CA/2022)

Lotto n. 1 "Acqua minerale naturale"
TITAN DRINK S.r.l.

Acqua Minerale Naturale Fonte Alpina Pejo, 1.5 L PET				Shelf life: 12 mesi
Definizione: Acqua Minerale Naturale secondo quanto previsto dal D.Lgs.176/2011.				
Classificazione: Acqua minerale oligominerale				
Ingredienti: Acqua Minerale Naturale Pejo Fonte Alpina				
Conservazione: Richiudere la bottiglia sempre dopo l'uso. Conservare in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odori ed al riparo dalla luce solare e da altre fonti di calore.				
Caratteristiche organolettiche: limpida, inodore, incolore e di sapore gradevole.				
Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:				
Parametro	UM	Valore	Tolleranza	Note - metodo
Temperatura alla sorgente	°C	8,67		IRSA 2100
Conducibilità elettrica specifica a 20°C	µS/cm	170	± 15%	IRSA 2030
Residuo fisso a 180°C	mg/L	109		IRSA 2090
Bicarbonati	mg/L	49,1	± 10%	IRSA 2010B
Calcio	mg/L	22,9	± 20%	IRSA 3030
Magnesio	mg/L	5,9	± 25%	IRSA 3030
Nitrati	mg/L	3,1	± 25%	IRSA 4020
Sodio	mg/L	2,1	± 50%	IRSA 3030
Potassio	mg/L	1,9	± 50%	IRSA 3030
Anidride carbonica libera	mg/L	19,6		IRSA 4010
pH alla sorgente	Unità pH	6,90		IRSA 2060
Durezza	°F	8,2		IRSA 2040
<i>Università degli Studi di Padova – Dipartimento di Scienze Chimiche 5 ottobre 2018</i>				
Caratteristiche microbiologiche:				
Parametro	U.M.	Valore		
Coliformi Totali	u.f.c / 250 ml	assenti		
Streptococchi fecali	u.f.c / 250 ml	assenti		
Spore di clostridi solfito riduttori	u.f.c. / 50 ml	assenti		
Staphylococcus aureus	u.f.c / 250 ml	assente		
Pseudomonas aeruginosa	u.f.c / 250 ml	assente		
Carica microbica totale a 22 °C all'imbottigliamento	u.f.c. / ml	≤ 100		
Carica microbica totale a 37 °C all'imbottigliamento	u.f.c. / ml	≤ 20		
Carica microbica totale a 22 °C al commercio	u.f.c. / ml	≤ 10 ³		
In base ai risultati d'analisi l'acqua Minerale Pejo è microbiologicamente pura.				
Caratteristiche di confezionamento:				

Acqua Minerale Naturale Fonte Alpina Pejo, 0.5 L PET				Shelf life: 12 mesi
Definizione: Acqua Minerale Naturale secondo quanto previsto dal D.Lgs.176/2011.				
Classificazione: Acqua minerale oligominerale				
Ingredienti: Acqua Minerale Naturale Pejo Fonte Alpina				
Conservazione: Richiudere la bottiglia sempre dopo l'uso. Conservare in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odori ed al riparo dalla luce solare e da altre fonti di calore.				
Caratteristiche organolettiche: limpida, inodore, incolore e di sapore gradevole.				
Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:				
Parametro	UM	Valore	Tolleranza	Note - metodo
Temperatura alla sorgente	°C	8,67		IRSA 2100
Conducibilità elettrica specifica a 20°C	µS/cm	170	± 15%	IRSA 2030
Residuo fisso a 180°C	mg/L	109		IRSA 2090
Bicarbonati	mg/L	49,1	± 10%	IRSA 2010B
Calcio	mg/L	22,9	± 20%	IRSA 3030
Magnesio	mg/L	5,9	± 25%	IRSA 3030
Nitrati	mg/L	3,1	± 25%	IRSA 4020
Sodio	mg/L	2,1	± 50%	IRSA 3030
Potassio	mg/L	1,9	± 50%	IRSA 3030
Anidride carbonica libera	mg/L	19,6		IRSA 4010
pH alla sorgente	Unità pH	6,90		IRSA 2060
Durezza	°F	8,2		IRSA 2040
Parametro	UM	Valore	Tolleranza	Note - metodo
<i>Università degli Studi di Padova – Dipartimento di Scienze Chimiche 5 ottobre 2018</i>				
Caratteristiche microbiologiche:				
Parametro	U.M.	Valore		
Coliformi Totali	u.f.c / 250 ml	assenti		
Streptococchi fecali	u.f.c / 250 ml	assenti		
Spore di clostridi solfito riduttori	u.f.c. / 50 ml	assenti		
Staphylococcus aureus	u.f.c / 250 ml	assente		
Pseudomonas aeruginosa	u.f.c / 250 ml	assente		
Carica microbica totale a 22 °C all'imbottigliamento	u.f.c. / ml	≤ 100		
Carica microbica totale a 37 °C all'imbottigliamento	u.f.c. / ml	≤ 20		
Carica microbica totale a 22 °C al commercio	u.f.c. / ml	≤ 10 ³		
In base ai risultati d'analisi l'acqua Minerale Pejo è microbiologicamente pura.				

Lotto n. 2 "Pesce e verdure surgelati"
TITAN CARNI S.r.l.

MARFRIO, S.A.

SPECIFICHE TECNICHE

RIFERIMENTO: ET.PRD.04.3542

DATA: 01/09/2014

PAGINE: 1 DI 1

TITOLO: SPECIFICHE DEL PRODOTTO: CALAMARO PULITO (V+R BLOQUE MF 6X1 B/A

1336

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: CALAMARO PULITO (V+R)

RIFERIMENTO:

0%

PEZZATURA:

MARCHIO: ANONIMO

FORMATO:

6X1

SACCHETTO ANONIMO 22 X 30 CM

VASSOIO LAMELLES N17

MARFRIO

SCATOLA: MARFRIO 340X230X122

SCADENZA: 730 GIORNI (24 MESI)

SPECIFICHE

PESO:

CORPO PULITO	750-800g	Sistemare il corpo da una parte del vassoio e i tentacoli dall'altro in modo da formare un blocco.
TENTACOLO PULITO E ARRICCIATO	150-200g	

LUNGHEZZA: 9-15cm

PESO: 30-70g

GLASSATURA: 0%

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE DEL PRODOTTO FINITO

COLORE DEL CALAMARO: CARNE BIANCA

COLORE DEL TENTACOLO: MARRONCINO

SAPORE: BUONO, TIPICO DELLA SPECIE

ODORE: FRESCO/NESSUNO

MATERIA PRIMA: CALAMARO DELLA PATAGONIA

SPECIE: LOLIGO PATAGÓNICA

ETICHETTA DELLA SCATOLA

CAL1336.LAB

(E3542)

Etichetta in lingua italiana e spagnola – N.d.T.

CRITERI DI QUALITÀ

PEZZI ROTTI: ≤6

PEZZI CON CALAMO: ≤5

OSSERVAZIONI:

PALLETIZZATO: 120 S/PALLET (10 base x 12 altezza) – v. schema

ATTENZIONE!!!!

INDICARE LA DATA DI PRIMA SURGELAZIONE!!!!

(PER MATERIA PRIMA PROVENIENTE DA IGUELDO, LA DATA DI SCADENZA (indicata sulla bolla) È DI 30 MESI)

ETICHETTA DEL SACCHETTO

CAL1336BOLSA.LAB

Etichetta in lingua italiana e spagnola – N.d.T.



Sull'etichetta relativa alla scatola, la casella "Ref." deve riportare il numero d'ordine di lavorazione della materia prima con la quale si sta lavorando il prodotto.

REVISIONE
11

DATA DI REVISIONE
04/08/2017

AUTORE
Gestione qualità

APPROVATO

TITULO: ESPECIFICACIÓN PRODUCTO: CALAMAR LIMPIO (V+R) BLOQUE MF 6X1 B/A 1336

FICHA TÉCNICA

MARFRIO

PRODUCTO: CALAMAR LIMPIO (V+R)	REFERENCIA: 0%	
TAMAÑO:	FORMATO: 6X1	CAJA: MARFRIO 340X230X122
MARCA: ANONIMA	BOLSA ANONIMA 22X30 CM	CADUCIDAD: 730 DIAS (24 MESES)
	BANDEJA LAMELLES N17	

ESPECIFICACIONES:

PESO:	VAINA LIMPIA	750 - 800g	Colocar la vaina en uno de los lados de la bandeja y en el otro lado los tentáculos, de forma que parezca un bloque.
	TENTÁCULO LIMPIO Y RIZADO	150 - 200 g	

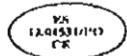
LONGITUD: 9 - 15 cm
 PESO: 30 - 70 g
 GLASEO: 0%

ETIQUETA CAJA
 CAL1336.LAB
 (E3542)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

COLOR CALAMAR: CARNE BLANCA
 COLOR TENTÁCULO: ACASTAÑADO
 SABOR: BUENO, PROPIO DE LA ESPECIE
 OLOR: FRESCO / NULO
 MATERIA PRIMA: CALAMAR PATAGÓNICO
 ESPECIE: LOLIGO PATAGÓNICA

**CALAMARO PATAGONICO PULITO
 CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO**



(Loligo patagónica) Pescado In Atlantico Sudoccidentale. Capturado en el Oceano Atlantico FAO 41 Atrezol da pesca: reti da traino / Arte de pesca: redes de arrastre
 Prodotto surgelato. Mantener a -18°C / Producto ultracongelado. Mantener a -18°C
ING: CALAMARO PATAGONICO / CALAMAR PATAGONICO CONTIENE: MOLLUSCHI /
CONTIENE: MOLUSCOS.

Una volta scongelato non deve essere ricongelato / Una vez descongelado no volver a congelar
 Congelato II / Fecha de congelación: 07/07/15

CRITERIOS DE CALIDAD:

PIEZAS ROTAS : ≤ 6 PIEZAS
 PIEZAS CON PLUMA: ≤ 5 PIEZAS

Da consumarsi preferibilmente entro il / Consumir pref. antes de: 06/07/17 LOT / LOTE: 18815

PESO NETTO
 PESO NETTO
 (6X1 KG)
 6 KG

Informazioni nutrizionali 100 g / Información nutricional 100 g
 Valore energetico / Valor energético: 348 kJ / 82 kcal; Grassi / grasas: 1.8 g; Di cui acidi grassi saturi / de las cuales saturadas: 0.2 g; Carboidrati / Hidratos de carbono: 2 g; Di cui zuccheri / De los cuales azúcares: 0 g; Proteine / Proteína: 15 g; Sale / Sal: 1.2 g

MARFRIO, S.A. Puerto Pesquero Espigón Norte s/n COD. EAN 14: 18424113513360

36900 Marin
 (Pontevedra) España



REF:
 COD: E3542

(01)18424113513360(16)170708(10)18815

OBSERVACIONES:

PALETIZADO: 120 C/PALET (10 base x 12 alto) --- Ver esquema

ATENCIÓN!!!!

PONER LA FECHA DE 1ª CONGELACIÓN OJO!!!!

(CUANDO LA MATERIA PRIMA SEA DEL IGUELDO, LA FECHA DE CADUCIDAD (Albarán) SERA DE 30 MESES)

ETIQUETA BOLSA
 CAL1336BOLSA.LAB

**CALAMARO PATAGONICO PULITO
 CALAMAR PATAGONICO LIMPIO**

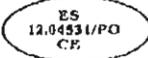


(Loligo patagónica) Pescado in Atlantico Sudoccidentale Capturado en el Oceano Atlantico FAO 41 Atrezol da pesca: reti da traino / Arte de pesca: redes de arrastre
 Prodotto surgelato. Mantener a -18°C / Producto ultracongelado. Mantener a -18°C
ING: CALAMARO PATAGONICO / CALAMAR PATAGONICO CONTIENE: MOLLUSCHI / CONTIENE: MOLUSCOS.
 UNA VOLTA SCONGELATO NON DEVE ESSERE RICONGELATO / UNA VEZ
 DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR. Lot / Lote: 18815
 Congelato II / Fecha de congelación: 07/07/15
 Da consumarsi preferibilmente entro il / Consumir preferentemente antes de: 06/07/17

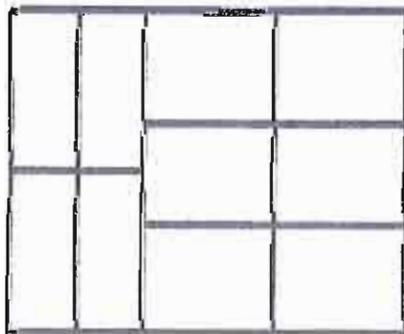
PESO NETTO
 PESO NETTO
 1 KG

Informazioni nutrizionali 100 g / Información nutricional 100 g
 Valore energetico / Valor energético: 348 kJ / 82 kcal; Grassi / grasas: 1.6 g; Di cui acidi grassi saturi / de las cuales saturadas: 0.2 g; Carboidrati / Hidratos de carbono: 2 g; Di cui zuccheri / De los cuales azúcares: 0 g; Proteine / Proteína: 15 g; Sale / Sal: 1.2 g

MARFRIO, S.A. Puerto Pesquero
 Espigón Norte s/n
 36900 Marin (Pontevedra)
 España



8 424113 513363



En la etiqueta de la caja, en el apartado Ref., hay que poner el nº de parte de elaboración de la materia prima con la que se está elaborando el producto.

EDICIÓN	FECHA EDICIÓN	ELABORADO	APROBADO
11	04/08/2017	Gestión Calidad	

 <p>FORTITUDE FISHING</p>	<p>SPECIFICHE TECNICHE DEL PRODOTTO</p>	CAL-ETP
		Prima revisione: 30/06/2014
		Revisione numero: 3
		Data ultima revisione: 22/05/2017

FILETTO DI MERLUZZO SUDAFRICANO SENZA PELLE. URGELATO A BORDO. SFILETTATO. 14Kg

Nome scientifico: Merluccius capensis/paradoxus
Denominazione della specie in Spagna: Merluzzo sudafricano
Codice FAO della specie: HKC/HKO
Marchio commerciale: Pescapuerta
Metodo di produzione: Pesca estrattiva.
Sistema di pesca: Reti a strascico. OTB
Zona di pesca: Atlantico Sud - Est (Area FAO N° 47)
Origine: Namibia
Stabllimento di produzione autorizzato in Namibia:
 Nave officina: Etosha Pan EU N° 7U



Descrizione prodotto
Filetti di merluzzo senza pelle, sfilettato, confezionati singolarmente in fogli di plastica semitrasparente blu, surgelati in alto mare
Descrizione della confezione
2 filetti interfolati protetti da un sacchetto di plastica posti all'interno di una scatola di cartone stampato.
Vita utile
24 mesi
Modalità di conservazione
Conservare ad una temperatura uguale o inferiore a -18°C Una volta scongelato, non ricongelare
Istruzioni per l'uso
Consumare il prodotto dopo averlo cotto

Codifica	Peso filetti singoli	Peso netto scatola	Confezioni:
N°00	<60g	14Kg(2x7Kg)	-- Imballo primario: foglio di plastica semitrasparente blu e sacchetti di plastica -- Imballo secondario: scatola di cartone (chiusura a falde laterali) Gli imballi sono adatti al contatto con alimenti. Conforme al Regolamenti (CE) 1935/2004, 2023/2006 e 10/2011
N°0	60-90g		
N°1	90-130g		
N°2	130-170g		
N°3	170-210g		

Dati di pallettizzazione (Formato EUR)		
Misure della scatola (cm) Lung. x Larg. x Alt.	Pallettizzazione Base x Altezza	N. Max. di scatole per pallet
50 x 27 x 14	6 x 12	72

PARAMETRI			
ORGANOLETTCI	CHIMICI	ALTRI	MICROBIOLOGICOS (UFC/g)
---Colore: Carne bianca ---Odore: Fresco ---Consistenza: Soda	---NBVT < 35mg/100g ---Cadmio < 0,05 ppm ---Mercurio < 0,5ppm ---Piombo < 0,3ppm	---Senza glassatura ---Senza additivi ---Senza aggiunta di acqua ---Non contiene OGM ---Non contiene sostanze irradiate ---Occasionalmente possono essere presenti delle spine ---Allergeni: Pesce (unico allergene)	--- Colonie aerobiche mesofile a 30°C: <1.000.000 --- Enterobatteri: <1.000 --- Salmonella: Non presente in 25g ---Staphylococcus aureus: <100 ---Listeria: <100 ---E coli: <10

Dati sulla scatola
--- Denominazione commerciale e nome scientifico
--- Marchio sanitario della nave: 7U
--- Prodotto surgelato. Modalità di conservazione
--- Peso netto 14kg
--- Codifica della pezzatura
--- Lotto
--- Data di surgelazione: giorno/mese/anno
--- Da consumarsi preferibilmente entro la fine di: mese/anno
--- Prodotto in Namibia
--- Pescato con reti a strascico nell'Atlantico Sud-Est
--- Nome e indirizzo del distributore

Composizione nutrizionale media en 100g
Valore energetico: 76Kcal (318Kj)
Grassi: 1,3g di cui grassi saturi 0,5g
Carboidrati: 0,3g di cui zucchero: 0g
Proteine: 15,7g
Sale: 0,37g.

Ingredienti
Merluzzo (Merluccius capensis/paradoxus)

Fortitude Fishing S.L. Avenida García Barbón 109, 7º, 36201-Vigo España Teléfono +34 986 294800



 <p>FORTITUDE FISHING</p>	<p>SPECIFICHE TECNICHE DEL PRODOTTO</p>	CAL-APPCC01-R01
		DATA DOCUMENTO: 14/04/2015
		REVISIONE: 1
		DATA ULTIMA REVISIONE: 14/04/2015

CODE DI RANA PESCATRICE SUDAFRICANA SENZA PELLE SURGELATE A BORDO. PESO NETTO 12KG

Nome scientifico: Lophius vomerinus
Denominazione in Spagna: Rana pescatrice sudafricana

Codice FAO: MVO
Marchio commerciale: Pescapuerta
Metodo di produzione: Pesca estrattiva
Sistema di pesca: Reti a strascico. OTB
Zona di pesca: Atlantico Sud - Est (Area FAO N° 47)
Origine: Namibia
Stabilimento di produzione autorizzato:
Nave officina Etosha Pan EU N° 7U
Nave officina Jonas EU N° 9T
Nave officina Kaume EU N° 5U
Nave officina Tunga EU N° 9U



Descrizione prodotto
Code di rana pescatrice senza pelle, confezionate singolarmente in fogli di plastica semitrasparente blu, surgelate a bordo.
Descrizione della confezione
Scatola di cartone ondulato (coperchio e fondo) con testi stampati.
Vita utile
24 mesi
Modalità di conservazione
Conservare ad una temperatura uguale o inferiore a -18°C Una volta scongelato, non ricongelare
Utilizzo previsto del prodotto
Consumare il prodotto dopo averlo cotto

Codifica	Intervallo di peso	Peso netto	Confezioni
CODE 1	150-300g	12Kg	Imballo primario: foglio di plastica semitrasparente blu Imballo secondario: scatola di cartone (coperchio e fondo)
CODE 2	300-600g		
CODE 3	600-1000g		

Codice EAN per articolo	Dati di pallettizzazione (Formato EUR)		
	Misure della scatola (cm) Lung. x Larg. x Alt.	Pallettizzazione Base x Altezza	N. Max. di scatole per pallet
NO	50 x 40 x 8	4 X 17	68

Parametri igienico-sanitari		
Caratteristiche organolettiche	Caratteristiche fisico-chimiche	Caratteristiche microbiologiche (UFC/g)
---Colore: Carne bianca ---Odore: Fresco ---Consistenza: Soda ---Senza glassatura ---Senza additivi ---Senza aggiunta di acqua ---Non contiene OGM ---Non contiene sostanze irradiate	---Cadmio < 0,05 ppm ---Mercurio < 0,5ppm ---Piombo < 0,3ppm	---Colonie aerobiche mesofile a 30°C: <1.000.000 ---Enterobatteri: <1.000 ---Salmonella-Shigella: Non presente in 25g ---Staphylococcus aureus: <100 ---Listeria: <100 ---E coli: <10
Dati sulla scatola		Composizione nutrizionale media in 100g

---Denominazione commerciale e nome scientifico
---Codificazione della pezzatura
---Nome e autorizzazione della nave officina che ha lavorato il prodotto
---Lotto
---Data di surgelazione: giorno/mese/anno
---Da consumarsi preferibilmente entro la fine di: mese/anno
---Prodotto in Namibia
---Pescato con reti a strascico nell'Atlantico Sud-Est
---Nome e indirizzo del distributore
---Prodotto surgelato. Istruzioni per la conservazione.

Valore energetico: 64Kcal 270kJ
Grassi: 0,5g di cui grassi saturi: 0,16g
Carboidrati: 1,1g di cui zucchero: 0g
Proteine: 13,8g
Sale: 0,47g

Ingredienti
Rana pescatrice (Lophius vomerinus)



	SPECIFICHE DEL PRODOTTO E ISTRUZIONI D'USO	A.APPCC-02 Revisione: 0 Data: Ottobre 2015																
PRODOTTO:	SEPPIA PULITA 800-1200																	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	SEPPIA. La seppia comune è un cefalopode di circa 20 - 40 centimetri di lunghezza. Il corpo è ovale, di colore grigio-beige, con riflessi malva, leggermente schiacciato. La testa è dotata di 10 tentacoli irregolari, dei quali 2 si distinguono dagli altri per la lunghezza maggiore. Il corpo è quasi completamente circondato da pinne, presenta all'interno una parte dura, l'osso, di natura calcarea e a forma di chiglia. Allo stesso modo degli altri cefalopodi, anche la seppia ha una sacca di nero. Appartiene alla classe dei Cefalopodi, famiglia dei Sepiidi. Nome scientifico: <i>Sepia Officinalis</i> . Aw. 0,974 Ph. 7,5																	
INGREDIENTI:	Seppla, sale, acqua, stabilizzante (E.330, E.331).																	
ALLERGENI / OGM:	Quelli propri del prodotto: mollusco. Non contiene OGM																	
ORIGINE:	Oceano Atlantico Centro-orientale. Zona FAO 34 Marocco Pesca estrattiva Sistema di pesca: reti a strascico																	
DATI NUTRIZIONALI:	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>206 KJ/100g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>48 Kcal./100g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>11,00%</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>1,10%</td> </tr> <tr> <td> Zuccheri</td> <td><0,5%</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td><1%</td> </tr> <tr> <td> Ac. grassi saturi</td> <td><0,02%</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,31%</td> </tr> </table>		Valore energetico	206 KJ/100g		48 Kcal./100g	Proteine	11,00%	Carboidrati	1,10%	Zuccheri	<0,5%	Grassi	<1%	Ac. grassi saturi	<0,02%	Sale	0,31%
Valore energetico	206 KJ/100g																	
	48 Kcal./100g																	
Proteine	11,00%																	
Carboidrati	1,10%																	
Zuccheri	<0,5%																	
Grassi	<1%																	
Ac. grassi saturi	<0,02%																	
Sale	0,31%																	
LAVORAZIONE:	Senza pelle Senza becco Eviscerato Surgelazione ultrarapida																	
CONFEZIONE:	Foglio di plastica. Peso: 800 - 1200 gr.																	
IMBALLO:	Scatola principale (385X330X200) mm. Peso: 10 kg. Pallet 80 x 120: 8 base x 9 altezza.																	
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:	Cella frigorifera (-16 °C)																	
CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE:	Trasporto su camion frigorifero (-18 °C)																	
VITA UTILE:	18 mesi																	
UTILIZZO PREVISTO:	Consumo previo scongelamento e cottura.																	
CONSUMATORE FINALE:	Pubblico generico																	
ISTRUZIONI SULL'ETICHETTA:	<table border="0"> <tr> <td>Nome commerciale</td> <td>Data di scadenza prevista</td> </tr> <tr> <td>Nome scientifico</td> <td>Data di surgelazione</td> </tr> <tr> <td>Metodo di produzione</td> <td>Condizioni di conservazione</td> </tr> <tr> <td>Zona di cattura</td> <td>Registro sanitario.</td> </tr> <tr> <td>Sistema di pesca</td> <td>Paese di origine</td> </tr> </table>		Nome commerciale	Data di scadenza prevista	Nome scientifico	Data di surgelazione	Metodo di produzione	Condizioni di conservazione	Zona di cattura	Registro sanitario.	Sistema di pesca	Paese di origine						
Nome commerciale	Data di scadenza prevista																	
Nome scientifico	Data di surgelazione																	
Metodo di produzione	Condizioni di conservazione																	
Zona di cattura	Registro sanitario.																	
Sistema di pesca	Paese di origine																	
* Parametri microbiologici, Inquinanti, ABVT e istamina secondo l'Allegato A.APPCC-08																		
Data ultima revisione:		30/08/2016																



FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli fini surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 10/1/06
		Specifica di prodotto/ piselli
		Pag. 1 di 3

PRODOTTO Piselli fini surgelati da agricoltura biologica
DENOMINAZIONE Piselli surgelati
Da agricoltura biologica

MARCHIO COMMERCIALE ALMAVERDE BIO

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2006 TMC 06/2008
 CONFEZIONAMENTO ottobre 2006 TMC 12/2008

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da piselli di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi puliti, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Trebbiatura in campagna, ventilazione, lavaggio, spietatura. Scottatura, raffreddamento, surgelazione in I.Q.F., posizionamento in box all'interno di un saccone di polithene, stoccaggio a T° ≤ -18°C, cernita ottica, calibrazione, confezionamento

INGREDIENTI Piselli

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
 Per quanto riguarda colore, aroma, gusto e consistenza, la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato

Aspetto piselli di calibro e colore uniforme.

Colore caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.

Aroma caratteristico del pisello fresco, esente da odori estranei.

Gusto caratteristico del pisello fresco, ed esente da sapori estranei

Consistenza tenera ed uniforme: cotiledoni teneri e buccia non resistente alla masticazione.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila totale	u.f.c./g	5	10 ⁵	10 ⁶	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10 ²	10 ³	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	2

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione
 m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente
 M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente
 C= numero dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

CARATTERISTICHE CHIMICHE

CALIBRO:	fini
	8,75 - 10,20
A.I.S.	<15%



FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli fini surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	Rev.00 del10/1/06
		Specifica di prodotto/ piselli
		Pag. 3 di 3

**INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI**
(valori medi riferiti a 100g di
prodotto)

Valore energetico	68 kcal/ 288 kJ
Proteine	6,2 g
Carboidrati	10,3 g
Grassi	0,2 g

UNITA' DI VENDITA

Unità di vendita costituita da 4 buste politenate termosaldate
contenti 2500g di prodotto cadauna

CARTONE

4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 250g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 260mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,3 kg

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 171 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 639 ± 10 kg (compreso il pallet)

**MODALITA' DI
CONSERVAZIONE**

- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

**** o *** (-18°C)	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
** (-12°C)	Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente
* (-6°C)	Consumare entro una settimana
Scomparto del ghiaccio	Consumare entro tre giorni
Frigorifero	Consumare entro un giorno

DICHIARAZIONI

- Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre,
non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire
da OGM
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente
italiana in materia alimentare

10/1/06	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione RAQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

Per accettazione (cliente) Timbro e Firma	Per Fruttigel (Timbro e Firma)

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nulla Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Bieta a cubi surgelata ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 30/07/12
		Specifica di prodotto/ bieta a cubi
		Pag. 1 di 3

PRODOTTO	Bieta a cubi surgelata (cubetti del peso di 50 – 60 g ciascuno)
DENOMINAZIONE	Bieta surgelata da agricoltura biologica
CODICE ARTICOLO	440720
Fruttagegel	
MARCHIO COMMERCIALE	ALMAVERDE BIO
TMC	Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.
	Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2012 TMC 06/2014 CONFEZIONAMENTO ottobre 2012 TMC 12/2014

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da bieta di varietà idonea alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Taglio in campagna, desabbiatura, ventilazione, lavaggio, precottura, cottura, cernita, cubettatura, surgelazione, stoccaggio del semilavorato a $T \leq -18^{\circ}\text{C}$, confezionamento

INGREDIENTI Bieta

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata sul prodotto all'atto del confezionamento per quanto riguarda aspetto e colore. L'aroma, il gusto e la consistenza vengono valutati dopo cottura domestica	Aspetto	bieta di colore verde brillante, caratteristico della varietà
	Colore	caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme
	Aroma	caratteristico della bieta cotta, esente da odori estranei
	Gusto	caratteristico della bieta cotta, esente da sapori estranei o retrogusti
	Consistenza	le foglie devono essere carnose. I gambi non devono essere troppo sviluppati

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	2×10^5	2×10^6	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	3×10^2	3×10^3	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10^2	2

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente

C= numero dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Perossidasi	Negativa da 100" a 200"
	Residuo secco	>7%
	Acqua libera	<9%
	Residui di pesticidi	Secondo normativa vigente



FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nulla Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Bieta a cubi surgelata ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 30/07/12
		Specifica di prodotto/ bieta a cubi
		Pag. 3 di 3

CARTONE
4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 270g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 310mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,3 kg

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 5
- Cartoni per pallet: 50
- Altezza pallet: 170 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 530 ± 10 kg (compreso il pallet)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

**** o *** (-18°C)	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
** (-12°C)	Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente
* (-6°C)	Consumare entro una settimana
Scomparto del ghiaccio	Consumare entro tre giorni
Frigorifero	Consumare entro un giorno

DICHIARAZIONI

- Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

Per accettazione (cliente) Timbro e Firma	Per FruttageL (Timbro e Firma)

01	30/07/12	Mod. pag 1			
04/01/07	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

114

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci surgelati a cubi ALMAVERDE BIO	Rev.02 del 15/11/11
		Specifica di prodotto/ spinacio a cubi
		Pag. 1 di 4

PRODOTTO Spinaci surgelati a cubi

DENOMINAZIONE Spinaci in foglia surgelati da agricoltura biologica

CODICE ARTICOLO FRUTTAGE 440247

CODICE EAN 8008023313475

MARCHIO COMMERCIALE ALMAVERDE BIO

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2011 TMC 06/2013
 CONFEZIONAMENTO ottobre 2011 TMC 12/2013

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da spinaci di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi e puliti, esenti da infestanti in atto, da residui di contaminazione da parassiti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Taglio in campagna, desabbatura, ventilazione, lavaggio, precottura, cottura, cernita, cubettatura, surgelazione, stoccaggio del semilavorato a T ≤ -18°C, confezionamento

INGREDIENTI Spinaci

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE La valutazione di aspetto e colore viene effettuata sul prodotto all'atto del confezionamento; aroma, gusto e consistenza vengono determinati dopo la cottura domestica del prodotto

Aspetto spinacio di colore verde scuro brillante, caratteristico della varietà.

Colore caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.

Aroma caratteristico dello spinacio cotto, esente da odori estranei.

Gusto caratteristico dello spinacio cotto, esente da sapori estranei o retrogusti

Consistenza le foglie devono essere carnose

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	10 ⁵	2x10 ⁶	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	3x10 ²	3x10 ³	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	2

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione
 m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente
 M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente
 c= numero di campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M



FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci surgelati a cubi ALMAVERDE BIO	Rev.02 del 15/11/11
		Specifica di prodotto/ spinacio a cubi
		Pag. 3 di 4

Gambi

Si considerano difettosi oltre i 5 cm di lunghezza. Solo la parte di gambo oltre questa misura costituisce il difetto da quantificare

INFORMAZIONI**NUTRIZIONALI**

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Valore energetico	31 kcal/ 129 kJ
Proteine	3,4 g
Carboidrati	2,9 g
Grassi	0,7 g

UNITA' DI VENDITA

L'unità di vendita è formata da 4 buste di polietilene termosaldate contenenti 2,5 kg cadauna di prodotto

CARTONE

4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 270g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 310mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,4 kg
- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 5
- Cartoni per pallet: 50
- Altezza pallet: 170 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 541 ± 10 kg (compreso il pallet)
- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

PALLETTIZZAZIONE**MODALITA' DI****CONSERVAZIONE**

**** o *** (-18°C)	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
** (- 12°C)	Consumare preferibilmente entro un mese
* (- 6°C)	Consumare entro una settimana
Scomparto del ghiaccio	Consumare entro tre giorni
Frigorifero	Consumare entro un giorno dallo scongelamento

DICHIARAZIONI

- Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare



SPECIFICHE PER IL CONSUMATORE

115

Macinato di carcassa di nasello MSC lavato 3 x 7,484 kg

1. DESCRIZIONE PRODOTTO:

Questo prodotto è fabbricato con macinato recuperato da carcasse di nasello MSC dopo la filettatura. Il macinato è confezionato in blocchi da 7,484 kg con una copertura di cera e surgelati su vassoi. Successivamente, i blocchi vengono spezzati, divisi in 3 sacchetti da 7,484 kg e confezionati in scatole di cartone.

2. NOME SCIENTIFICO:

Merluccius capensis / paradoxus

3. AREA DI CATTURA:

Area di cattura FAO n. 47

4. METODO DI PESCA:

Rete a straseico a divergenti

5. NUMERO DI LICENZA MSC:

MSC-C-50025

www.msc.org

6. MATERIA PRIMA:

Macinato di carcassa di nasello lavato pescato, privato della testa ed eviscerato fresco

7. DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI:

Nasello (*Merluccius capensis / paradoxus*)

Allergeni: pesce

8. PEZZATURA SINGOLA:

3 X 7,484 kg

9. MATERIALI E DIMENSIONI DELL'IMBALLO:

ARTICOLO	RIFERIMENTO/DIMENSIONI/ MATERIALE
Scatola esterna	Stampata - A-Cartone B-Ondulato – 266 x 199 x 490 mm
Copertura di cera	Fibra ondulata riciclata rivestita con cera fusa a caldo – 485 x 255 x 59 mm – [320 gr/m ² (±5%)]
Sacchetto trasparente	Trasparente – Polietilene lineare e polietilene lineare a bassa densità – 660 x 655 x 655 mm [dimensioni nominali]
Strap	Bianco – Polipropilene – 12 x 3000 m [dimensioni nominali]
Etichetta	Generata dal sistema

10. CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:

Conservare a -25°C o a temperature inferiori.

11. VITA DI SCAFFALE:

18 mesi dalla data di produzione a condizione che il prodotto sia staccato in condizioni ottimali [-25°C, o temperature inferiori].

12. STANDARD MICROBICI: (riferiti agli standard NRCS)

TEST	ACCETTABILE	NON ACCETTABILE
TVC/g	< 1000 000	> 1000 000
Coliformi/g	< 1000	> 1000
<i>E. coli</i> [Tipo 1]/g	Non presente /10g	Presente/10g
<i>S. aureus</i> /g	<10/g	>10/g
<i>Salmonella</i>	Non presente/20g	Presente/20g [Valori di controllo]
<i>Clostridium perfringens</i>	Non presente /25g	Presente/25g [Valori di controllo]
<i>Vibrio spp.</i>	Non presente /20g	Presente/20g [Valori di controllo]
<i>Listeria spp.</i>	Non presente /25g	Presente/25g [Valori di controllo]

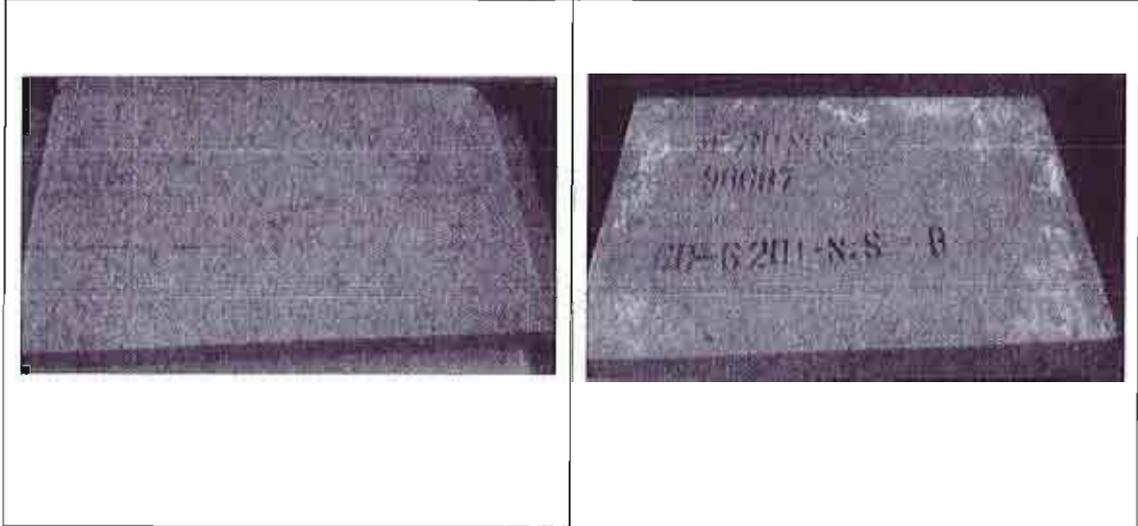




SPECIFICHE PER IL CONSUMATORE

Macinato di carcassa di nasello MSC lavato 3 x 7,484 kg

BLOCCHI DI MACINATO DI CARCASSA LAVATO





SCHEMA TECNICA

Fiori di Merluzzo MSC Sea Harvest

1. **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

I Fiori di Merluzzo sono la parte più tenera e gustosa del merluzzo, e sono sottoposti a sfilettatura quando sono ancora freschi e congelati entro le tre ore.

Questo processo di congelazione permette di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del pesce fresco. Prodotto e confezionato all'origine, per preservarne la freschezza e l'elevato livello di qualità durante la conservazione, il merluzzo viene glassato in superficie, subito dopo la congelazione, permettendo una conservazione del prodotto più duratura. Una volta pescato infatti, il merluzzo viene immediatamente lavorato a bordo e scaricato a terra per ultimare le operazioni di sfilettatura, spellatura e rimozione del grasso prima del suo porzionamento. La fase finale del processo consiste nella congelazione, cui seguono la glassatura e il confezionamento dello stesso. I Fiori di Merluzzo presentano sulla confezione il marchio blu di pesca sostenibile certificata MSC, testimonianza dell'impegno di Sea Harvest riguardo la salute e la salvaguardia degli Oceani.

2. **NOME SCIENTIFICO:**

Merluccius capensis / paradoxus

3. **ZONA DI PESCA:**

Catturato in Area FAO 47

4. **METODO DI PESCA:**

Reti da traino

5. **NUMERO LICENZA MSC:**
MSC-C-50025

6. **MATERIA PRIMA:**

Hake (*Merluccius capensis / paradoxus*)

7. **ELENCO INGREDIENTI:**

Hake (*Merluccius capensis / paradoxus*)

Allergeni: conticne pesce

8. **MATERIALE DELL'IMBALLO:**

IMBALLO	MATERIALE
Cartone esterno	Cartone stampato A-Board B-Fluting
Sacchetto	Polietilene
Strapping	White - Polypropylene - 12 x 3000 m [nominal dimensions]
Etichetta	Generata dal sistema

9. **METODO DI CONSERVAZIONE**

Da conservarsi ad una temperature non inferiore ai -18 °C

10. **DATA DI SCADENZA:**

Da consumarsi entro 18 mesi dalla data di produzione se opportunamente conservato

11. **STANDARD MICROBIOLOGICI:**

TEST EFFETTUATI	ACCETTATO SE	RIFIUTATO SE
TVC/g	< 1000 000	> 1000 000
Coliforms/g	< 1000	> 1000
<i>E. coli</i> [Type 1]/g	0/10g	Presente/10g
<i>S. aureus</i> /g	<10/g	>10/g
<i>Salmonella</i>	0/20g	Presente/20g [Audit basis]
<i>Clostridium perfringens</i>	0/25g	Presente/25g [Audit basis]
<i>Vibrio spp.</i>	0/20g	Presente/20g [Audit basis]
<i>Listeria spp.</i>	0/25g	Presente/25g [Audit basis]

Lotto n. 3 "Carne avicunicola e suina"
TITAN CARNI S.r.l.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
LOMBO SUINO

Rev. 0
Del 20/07/2022

PRODOTTO: Lombo Suino

PRODUTTORE: Aia Vecchia Società Agricola S.S. di Mandrelli Chiara & C

AUTORIZZAZIONE CEE E BOLLATURA SANITARIA CE E2R1S

ORIGINE CARNI: UE (acquisto suinetti Kg 15/20 DK)

ALLEVAMENTO CARNI: LOC. CAVAGNO -SAN DONATO IN TAVIGLIONE (PU) - ITALIA
LOC. CISTERNA DI SOTTO - MONTECOPIOLO (RN) - ITALIA

TEMPERATURA DEL PRODOTTO: $\leq 4^{\circ}\text{C}$

TRASPORTO: Automezzo refrigerato

CONFEZIONAMENTO:

lombo con osso: non confezionato - venduto sfuso - pezzatura 5-7 kg

lombo disossato: confezionato sottovuoto - confezioni 3-4,5 kg

SHELF LIFE

Lombo con osso: 7 gg

Lombo disossato confezionato sottovuoto: 15 gg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Entro i limiti indicati dai Regolamenti CE n. 852/2004 e CE n.2073/2005 e s.m.i.

<i>Microrganismi mesofili aerobi</i>	$< 10^5$ Ufc/gr
<i>Escherichia Coli</i>	$< 5 \times 10^2$ Ufc/gr
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 gr
<i>Staphilococchi coagulasi positivi</i>	$< 10^2$ Ufc/gr
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assente in 25 gr

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE-SENSORIALI:

Colore: Caratteristico della carne fresca

Consistenza: Soda ed untuosa della carne

Odore: Assenza di odori anormali

STILBENICI- TIREOSTATICI-SOSTANZE AD AZIONE ORMONALE OD ANTIORMONALE

Assenti

RESIDUI DI FARMACI-ANTIBIOTICI-ANTIPARASSITARI O ALTRE SOSTANZE PERICOLOSE O NOCIVE PER LA SALUTE UMANA: assenti o entro i limiti normativi.

ALLERGENI: Assenti



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

LOMBO SUINO

Rev. 0
Del 20/07/2022

MATERIALI A CONTATTO E IMBALLAGGI: Esclusivamente ad uso alimentare
conformi al Reg CE 1935/2004

ADDITIVI: Non contenuti

Codice articolo	Denominazione prodotto	Codice EAN	GTIN
51150	CONIGLIO AF N/OGM RUSPANTINO	251150000000	98007281511503

Descrizione	CONIGLI NATI, ALLEVATI E MACELLATI IN ROMAGNA SENZA L'USO DI ANTIBIOTICI E OGM FREE
--------------------	---

Ingredienti	CONIGLIO X3 "RUSPANTINO"
--------------------	--------------------------

N° pezzi x confezione
3

N° confezioni x cassa
3

Peso singolo prodotto	Peso singola confezione	Peso singola cassa
± 1600 GR	± 4800 GR	4,800 KG

Tempo Massimo di Conservazione (gg)
12

Modalità di conservazione
CONSERVARE TRA 0°C E +4°C

Specifiche della confezione e dell'imballo

<i>Vassoio</i>	
<i>Assorbente</i>	
<i>Film</i>	
<i>Atmosfera</i>	
<i>Tara vassoio elo busta</i>	
<i>Cassa</i>	PLATEAUX ASSEMB. 40X30X13 GALASSI
<i>Tara cassa</i>	215,000 G
<i>Tara imballaggio</i>	225,400 G



"Copia in forma non controllata"

Redatta da AQ

Approvata da DAQ

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**SC.T. 51150
Rev. 6
Del 20/05/2022
Pagina 1 di 1

Codice articolo	Denominazione prodotto	Codice EAN	GTIN
51150	CONIGLIO AF N/OGM RUSPANTINO	251150000000	98007281511503

Descrizione	CONIGLI NATI, ALLEVATI E MACELLATI IN ROMAGNA SENZA L'USO DI ANTIBIOTICI E OGM FREE
--------------------	---

Ingredienti	CONIGLIO X3 "RUSPANTINO"
--------------------	--------------------------

N° pezzi x confezione
3

N° confezioni x cassa
3

Peso singolo prodotto	Peso singola confezione	Peso singola cassa
± 1600 GR	± 4800 GR	4,800 KG

Tempo Massimo di Conservazione (gg)
12

Modalità di conservazione
CONSERVARE TRA 0°C E +4°C

Specifiche della confezione e dell'imballo

<i>Vassoio</i>	
<i>Assorbente</i>	
<i>Film</i>	
<i>Atmosfera</i>	
<i>Tara vassoio e/o busta</i>	
<i>Cassa</i>	PLATEAUX ASSEMB. 40X30X13 GALASSI
<i>Tara cassa</i>	215,000 G
<i>Tara imballaggio</i>	225,400 G

"Copia in forma non controllata"

Redatta da
AQ

Approvata da
DAQ



Scheda Tecnica Prodotto
FUSI DI POLLO BIOLOGICO

SPE - PRD

Revisione 4 03/22

PRD121249

Pagina 1
di 2

DESCRIZIONE: TIBIA E FIBULA UNITAMENTE ALLA MUSCOLATURA CHE LI RICOPRE
Description

Informazioni sulle componenti allergeniche: nessun allergene come da Reg. UE 1169/11

ORIGINE: ITALIA
Origin

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100g
Energia	153 kcal
	638 kJ
Grassi	8.5 g
di cui acidi grassi saturi	4.9 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	19 g
Sale	0.20 g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: CONSERVARE TRA 0° E 4°C
Conservation mode

MODALITA' DI CONSUMO: CONSUMARE PREVIA COTTURA
Consumption mode

CLASSE DI CONFORMITA': FRESCO CLASSE A
Conformity Class

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: IT 0194/M CE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA. Loc. Cerrete Collicelli, 8 Cingoli (MC); IT 134/L CE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA Via Carrozze Vaccili, 13 Castelplanio (AN)
Production plant

Scheda Organolettica

ASPETTO	Tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Sezionature effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Assenza di contaminazioni proprie o improprie
COLORE	Pelle bianco-paglierino/carne rosa intenso
ODORE	Tenue, sui generis, assenza di altri odori propri o estranei
SAPORE DOPO COTTURA	Delicato, caratteristico del prodotto, assenza di retrogusto e/o sapori estranei
CONSISTENZA ALL'ASSAGGIO	Carni compatte e consistenti ma tenere.



	<p style="text-align: center;">Scheda Tecnica Prodotto</p> <p style="text-align: center;">FUSI DI POLLO BIOLOGICO</p>	<p style="text-align: center;">SPE - PRD</p>
<p>Revisione 4 03/22</p>	<p style="text-align: center;">PRD121249</p>	<p style="text-align: center;">Pagina 2 di 2</p>

Scheda Microbiologica

CARICA BATTERICA TOTALE	< 100.000 u.f.c./g
E.COLI	< 100 u.f.c./g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 100 u.f.c./g
LISTERIA MONOCYTOGENES	O.M. 07-12-93: su 3 u.c.: 1 < 11 u.f.c./g; 2 < 110 u.f.c./g
SALMONELLA ENTERITIDIS	Assente/25 g
SALMONELLA TYPHIMURIUM	Assente/25 g
CAMPYLOBACTER JEJUNI	Assente/25g

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Peso per confezione Package weight	1.650 Kg
Tipo imballo Carton Type	CARTONE MONTATO
Dimensioni imballo Carton dimensions	400x300x150 mm
Pezzi per imballo Packages per cartons	3
Peso imballo Carton weight	4.950 Kg
GTIN14 imballo Carton GTIN14	98016026106140
Pallet casse per piano Pallet cartons per floor	8
Pallet casse per altezza Pallet floor counter	13
Pallet casse totali Pallet total cartons	104
Pallet dimensioni Pallet dimensions	1200x800 mm
Pallet altezza Pallet total height	2094 mm
Pallet peso netto Pallet total net weight	514.800 Kg
Giorni di scadenza Shelflife days	16

Prodotto confezionato sottovuoto. Non forare la confezione

NOTA BENE: i materiali utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e conformi al reg. CE 1935/2004 reg. CE 2023/2006 reg. UE 10/11 ed eventuali successivi aggiornamenti





Scheda Tecnica Prodotto

SPE - PRD

FESA DI TACCHINO BIOLOGICO A FETTE

Revisione 14 10/21

PRD205221

Pagina 1
di 3

DESCRIZIONE: FESA DI TACCHINO FEMMINA TAGLIATA A FETTE, OTTENUTA DA SEZIONAMENTO DI TACCHINI ALLEVATI CON METODO BIOLOGICO
Description

Informazioni sulle componenti allergeniche: nessun allergene come da Reg. UE 1169/11

ORIGINE: ITALIA
Origin

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100g
Energia	105 kcal
	444 kJ
Grassi	0.5 g
di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	25 g
Sale	0.04 g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: CONSERVARE TRA 0° E 4°C
Conservation mode

MODALITA' DI CONSUMO: CONSUMARE PREVIA COTTURA
Consumption mode

CLASSE DI CONFORMITA': FRESCO CLASSE A
Conformity Class

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: IT 0194/M CE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA. Loc. Cerrete Collicelli, 8 Cingoli (MC)
Production plant

Scheda Organolettica

ASPETTO	Fesa di tacchino senza pelle, disossata e tagliata a fette. Assenza di contaminazioni proprie o improprie
COLORE	Carne rosa intenso
ODORE	Tenue, sui generis, assenza di altri odori propri o estranei
SAPORE DOPO COTTURA	Delicato, caratteristico del prodotto, assenza di retrogusti e/o di sapori estranei, di rancido





Scheda Tecnica Prodotto

SPE - PRD

FESA DI TACCHINO BIOLOGICO A FETTE

Revisione 14 10/21

PRD205221

Pagina 2
di 3

Scheda Microbiologica

CARICA BATTERICA TOTALE	< 100.000 u.f.c./g
E.COLI	< 100 u.f.c./g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 100 u.f.c./g
LISTERIA MONOCYTOGENES	O.M. 07-12-93: su 3 u.c.: 1 < 11 u.f.c./g; 2 < 110 u.f.c./g
SALMONELLA ENTERITIDIS	Assente/25g
SALMONELLA TYPHIMURIUM	Assente/25g
CAMPYLOBACTER JEJUNI	Assente/25g

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Modello confezione Package model	VAS.PAPERSEAL B5 233X148X37 STAMPAT
GTIN13 confezione Package GTIN13	2326440000000
Dimensione confezione Package dimensions	233x37x148 mm
Pezzi per confezione Package pieces	3
Peso per confezione Package weight	0.350 Kg
Tipo imballo Carton Type	CARTONE MONTATO
Dimensioni imballo Carton dimensions	400x300x150 mm
Pezzi per imballo Packages per cartons	6
Peso imballo Carton weight	2.100 Kg
GTIN14 imballo Carton GTIN14	98016026326449
Pallet casse per piano Pallet cartons per floor	8
Pallet casse per altezza Pallet floor counter	13
Pallet casse totali Pallet total cartons	104
Pallet dimensioni Pallet dimensions	1200x800 mm
Pallet altezza Pallet total height	2094 mm
Pallet peso netto Pallet total net weight	218.400 Kg
Giorni di scadenza Shelflife days	9

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione

NOTA BENE: i materiali utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e conformi al reg. CE 1935/2004 reg. CE 2023/2006 reg. UE 10/11 ed eventuali successivi aggiornamenti





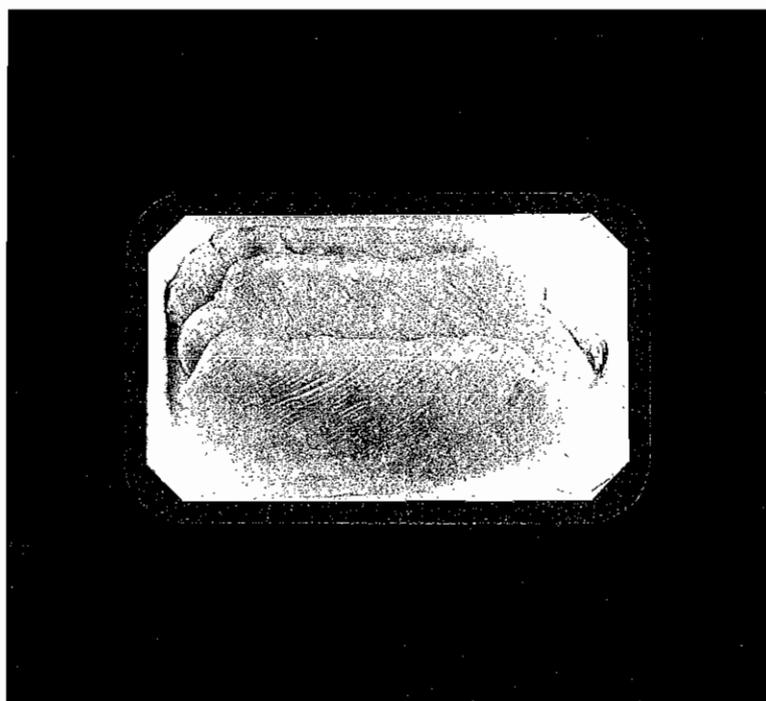
Scheda Tecnica Prodotto
FESA DI TACCHINO BIOLOGICO A FETTE

SPE - PRD

Revisione 14 10/21

PRD205221

Pagina 3
di 3



	<p style="text-align: center;">Scheda Tecnica Prodotto</p> <p style="text-align: center;">FESA DI TACCHINO MASCHIO</p>	<p style="text-align: center;">SPE - PRD</p>
--	---	---

Revisione 5 05/22	<p style="text-align: center;">PRD221128</p>	<p style="text-align: center;">Pagina 1 di 2</p>
--------------------------	---	--

DESCRIZIONE: FESA DI TACCHINO MASCHIO INTERA CON MEDAGLIONI
Description

Informazioni sulle componenti allergeniche: nessun allergene come da Reg. UE 1169/11

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: CONSERVARE TRA 0° E 4°C
Conservation mode

MODALITA' DI CONSUMO: CONSUMARE PREVIA COTTURA
Consumption mode

CLASSE DI CONFORMITA': FRESCO CLASSE A
Conformity Class

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: IT 0194/M CE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA. Loc. Cerrete Collicelli, 8 Cingoli (MC)
Production plant

Scheda Organolettica

ASPETTO	Fesa di tacchino maschio senza pelle, con clavicola e la punta cartilaginea dello sterno. Assenza di contaminazioni proprie o improprie
COLORE	Rosa intenso
ODORE	Tenue, sui generis, assenza di altri odori propri o estranei
SAPORE DOPO COTTURA	Delicato, caratteristico del prodotto, assenza di retrogusto e/o sapori estranei

Scheda Microbiologica

CARICA BATTERICA TOTALE	< 100.000 u.f.c./g
E. COLI	< 100 u.f.c./g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 100 u.f.c./g
LISTERIA MONOCYTOGENES	O.M. 07-12-93: su 3 u.c.: 1 < 11 u.f.c./g; 2 < 110 u.f.c./g
SALMONELLA ENTERITIDIS	Assente/25g
SALMONELLA TYPHIMURIUM	Assente/25g
CAMPYLOBACTER JEJUNI	Assente/25g

	<p style="text-align: center;">Scheda Tecnica Prodotto</p> <p style="text-align: center;">FESA DI TACCHINO MASCHIO</p>	<p style="text-align: center;">SPE - PRD</p>
<p>Revisione 5 05/22</p>	<p style="text-align: center;">PRD221128</p>	<p style="text-align: center;">Pagina 2 di 2</p>

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Peso per confezione Package weight	3.300 Kg
Tipo imballo Carton Type	CARTONE EURO MONTATO
Dimensioni imballo Carton dimensions	600x400x140 mm
Pezzi per imballo Packages per cartons	2
Peso imballo Carton weight	6.600 Kg
GTIN14 imballo Carton GTIN14	98016026009946
Pallet casse per piano Pallet cartons per floor	4
Pallet casse per altezza Pallet floor counter	13
Pallet casse totali Pallet total cartons	52
Pallet dimensioni Pallet dimensions	1200x800 mm
Pallet altezza Pallet total height	1964 mm
Pallet peso netto Pallet total net weight	343.200 Kg
Giorni di scadenza Shelflife days	18

Prodotto confezionato sottovuoto. Non forare la confezione

NOTA BENE: i materiali utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e conformi al reg. CE 1935/2004 reg. CE 2023/2006 reg. UE 10/11 ed eventuali successivi aggiornamenti

 <p>titan carni srl Ingrassio carni salumi Haccp vendita <i>Tradizione familiare, Garanzia di Qualità</i></p>	Scheda Tecnica di Prodotto PETTO POLLO FETTINE BIO	Art. 120B
---	---	----------------------

Emissione: 1 01/18 Revisione: 4 01/21	Area Controllo Qualità	Pagina 1 Di 1
--	------------------------	------------------

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DESCRIZIONE:	PETTO POLLO BIO FILENI TAGLIATO A FETTINE.
ORIGINE:	Italia
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0° e 4°C
USO:	Prodotto da consumarsi previa cottura
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	IT 0194/M CE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA. Loc Cerrette Collicelli, 8 Cingoli (MC); IT 134/L CE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA Via Carrozze Vaccili, 13 Castelplanio (AN)
STABILIMENTO DI SEZIONAMENTO:	SM 16 CE - Titan Carni Srl, via Luigi Zuppetta,15 - 47893- Borgo Maggiore. Rep.San Marino

CARATTERISTICHE ORGANOOLETTICHE:

	COD.120B
Aspetto	Petto di pollo senza pelle, senza clavicola e la punta cartilaginea dello sterno, tagliato a fette. Assenza di contaminazioni proprie e improprie.
Colore	Rosato
Odore	Tenue, sui generis. Assenza di odori propri o estranei.
Sapore dopo cottura	Delicato, caratteristico del prodotto, assenza di retrogusti e/o di sapori estranei.
Conservazione	A temperatura compresa tra 0 e +4°C
Allergeni	Nessuno
Conservanti	Nessuno

	Scheda Tecnica Prodotto PETTO DI POLLO BIOLOGICO	SPE - PRD
---	--	------------------

Revisione 2 10/21	PRD102784	Pagina 2 di 3
--------------------------	------------------	------------------

Scheda Microbiologica

CARICA BATTERICA TOTALE	< 100.000 u.f.c./g
E. COLI	< 100 u.f.c./g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 100 u.f.c./g
LISTERIA MONOCYTOGENES	O.M. 07-12-93: su 3 u.c.: 1 < 11 u.f.c./g; 2 < 110 u.f.c./g
SALMONELLA ENTERITIDIS	Assente/25 g
SALMONELLA TYPHIMURIUM	Assente/25 g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<10 u.f.c./g
CAMPYLOBACTER JEJUNI	Assente/25g

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Peso per confezione Package weight	4.000 Kg
Tipo imballo Carton Type	CARTONE MONTATO
Dimensioni imballo Carton dimensions	400x300x150 mm
Pezzi per imballo Packages per cartons	1
Peso imballo Carton weight	4.000 Kg
GTIN14 imballo Carton GTIN14	98016026507695
Pallet casse per piano Pallet cartons per floor	8
Pallet casse per altezza Pallet floor counter	13
Pallet casse totali Pallet total cartons	104
Pallet dimensioni Pallet dimensions	1200x800 mm
Pallet altezza Pallet total height	2094 mm
Pallet peso netto Pallet total net weight	416.000 Kg
Giorni di scadenza Shelflife days	12

NOTA BENE: i materiali utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e conformi al reg. CE 1935/2004 reg. CE 2023/2006 reg. UE 10/11 ed eventuali successivi aggiornamenti



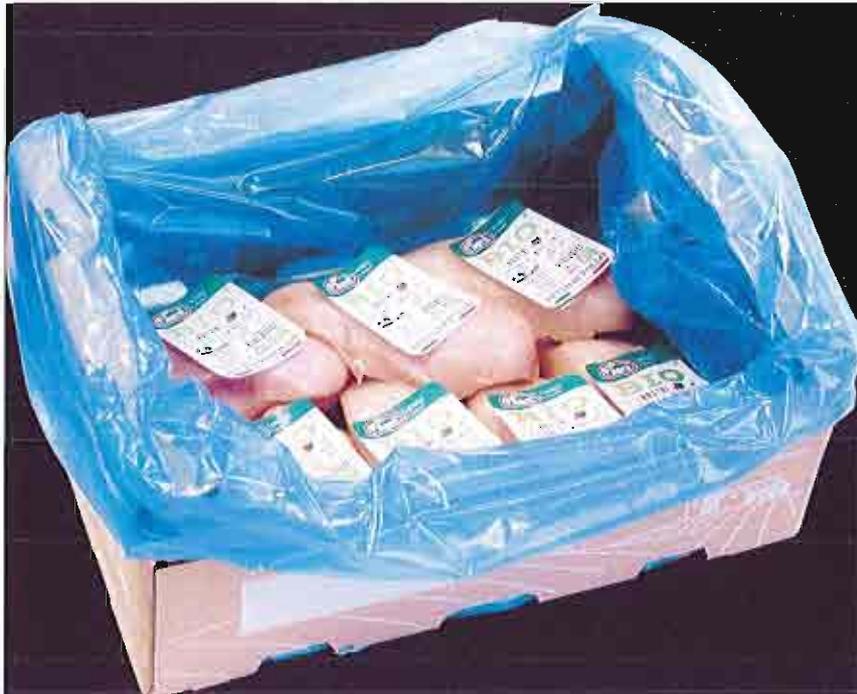
Scheda Tecnica Prodotto
PETTO DI POLLO BIOLOGICO

SPE - PRD

Revisione 2 10/21

PRD102784

Pagina 3
di 3





Scheda Tecnica Prodotto

SPE - PRD

POLLO BUSTO "DALLE MARCHE" BIOLOGICO

Revisione 3 10/21

PRD111057

Pagina 1
di 3

DESCRIZIONE: POLLO BUSTO RUSTICANELLO EVISCERATO SENZA LE FRATTAGLIE, ACCOSCIATO. ALLEVATO CON METODO BIOLOGICO
Description

Informazioni sulle componenti allergeniche: nessun allergene come da Reg. UE 1169/11

ORIGINE: ITALIA
Origin

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: CONSERVARE TRA 0° E 4°C
Conservation mode

MODALITA' DI CONSUMO: CONSUMARE PREVIA COTTURA
Consumption mode

CLASSE DI CONFORMITA': FRESCO CLASSE A
Conformity Class

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: IT 0194/M CE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA. Loc. Cerrete Collicelli, 8 Cingoli (MC); IT 134/L CE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA Via Carrozze Vaccili, 13 Castelplanio (AN)
Production plant

Scheda Organolettica

ASPETTO	Pollo Rusticanello Biologico a pigmentazione gialla, eviscerato senza frattaglie. Assenza di contaminazioni proprie o improprie
COLORE	Pelle giallo tenue/carne paglierino rosea
ODORE	Tenue, sui generis, assenza di altri odori propri o estranei
SAPORE DOPO COTTURA	Delicato, caratteristico del prodotto, assenza di retrogusto, di sapori estranei, di rancido e/o di pesce

Scheda Microbiologica

RESIDUI INIBENTI	Assenti
CARICA BATTERICA TOTALE	<100.000 u.f.c./g
E.COLI	< 100 u.f.c./g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<50 u.f.c./g
LISTERIA MONOCYTOGENES	O.M. 07/12/93: su 3 u.c. 2 u.c. < 110 u.f.c./g; 1 u.c. < 11 u.f.c./g
SALMONELLA ENTERITIDIS	Assente/25 g
SALMONELLA TYPHIMURIUM	Assente/25 g
CAMPYLOBACTER JEJUNI	Assente/25 g





Scheda Tecnica Prodotto

SPE - PRD

POLLO BUSTO "DALLE MARCHE" BIOLOGICO

Revisione 3 10/21

PRD111057

Pagina 2
di 3**CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO**

Peso per confezione Package weight	1.900 Kg
Tipo imballo Carton Type	CARTONE MONTATO
Dimensioni imballo Carton dimensions	400x300x150 mm
Pezzi per imballo Packages per cartons	2
Peso imballo Carton weight	3.800 Kg
GTIN14 imballo Carton GTIN14	98016026035631
Pallet casse per piano Pallet cartons per floor	8
Pallet casse per altezza Pallet floor counter	13
Pallet casse totali Pallet total cartons	104
Pallet dimensioni Pallet dimensions	1200x800 mm
Pallet altezza Pallet total height	2094 mm
Pallet peso netto Pallet total net weight	395.200 Kg
Giorni di scadenza Shelflife days	12



Scheda Tecnica Prodotto

SPE - PRD

POLLO BUSTO "DALLE MARCHE" BIOLOGICO

Revisione 3 10/21

PRD111057

Pagina 3
di 3



Lotto n. 4 "Carne insaccata"
TITAN CARNI S.r.l.



SCHEDA TECNICA di prodotto

RUGGER S.p.A.
Via Tetti Giro, 7 – 10026 SANTENA (TO)
Telefono: 011/9456333 – Fax: 011/9491501 – www.lenti.it



Denominazione di Vendita: **Biofetta - Prosciutto Cotto Alta Qualità
da Agricoltura Biologica - 100% Italiano**

Tipologia Prodotto: Prosciutto Cotto di Alta Qualità Nazionale da agricoltura biologica
Marchio: Lenti

Codice interno: 151
Codice EAN13: 2425320
Codice GTIN14: 98003339003495

Caratteristiche del Prodotto:

Prodotto con cosce di suino nazionali selezionate, provenienti da allevamenti controllati e certificati secondo le norme sul biologico. Gli allevamenti sono controllati dalla produzione dei mangimi alla selezione e lavorazione delle carni. Il prosciutto è prodotto secondo il metodo di produzione biologico in conformità al Reg. CE 848/2018 s.m.i. e certificato dall'organismo di controllo Q Certificazioni S.r.l.- Codice IT BIO 014

Prodotto senza l'aggiunta di Polifosfati e Glutammato monosodico

Prodotto senza glutine **IDENTIFICATO** con il marchio **SPIGA BARRATA** dell'Associazione Italiana Celiachia
Prodotto **CERTIFICATO** da **SGS** Italia per i seguenti parametri:

- > Senza lattosio e caseinati
- > Utilizzo esclusivo di ingredienti non OGM (e loro derivati)

Coscia Suina Origine: Italia

Altre informazioni

Non contiene sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze in riferimento all'allegato II Regolamento UE n° 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni

Peso: 7 - 9 Kg variabilità pezzature della materia prima- peso finale non costante
Forma: tonda

Elenco Ingredienti:

Coscia di suino*, Sale, Destrosio*, Saccarosio*, Aroma Naturale di origano, Spezie*, Conservante: Nitrito di Sodio, Antiossidante: Ascorbato di sodio
* da Agricoltura Biologica

Dati di Processo:

Disosso: manuale, aperto
Stampaggio: manuale
Cottura: prolungata, con controllo continuo della temperatura a cuore del prodotto
Confezionamento: sottovuoto, in sacchi poliaccoppiati seguito da pastorizzazione
Imballo: in cartone
Unità di vendita: 2 pezzo
Bancale: 30 cartoni per bancale - 6 cartoni per strato – 5 strati
dimensioni bancale: 80 x 120 x 120h
Shelf Life: 180 giorni – TMC residuo alla consegna: 75 giorni
Temperatura di trasporto e stoccaggio: da 0°a +4°C





SCHEDA TECNICA di prodotto

RUGGER S.p.A.
Via Tetti Giro, 7 – 10026 SANTENA (TO)
Telefono: 011/9456333 – Fax: 011/9491501 – www.lenti.it



Denominazione di Vendita: **Biofetta - Prosciutto Cotto Alta Qualità
da Agricoltura Biologica - 100% Italiano**

Tipologia Prodotto: Prosciutto Cotto di Alta Qualità Nazionale da agricoltura biologica
Marchio: Lenti

Codice interno: 151
Codice EAN13: 2425320
Codice GTIN14: 98003339003495

Caratteristiche del Prodotto:

Prodotto con cosce di suino nazionali selezionate, provenienti da allevamenti controllati e certificati secondo le norme sul biologico. Gli allevamenti sono controllati dalla produzione dei mangimi alla selezione e lavorazione delle carni. Il prosciutto è prodotto secondo il metodo di produzione biologico in conformità al Reg. CE 848/2018 s.m.i. e certificato dall'organismo di controllo Q Certificazioni S.r.l.- Codice IT BIO 014

Prodotto senza l'aggiunta di Polifosfati e Glutammato monosodico

Prodotto senza glutine **IDENTIFICATO** con il marchio **SPIGA BARRATA** dell'Associazione Italiana Celiachia

Prodotto **CERTIFICATO** da **SGS Italia** per i seguenti parametri:

- > Senza lattosio e caseinati
- > Utilizzo esclusivo di ingredienti non OGM (e loro derivati)

Coscia Suina Origine: Italia

Altre informazioni

Non contiene sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze in riferimento all'allegato II Regolamento UE n° 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni

Peso: 7 - 9 Kg variabilità pezzature della materia prima- peso finale non costante

Forma: tonda

Elenco Ingredienti:

Coscia di suino*, Sale, Destrosio*, Saccarosio*, Aroma Naturale di origano, Spezie*, Conservante: Nitrito di Sodio, Antiossidante: Ascorbato di sodio

* da Agricoltura Biologica

Dati di Processo:

Disosso: manuale, aperto

Stampaggio: manuale

Cottura: prolungata, con controllo continuo della temperatura a cuore del prodotto

Confezionamento: sottovuoto, in sacchi poliaccoppiati seguito da pastorizzazione

Imballo: in cartone

Unità di vendita: 2 pezzo

Bancale: 30 cartoni per bancale - 6 cartoni per strato – 5 strati
dimensioni bancale: 80 x 120 x 120h

Shelf Life: 180 giorni – TMC residuo alla consegna: 75 giorni

Temperatura di trasporto e stoccaggio: da 0°a +4°C





SCHEDA TECNICA di prodotto



Dati Prodotto Finito:

Dichiarazione Nutrizionale Valori nutrizionali medi per 100g

Valore energetico	695kJ - 166 kcal
Grassi	9,0g
Di cui acidi grassi saturi	3,5g
Carboidrati	1,2g
Di cui zuccheri	0,0g
Proteine	20g
Sale	1,5g

Caratteristiche Microbiologiche

<i>Enterobatteriacee</i>	< 10 ³ ufc/g
<i>Anaerobi Solfito riduttori</i>	< 10 ³ ufc/g
<i>Staphilococchi Coagulasi +</i>	< 10 ⁴ ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25g





CERTIFICATO DI CONFORMITA' / CERTIFICATE OF CONFORMITY

Codice OdC OdC code IT BIO 014	Numero identificativo certificato di conformità Certificate of conformity identification number 00155/07002/062/09	Numero identificativo documento giustificativo Documentary evidence number 7002/03
--------------------------------------	--	--

VALIDITÀ DEL DOCUMENTO / VALIDITY OF THE DOCUMENT

Luogo di emissione Issue place Monteriggioni	Valido dal Valid from 13/01/2020
Data di emissione Issue date 07/01/2020	Ai To 12/01/2023

Operatore Operator RUGGER S.P.A.	Codice identificativo Identification code 7002
--	--

ELENCO DEI PRODOTTI / LIST OF PRODUCTS

Prodotto Product	Data ultima approvazione etichetta Date of last label approval	Riferimento di certificazione Reference for certification
ARROSTO DI POLLO BIO FETTA	28/03/2018	BIOLOGICO
ARROSTO DI TACCHINO BIO FETTA	28/03/2018	BIOLOGICO
CARNE DI SUINO	---	BIOLOGICO
CARPACCIO DI BRESAOLA BIO FETTA	03/01/2018	BIOLOGICO
CARPACCIO DI MANZO BIO FETTA	28/03/2018	BIOLOGICO
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ BIO FETTA	28/03/2018	BIOLOGICO

FINE ELENCO PRODOTTI / END OF PRODUCTS LIST

IL PRESENTE DOCUMENTO È VALIDO SOLO SE ALLEGATO AL DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO N. 7002/03.
THIS DOCUMENT IS VALID ONLY IF THE DOCUMENTARY EVIDENCE N. 7002/03 IS ATTACHED.

QCertificazioni S.r.l. a socio unico dichiara che i prodotti, elencati nel presente certificato, sono conformi alle disposizioni del Reg. (CE) 834/2007 e alla normativa nazionale di settore. L'operatore oggetto della dichiarazione ha sottoposto a controllo le sue attività e soddisfa i requisiti previsti nel regolamento citati.

QCertificazioni S.r.l. single shareholder declares that the products, listed in this certificate, have proved to be conform to Reg. (EC) 834/2007 and national legislation in this field. The declared operator has submitted his activities under control, and meets the requirements laid down in the named Regulations.

Il presente certificato obbliga l'operatore ad emettere le relative dichiarazioni di conformità, su licenza di QCertificazioni S.r.l. a socio unico, nel rispetto di quanto previsto nel regolamento per la certificazione.

This certificate obligates the operator to release the declarations of conformity related, under license of QCertificazioni S.r.l. sole shareholder, as provided in the regulation for certification.

Il presente certificato può essere sospeso o revocato, in qualsiasi momento, nel caso di inadempienza accertata da QCertificazioni S.r.l. a socio unico.

This certificate can be suspended or withdrawn, at any time, in the event of non-fulfilment as ascertained by QCertificazioni S.r.l. sole shareholder.


QCertificazioni S.r.l.

Roberto V. DE ROSA
Amministratore Delegato / Managing Director





DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO / DOCUMENTARY EVIDENCE

Rilasciato ai sensi dell'art. 29, par 1, del Reg (CE) n. 834/2007 e del Reg. (CE) 889/2008
Issued on the basis of Article 29 (1) of Reg. (EC) 834/2007 and of Reg. (EC) 889/2008

Numero Number	7002/03
------------------	---------

VALIDITÀ DEL DOCUMENTO / VALIDITY OF THE DOCUMENT

Luogo di emissione Issue place	Monteriggioni	Valido dal Valid from	13/01/2020
Data di emissione Issue date	07/01/2020	Ai To	12/01/2023

QCertificazioni S.r.l.	codice identificativo / Identification code	IT BIO 014
------------------------	---	------------

Operatore Operator	RUGGER S.P.A.
CUAA	00520220013
Codice identificativo Identification code	7002
Sede legale Registered office	Via Tetti Giro, 7 - 10026 SANTENA (TO)
Sedi operative / (Unità produttive) Production site	Via Tetti Giro, 7 - 10026 SANTENA (TO)
Attività Production activity	Preparatore esclusivo

Data dell'ultimo controllo utile all'emissione del presente documento giustificativo Date of the last control preceding the issue of this documentary evidence	23/10/2019
---	------------

CATEGORIE DI PRODOTTI / ATTIVITÀ ECONOMICA / PRODUCTION ACTIVITY

PRODOTTI TRASFORMATI/TRASFORMAZIONE

FILIERA PRODUTTIVA	TIPOLOGIA ATTIVITÀ	METODO PRODUZIONE	OPERA IN C/TERZI
Carne e salumi	Trasformazione	Promiscuo	no
Carne e salumi	Magazzinaggio	Promiscuo	no
Carne e salumi	Frigoconservazione	Promiscuo	no
Carne e salumi	Etichettatura	Promiscuo	no
Carne e salumi	Commercializzazione	Promiscuo	no
Carne e salumi	Confezionamento	Promiscuo	no

FINE ELENCO / END OF LIST

QCertificazioni S.r.l. a socio unico dichiara che le attività e i prodotti, elencati nel presente certificato, sono conformi alle disposizioni del Reg. (CE) 834/2007. Il presente documento è stato rilasciato sulla base dell'articolo 29, paragrafo 1, del Reg. (CE) 834/2007 e del Reg. (CE) 889/2008. L'operatore oggetto della dichiarazione ha sottoposto a controllo le sue attività e soddisfa i requisiti previsti nei regolamenti citati e dalla normativa nazionale di settore.

QCertificazioni S.r.l. single shareholder declares that the activities and the products, listed in this certificate, have proved to be conform to Reg. (EC) 834/2007. This document has been issued on the basis of Article 29 (1) of Reg. (EC) 834/2007 and Reg. (EC) 889/2008. The declared operator has submitted his activities under control, and meets the requirements laid down in the named Regulations and by the national legislation of the sector.

Il presente documento, privo del certificato di conformità, non autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità, nei documenti commerciali dei prodotti ottenuti o in qualsiasi altra documentazione, i termini riservati al metodo di produzione biologico.
This document, without the certificate of conformity, does not allow the operator to use in the labelling, advertising, commercial documents or products obtained in any other document, the terms reserved for the organic production method.

Il presente documento giustificativo può essere sospeso o revocato, in qualsiasi momento, nel caso di inadempimento accertata da QCertificazioni S.r.l. a socio unico.
This documentary evidence can be suspended or withdrawn, at any time, in the event of non-fulfilment as ascertained by QCertificazioni S.r.l. sole shareholder.



QC S.r.l.
Emis: 01

Revisione: 03

MD 138 DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO
Data: 30/07/2019 Elaborato da: RC

Verificato da: RQ

Pag 1 di 1
Approvato da: AD

QCertificazioni S.r.l. a socio unico

Villa Parigi, località Basciano 53035 Monteriggioni (Siena) tel. +39 0577 327234 fax +39 0577 329907 lettera@qcsrl.it www.qcsrl.it

Codice Fiscale e Partita I.V.A. n. 01273640522 Capitale Sociale € 90.000,00 i.v. Iscrizione Registro delle imprese di Siena n. 01273640522 REA n. 134249

Organismo di controllo per l'agricoltura biologica autorizzato con D.M. Mi.P.A.A.F.T. n. 1991 del 07/02/2019

A Bureau Veritas Group Company



ACCREDIA
SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

 <p>Titan Carni srl Ingresso carni salumi ritici verdure Tradizione Familiare. Garanzia di Qualità</p>	<p>Scheda Tecnica di Prodotto</p> <p>PROSCIUTTO PARMA DOP</p> <p>S/O</p>	<p>Art. 504</p>
--	---	---------------------

<p>Emissione: 1 07/22 Revisione: 1 07/22</p>	<p>Area Controllo Qualità</p>	<p>Pagina 1 Di 1</p>
--	-------------------------------	--------------------------

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DESCRIZIONE:	PROSCIUTTO PARMA DOP S/O INTERO O TRANCI.
STAGIONATURA:	18/20 Mesi (Nella scheda tecnica del fornitore la stagionatura viene indicata a 15/16 mesi, il prodotto viene da noi acquistato con osso e fatto maturare nei nostri appositi locali fino al raggiungimento di 18 mesi minimi).
ORIGINE:	Italia
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0° e 4°C
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	CE IT 586 L – CE IT 1626 L – CE IT 762 L
STABILIMENTO DI SEZIONAMENTO:	CE SM 16 – TITAN CARNI SRL Via Luigi Zuppetta, 15 – 47893-Borgo Maggiore Rep. San Marino

CARATTERISTICHE ORGANOILETTICHE:

COD.504	
Ingredienti	Carne di suino, sale marino
Utilizzo del prodotto	Previa rimozione cotenna e lacci di legatura
Allergeni	Nessuno
OGM	La tipologia di produzione e le corrette procedure escludono la presenza di OGM nel prodotto.

CONFEZIONAMENTO: Il prodotto viene confezionato in base all'esigenze del cliente, sottovuoto.

PESO PER CONFEZIONE: Variabile

GIORNI DI SCADENZA: S/V 90gg

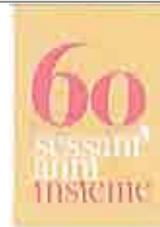
NOTA BENE: i materiali utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e conformi al reg. CE 1935/2004 reg. CE 2023/2006 reg. UE 10/11 ed eventuali successivi aggiornamenti

Fine scheda

Verificato e approvato da RCQ



F.lli Galloni S.p.a.
Stagionatura Prosciutti
Langhirano (Parma)
Tel. 0521 351211 | Fax 0521 351222
E-mail info@galloniprosciutto.it
www.galloniprosciutto.it



Revisione 02 del 25/02/2022
Pag. 1 di 3

SCHEDA TECNICA

BRAND	NOME COMMERCIALE	CODICE	PESO	EAN
//	PROSCIUTTO DI PARMA DOP con osso	FOSPR02G	9.3 – 11 kg	98032685693190

FORNITORE	Prodotto nello stabilimento: vedere bollo a fuoco sulla cotenna. • CE IT 586L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Martiri della Libertà,17. • CE IT 1626L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Roma,84. • CE IT 762L: stabilimento di 43013, Langhirano, via Don Minzoni,2.
------------------	---

DENOMINAZIONE LEGALE	Prosciutto di Parma DOP con osso
STAGIONATURA	15 / 16 mesi
INGREDIENTI	Carne di suino, sale marino
ORIGINE MATERIA PRIMA	Italia
ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE	Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente a T < 20°C.

TMC	3 anni
TMC (minimo garantito alla consegna)	3 anni -15 gg

DESTINAZIONE D'USO	Nessuna restrizione per i consumatori in generale. Consigliato un consumo moderato da parte dei soggetti ipertesi
---------------------------	--

UTILIZZO DEL PRODOTTO	Previa rimozione osso, sugna, cotenna e affettamento
------------------------------	--

ALLERGENI	Il prodotto è privo di allergeni (derivanti da contaminazione diretta o crociata)
------------------	---

OGM	La tipologia di produzione e le corrette procedure escludono la presenza di OGM nel prodotto
------------	--



Stabilimenti
Via Roma, 84 - 43013 Langhirano (PR)
Via Martiri della Libertà, 17 - 43013 Langhirano (PR)
Via Don Minzoni, 2 - 43013 Langhirano (PR)

Capitale Sociale € 1.519.500,00 int. vers.
Registro Imprese n. 1196 di Parma
R.I. A.n. B2085 di Parma | C.E. - P.I.A. 00145840311
N. ISO: IT00145840311 | N. Espor: 4626-L-586-L-762-L
Ditta Associata al Consorzio del Prosciutto di Parma



PACKAGING / PALLETTIZZAZIONE		
Confezionamento primario	Tipologia	Tal quale con collarino o fascetta
	Dimensioni	//
Confezionamento secondario	Tipologia	Cartone
	Dimensioni	60 x 37.5 x 23.5 cm -- Tara 0.8 Kg
	Pezzi	2 pezzi per cartone
Pallettizzazione	Tipologia	Pallet 80 x 120 cm
	Pezzi	24 cartoni per pallet
	Disposizione	4 cartoni per strato, 6 strati
Condizioni per il trasporto e l'imballaggio	Con osso: non sono richieste precauzioni specifiche per il trasporto e il deposito oltre all'igiene generale. La sosta prolungata in ambienti ad elevata umidità e calore (UR >85% e T >24°C) può determinare l'alterazione organolettica del prodotto fino alla non commestibilità.	

Valori microbiologici prodotto finito	Salmonella spp: assenza in 25 g Listeria monocytogenes: nel rispetto del Reg. 2073/05 e s.m.i. 100ufc/g (n=5, c=0) E.coli: 50 ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi: 5 x 10 ² ufc/g
---------------------------------------	--

Caratteristiche organolettiche	<p>Aspetto: Coscia con forma tondeggiante, privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri</p> <p>Colore al taglio: Uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse</p> <p>Odore: Aroma fragrante e caratteristico</p> <p>Sapore: Carne di sapore delicato e dolce, poco salata nelle sue parti più magre</p>
--------------------------------	--

Valori chimici, rilevati a 13 mesi di stagionatura, in % sulla parte magra del bicipite femorale	<p>Sale tra 4,5% e 6,0%;</p> <p>UR tra 59% e 63,5%;</p> <p>Indice di proteolisi tra 24 e 31.</p> <p>awa fine stagionatura: 0,92 o inferiore</p>
--	---



FRATELLI
galloni

F.lli Galloni S.p.a.
Stagionatura Prosciutti
Langhirano (Parma)
Tel. 0521 351211 | Fax 0521 351222
E-mail info@galloniprosiutto.it
www.galloniprosiutto.it



Revisione 02 del 25/02/2022

Pag. 3 di 3

Informazioni nutrizionali (valori medi)	per 100g di prodotto ¹		Per porzione	100 g	AR per porzione ²
	Energia	1113 kJ	267 Kcal		1113 kJ 267 Kcal
Grassi	18,0 g			18,0 g	26%
Di cui saturi	6,1 g			6,1 g	31%
Carboidrati	0,5 g			0,5 g	0%
Di cui zuccheri	0,0 g			0,0 g	0%
Fibre	0,0 g			0,0 g	-
Proteine	26,0 g			26,0 g	52%
Sale	4,40 g			4,40 g	73%



¹In conformità con "Lineeguida della Commissione Europea riguardo le tolleranze dei valori nutrizionali indicati in etichetta" – Dicembre 2012

²Assunzioni di riferimento (adulto) -Reg. UE 2011/1169: Energia 8400 kJ / 2000 kcal; 70g grassi; acidi grassi saturi 20g; 260g carboidrati; zuccheri 90g; 50g proteine; 6g sale

Stabilimenti
Via Roma, 41 | 43013 Langhirano (PR)
Via Maturà della Libera, 17 | 43013 Langhirano (PR)
Via Don Mazzoni, 2 | 43013 Langhirano (PR)

Capitale Sociale € 1.549.500,00 int. vers.
Registro Imprese n. 1196 di Parma
R.E.A. n. 62085 di Parma | C.F. | P.IVA 00143810311
N. ISO: 13 001 15310311 | N. Export: 3626 T. 586 T. 562 T
Ditta Associata al Consorzio del Prosciutto di Parma

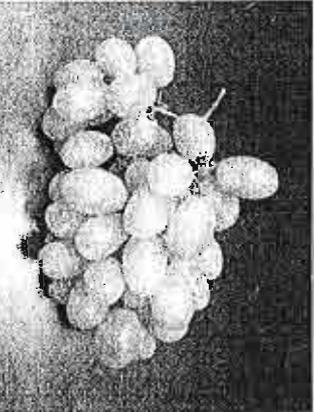


Lotto n. 5 "Prodotti ortofrutticoli freschi"
L'ORTINGROSSO S.r.l.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: UVA DA TAVOLA

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: UVA DA TAVOLA Varietà botanica: VITIS VINIFERA Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I grappoli e gli acini delle uve da tavola devono essere: <ul style="list-style-type: none">• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• puliti (privi di sostanze estranee visibili);• privi di attacchi di parassiti o di malattie, di segni visibili di muffa; di umidità esterna anormale; di odore e/o sapore estranei (tranne che per l'uva conservata). Inoltre gli acini devono essere interi; ben formati; normalmente sviluppati.
Etichettatura sull'imballaggio	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 e varietà,2. categoria,3. se calibrato (norme AGECONTRON) indicato il diametro minimo e massimo,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 uva da tavola della stessa origine, varietà, qualità e, per la categoria extra, i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza sensibilmente uniformi. Condizionamento. L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio attaccato e aderente al raspo del grappolo. Nell'extra i grappoli devono essere presentati disposti su un solo strato. Presentazione. L'uva da tavola può essere presentata in uno dei seguenti modi: <ul style="list-style-type: none">• in piccoli imballaggi,• disposta in uno strato,• alla rinfusa nell'imballaggio, salvo che per l'extra,• l'uva conservata si presenta con il fazzoletto.

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20

47899 Santavalle - R.S.M

COE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: UVA DA TAVOLA

Classificazione merceologica e difetti ammessi	La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto. <ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): con grappoli di forma, sviluppo e colorazione tipica della varietà, acini consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul grappolo e praticamente ricoperti dalla loro pruina. Non è ammesso nessun difetto.• I° categoria (di buona qualità): colorazione tipica della varietà, acini consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul grappolo e, nei limiti del possibile, ricoperti dalla loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime brucature dal sole che interessino solo l'epidermide.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): acini sufficientemente consistenti e attaccati, per quanto possibile coperti di pruina. I grappoli possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione e di sviluppo. Gli acini possono essere distanziati sul grappolo in modo più irregolare che nella I° categoria. Negli acini sono ammessi un difetto di forma, un difetto di colorazione, lievi brucature da sole sull'epidermide e lievi segni di pressione.		
Calibrazione	La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli e il peso minimo per grappolo differisce tra l'uva di serra e quella a pieno campo e grossi e piccoli acini.		
	categoria	serra	pieno campo
	extra	300 g	200 g
	I°	250 g	150 g
	II°	150 g	100 g
Tolleranze	Calibrazione: per tutte le categorie: il 10% in peso della cat. inferiore. Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• Extra: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I°.• I°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II°.• II°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti inadatti al consumo.		
Metodo di Coltivazione	Produzione convenzionale 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. Produzione da coltivazione a "Produzione Integrata" 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. Produzione da coltivazione "Biologica" 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.		

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20

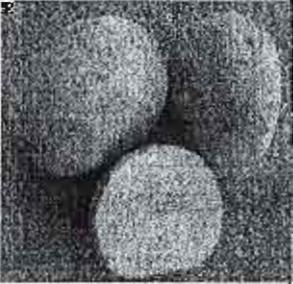
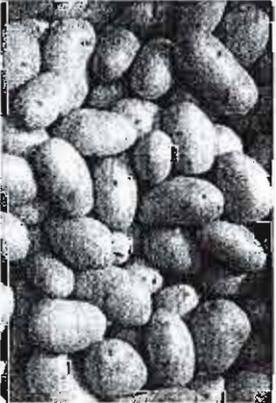
47899 Serravalle R-S-M

C.C.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PATATE

Immagini	 PATATE PASTA GIALLA	 PATATE "ROSSE"	 PATATE NOVELLE
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PATATE Varietà botanica: Solanum tuberosum L. Zona di Origine: Italia, PVE		
Temperatura prodotto	Da + 8° C a + 16° C		
Caratteristiche generali	Le patate devono essere: <ul style="list-style-type: none">• intere; di aspetto fresco; pulite (prive di sostanze estranee visibili);• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei; esenti da germogli.		
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 varietà e tipo commerciale,2. categoria,3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati",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),7. se irraggiato o meno.		
Modalità di confezionamento	Sfusi: in cassa o bins Confezionati: in sacchi o rete		
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità, Condizionamento. Le patate devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.		
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, e leggerissime cicatrici da raccolta.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Le patate possono presentare difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, screpolature cicatrizzate purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione.		

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo, 20

47899 Serravalle - R.S.M

COE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PATATE

Calibrazione	<p>Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto è 40 mm</p> <ul style="list-style-type: none">La scala di calibrazione è tra 45 e 75.
Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 40 % in +/- in numero.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"><u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.<u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale</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. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</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.</p> <p>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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica"</p> <p>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".</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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Carlier 20

47899 Salsavalle - R.S.M

CE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: **RADICCHIO TONDO ROSSO**
(tipo Chioggia)

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: RADICCHIO ROSSO Varietà botanica: Chicorium intibus Zona di Origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Il radicchio deve essere: <ul style="list-style-type: none">• intero; di aspetto fresco; resistente e consistente; punto di distacco netto; taglio non ossidato; cespo non troppo sfogliato;• sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• pulito (privo di sostanze estranee visibili); cespo pieno e intensamente colorato; privi di odore e/o sapore estranei.
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, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,2. categoria,3. calibro (peso minimo a cespo) o numero di cespi,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. peso dell'imballo e scostamento,7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. Il radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo.• II° categoria (di media qualità) con caratteristiche tipiche della varietà.
Calibrazione	Il peso minimo di ogni cespo non deve essere inferiore a 100 gr, mentre il peso medio si aggira intorno ai 250-300 gr.
Tolleranze	Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.• II°: fino ad un massimo del 20% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M.
C O E S M 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: **RADICCHIO TONDO ROSSO**
(tipo Chioggia)

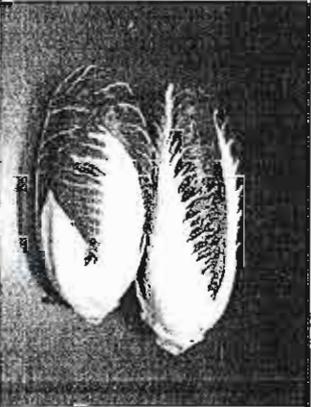
Modalità di confezionamento	<p>Sfusi: posizionati in plateau o CPR</p> <p><u>Confezionati:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- I formati delle confezioni standard sono i seguenti:- Vassoio Filmato etichettato e prezzato in plateau o CPR <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Metodo di coltivazione	<p><u>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. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Produzione da coltivazione a "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.</p> <p>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.</p> <p><u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo.</p> <p>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".</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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Carcio 20
47899 Serravalle - R.S.M
CE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: **RADICCHIO ROSSO PRECOCE**
(tipo Treviso)

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: RADICCHIO ROSSO PRECOCE Varietà botanica: Chicorium intibus varietà tipo TREVISO Zona di Origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cespi di tutte i radicchi devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; resistenti e consistenti; punto di distacco netto; pieni e intensamente colorati di rosso brillante;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marcume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili); privi di odore e/o sapore estraneo; con taglio fresco e non ossidato; privi di brucature da gelo.
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, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,2. categoria,3. pezzatura (peso minimo a cespo) o numero di cespi,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. peso dell'imballo e scostamento,7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. Il radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Carlo 20
47899 Sarravalle - R.S.M
E SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: **RADICCHIO ROSSO PRECOCE**
(tipo Treviso)

Tolleranze	<ul style="list-style-type: none">• Qualitative:• 1°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Calibrazione	Non calibrato
Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau e CPR
Metodo di coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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.</p> <p>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata" 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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica" 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".</p>
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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Sant'Andrea R.S.M.
C/O E SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: RADICCHIO CICCORINO,
CAPPOTTO ROSSO/VERDE

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: Radicchio ciccorino, cappotto, rosso-verde Varietà botanica: Chicorium intibus varietà (vedi sopra) Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto in entrata	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I radicchi suddetti devono essere: <ul style="list-style-type: none">• d'aspetto fresco; resistenti e consistenti; con apparato fogliare integro; puliti (prive di sostanze estranee visibili); privi di odore e/o sapore estraneo;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); esenti a oidio e marciumi vari;• provvisti di un piccolo apparato radicale fittonante; ben lavati e sgrondati dal terreno; di colore rosso-verde.
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, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,2. categoria,3. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),5. peso dell'imballo e scostamento,6. calibro.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà e qualità. Condizionamento. Il radicchio deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Apparato fogliare sano ed integro. E' assolutamente vietata la presenza di oidio e marciumi vari. La radichetta non può superare i 3cm di lunghezza. E' ammessa qualche leggera screziatura dovuta al gelo.
Tolleranze	Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• 1°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.
Calibrazione	Viene determinata in base al peso. Il peso medio di ogni plateau srufo si aggira intorno ai 3,5/4 kg.
Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau o CPR alla rinfusa Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vaschette retinate e posizionate in plateau o CPR Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20

47899 S. Prassalle - R.S.M

Cod. E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: RADICCHIO CICCORINO,
CAPPOTTO ROSSO/VERDE

Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione Convenzionale 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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata" 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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica" 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".</p> <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 latticose e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente latticose.</p>
OGM – Allergeni – Latticose	

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Gardio 20
47899 Serravalle - R.S.M.
C.O.E./S.M. 28079

Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: RAVANELLO Varietà botanica: Raphanus sativus Zona d'origine: Italia</p>
Temperatura prodotto	<p>Da + 2° C a + 8° C</p>
Caratteristiche generali	<p>I Ravanelli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), • puliti, • radici lavate: prive di sostanze estranee visibili, • altre radici: prive di evidenti impurità, • consistenti, • esenti da parassiti e/o attacchi da essi, • non legnosi, • privi di umidità esterna anormale, • privi di odore e/o sapore estranei.
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e varietà, 2. categoria, 3. numero mazzi per ravanelli in mazzo, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o 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	<p>Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto ravanelli della stessa origine, varietà, colore e qualità. Condizionamento. I ravanelli 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	<p>Presentazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In mazzi. Radici con relative foglie fresche, verdi e sane, uniformi di peso e su uno o più strati ordinati. • 1° categoria (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione. Le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie.
Calibrazione	<p>Non prevista</p>
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none"> • 1°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Modalità di confezionamento	<p>Sfuso: in mazzi in cassa o CPR</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20

47899 Serravalle - R.S.M

COE SM 28079

<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p>Ravanelli – Produzione convenzionale</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. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Ravanelli – Produzione da coltivazioni a "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. 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.</p> <p><u>Ravanelli – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
<p>OGM – Allergeni – Lattice</p>	<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>

Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: RUCCOLA Varietà botanica: Eruca sativa Zona di Origine: Italia</p>
Temperatura automezzo	<p>min 4° C; max +10° C/ + 12° C (salvo carico promiscuo) + 6° C/+ 10° C</p>
Temperatura prodotto in entrata	
Caratteristiche generali	<p>La rucola deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intera, • di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce; • sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulito (privo di sostanze estranee visibili); • consistente e turghida; • esente da parassiti o danni da essi provocati; • privo di odore e/o sapore estranei; • di colore verde intenso; • con il suo odore caratteristico.
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. nome e dati della ditta produttrice, 2. denominazione del prodotto, varietà o tipo commerciale, 3. categoria, 4. calibro (se calibrato), 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), 7. peso dell'imballo e scostamento.
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. Condizionamento: la rucola deve essere condizionata 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	<p>I categoria: (di buona qualità) le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colore, lievi bruciature da sole e cicatrizzazioni del peduncolo.</p>
Calibrazione	<p>Non richiede calibrazione</p>
Tolleranze	<p>• I categoria: fino al un massimo del 10% di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria.</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20
 47899 Savanalle - R.S.M
 C.O.E. SM 28079

Modalità di confezionamento	<p>Sfusa in mazzi: in plateau o CPR</p> <p>Confezionate:</p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vassoio filmato da 75 gr. <p>Viene confezionato in vassoio filmato a peso egualizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente.</p> <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario - data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.</p>
Metodo di coltivazione	<p>Rucola – Produzione convenzionale</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. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi</p> <p>Rucola – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) e D.M. 2722/08, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.</p> <p>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti regolamenti.</p> <p>Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p>Rucola – Produzione da coltivazione "Biologica"</p> <p>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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 834/2007 (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20

47899 S. CAVALLA - F.S.M.

C.O.E. SM 28079

GRUPPO AGRIBIOLOGNA

SCHEDA TECNICA: RUCOLA

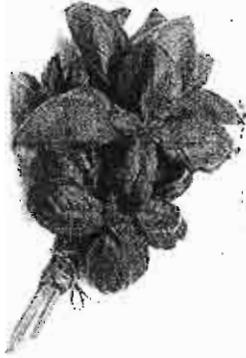
ST07.01

Pag. 3 di 3

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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Scerifalco - R.S.M
C.O.F. SM 28079

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: BASILICO Varietà botanica: Ocimum Basilicum Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 6° C a + 12° C
Caratteristiche generali	<p>Tenuto conto delle tolleranze ammesse, il basilico deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intero • di aspetto fresco • con foglie e steli non piegati o schiacciati • sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo) • pulito (praticamente privo di sostanze estranee visibili) • non avvizzito • assenza di scapo florale evidente • privo di marcescenza del fusto • praticamente privo di parassiti e da danni da essi provocati, • privi di umidità esterna anormale, • privi di odore e/o sapore estranei. <p>Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il trasporto e le operazioni connesse; • l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti
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. nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. 4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 5. lotto per la rintracciabilità,
Modalità di confezionamento	<p>Stufi: mazzi in plateau o CPR, posizionate a uno o due strati.</p> <p>Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vassoio filmato o retinato - busta</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Carlo 20

47899 Serravalle - R.S.M

C/O E SM 28079

Etichettatura sul confezionato	Viene confezionato in vassoio filmato o reclinato a peso egallizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche. Solitamente sono presenti: - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario - data di scadenza
Disposizioni relative alla presentazione	A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti. Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità. Condizionamento: il basilico deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline che non interessi un elevato numero di lamine fogliari.
Calibrazione	Non prevista
Tolleranze	Qualitative: In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affretti da marchio o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
Metodo di Coltivazione	<p>Basilico – Produzione convenzionale 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Basilico – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata" 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.</p> <p>Basilico – Produzione da coltivazione "Biologica" 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>

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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada/Cavato 20

47899 Serravalle R.S.M

C.O.F. S.M. 19979 n° 52

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: SALVIA Varietà botanica: Salvia Pratensis Zona di Origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 5° C a + 12° C
Caratteristiche generali	La salvia deve essere: <ul style="list-style-type: none"> • Intero; • di aspetto fresco; • con foglie e steli non piegati; • sano (sono esclusi i prodotti affetti da disseccamento parziale o totale o che presentano alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo); • pulito (privo di sostanze estranee visibili); • non avvizzita o disseccata, neppure in parte; • le foglie devono essere sane, prive di danni causati da patologie fungine o disseccamenti fisiologici; • assenza di scapo florale evidente; • priva di marcescenza del fusto e con fusto non lignificato o solo parzialmente significato; • presenza di tutte le foglioline; • diametro del fusto non superiore ai 10-15 mm.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità: Il prodotto deve essere presentato in mazzi omogenei per grandezza della pianta e per numero di piante oppure sfuso con piante delle stesse dimensioni.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline che non interessi un elevato numero di lamine fogliari. E' ammessa una percentuale del 10% di foglie leggermente ingiallite o solo parzialmente disseccate o presentanti macchie causate da patologie.
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none"> • non prevista
Modalità di confezionamento	Sfuso: in cassa o CPR Confezionato: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - in mazzetti legati in cassa o CPR - vassoi a peso richiesto dal cliente Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità

	<ul style="list-style-type: none"> - data di confezionamento/lotto - categoria - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario - data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Metodo di Coltivazione	<p><u>Salvia – 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. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Salvia – Produzione da coltivazioni a "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. 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.</p> <p><u>Salvia – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>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".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. 2003/13/Ce e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>



L'ORTINERROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20

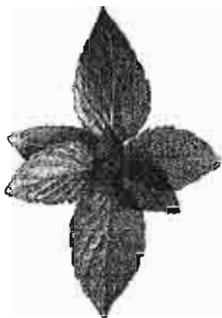
47895 Serravalle - R.S.M.

C O E SM 28079

Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: ROSMARINO Varietà botanica: Rosmarinus officinalis Zona di Origine: Italia</p>
Temperatura prodotto	Da + 6° C a + 12° C
Caratteristiche generali	<p>Il rosmarino deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intero; • di aspetto fresco; • con foglie e steli non piegati; • sano (sono esclusi i prodotti affetti da disseccamento parziale o totale o che presentano alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo); • pulito (privo di sostanze estranee visibili); • non avvizzito o disseccato, neppure in parte; • assenza di scapo florale evidente; • privo di marcescenza del fusto e con fusto non lignificato o solo parzialmente significato; • presenza di tutte le foglioline; • diametro del fusto non superiore ai 10 mm. <p>Omogeneità: Il prodotto deve essere presentato in mazzi omogenei per grandezza della pianta e per numero di piante oppure sfuso con piante delle stesse dimensioni.</p>
Disposizioni relative alla presentazione	E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline che non interessi un elevato numero di lamine fogliari.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	E' ammessa una percentuale del 10% di foglie leggermente ingiallite o solo parzialmente disseccate.
Calibrazione	Non prevista
Modalità di confezionamento	<p>Sfuso: in cassa o CPR</p> <p>Confezionato:</p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in mazzetti legati in cassa o CPR - vassoi a peso richiesto dal cliente <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto - provenienza d'origine

	<ul style="list-style-type: none"> - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario - data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Metodo di Coltivazione	<p><u>Rosmarino – 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. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Rosmarino – Produzione da coltivazioni a "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. 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.</p> <p><u>Rosmarino – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>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".</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>

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **MENTA**

Varietà botanica: **Mentha**

Zona di Origine: **Italia**

Da + 5° C a + 12° C

La Menta deve essere:

- Intera;
- di aspetto fresco;
- con foglie e steli non piegati;
- sana (sono esclusi i prodotti affetti da disseccamento parziale o totale o che presentano alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo);
- pulita (privo di sostanze estranee visibili);
- non avvizzita o disseccata, neppure in parte;
- le foglie devono essere sane, prive di danni causati da patologie fungine o disseccamenti fisiologici;
- assenza di scapo fiorale evidente;
- priva di marcescenza del fusto;
- presenza di tutte le foglioline di colore verde chiaro;

Metodo di coltivazione

Menta – Produzione convenzionale

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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Menta – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"

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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada 10, 47899 Scravalle

47899 Scravalle - R.S.M

C.C.E. SM 28079

Menta – Produzione da coltivazione "Biologica"

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".

La menta deve essere sufficientemente sviluppata e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione della menta deve essere tale da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Omogeneità: Il prodotto deve essere presentato in mazzi omogenei per grandezza della pianta e per numero di piante oppure sfuso con piante delle stesse dimensioni.

E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline che non interessi un elevato numero di lamine fogliari.

E' ammessa una percentuale del 10% di foglie leggermente ingiallite o solo parzialmente disseccate o presentanti macchie causate da patologie.

- non prevista

Sfuso: in cassa o CPR

Confezionato:

I formati delle confezioni standard sono i seguenti:

- in mazzetti legati in cassa o CPR
- vassoi o buste a peso richiesto dal cliente

Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.

Solitamente sono presenti:

-denominazione del prodotto

Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.

- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità
- data di confezionamento/lotto
- categoria
- codice a barre
- peso (fisso garantito o variabile)
- prezzo al Kg
- prezzo unitario
- data di scadenza

A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di menta non rispondente ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

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.

OGM – Allergeni – Lattice

Tolleranza

Etichettatura sul confezionato

Modalità di confezionamento

Calibrazione

Classificazione merceologica e difetti ammessi

Disposizioni relative alla presentazione

Caratteristiche minime di maturazione



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: **ALBICOCOCHE**

Immagini	
Denominazione commerciale	Albicocca "Aurora" Albicocca "Reale d'Imola" Albicocca "Ceccona" Logo IGP "Albicocca Vesuviana" Nome commerciale d'uso: ALBICOCOCHE Varietà botanica: PRUNUS ARMENIACA Zona d'origine: Italia, PVE Da + 2° C a + 12° C
Caratteristiche generali	Le albicocche devono essere: <ul style="list-style-type: none">• intere, sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); pulite (privi di sostanze estranee visibili);• 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;• prive di parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.
Etichettatura sull'imballaggio	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 e della varietà,2. categoria, calibro,4. origine del prodotto, inteso come zona di produzione o regione geografica o nazione di provenienza,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),6. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Modalità di confezionamento	Sfuse: in plateau o CPR Confezionate: vaschette retrinate ed etichettate e posizionate in plateau o in CPR. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria e calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg e prezzo unitario- data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.

L'ORTINOROSSO S.R.L.

Strada Carlo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: ALBICOCCHIE

Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso calibro e di colorazione uniforme.</p> <p>Condizionamento. Le albicocche devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.</p> <p>Presentazione. Le albicocche devono essere presentate:</p> <ol style="list-style-type: none">1. in piccoli imballi;2. disposte su uno o più strati separati tra loro;3. alla rinfusa nell'imballaggio, salvo per la categoria extra.
Classificazione merceologica e difetti	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso.• 1^a categoria (di buona qualità). Leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide purché cicatrizzate, fleve bruciatura.
Calibrazione	<p>E' obbligatoria la calibrazione per le categorie extra e 1^a che deve essere indicata sull'etichetta dell'imballo. Esistono delle regole di minima da applicare che sono:</p> <ul style="list-style-type: none">• calibro minimo per le categorie: extra 50 mm, 1^a 40 mm• differenza massima tra i frutti dello stesso imballaggio: extra 5 mm, 1^a 10 mm.
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">• <u>Extra:</u> fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• <u>1^a:</u> fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Valori Nutrizionali (fonte INRAN: Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione)	
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale</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. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Produzione coltivazione "Produzione Integrata"</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.</p> <p>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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica"</p> <p>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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p> <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>
OGM – Allergeni – Lattice	
Albicocca Vesuviana	<p>Insieme di oltre quaranta diversi biotipi tutti originari dello stesso luogo. La coltivazione è attualmente estesa a tutto il territorio dell'area vesuviana. L'organismo di certificazione autorizzato è l'Is.Me.Cert. (Istituto Mediterraneo per la Certificazione dei prodotti e dei processi nel settore agroalimentare).</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Carcio 20

47899 S. Rinaldo - R. G.M

C. E. SM 28079

<p>Immagini</p>	
<p>Denominazione commerciale</p>	<p>Nome commerciale d'uso: PREZEMOLO Varietà botanica: Petroliselinum Sativum Zona di Origine: Italia</p>
<p>Temperatura prodotto</p>	<p>Da + 2° C a + 8° C</p>
<p>Caratteristiche generali</p>	<p>Il prezemolo deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce; • sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulito (privo di sostanze estranee visibili); • esente da parassiti o danni da essi provocati; • privo di odore e/o sapore estranei; • di colore verde intenso; • esente da salita a seme; <p>Il prezemolo lavato, deve essere sufficientemente sgrondato.</p>
<p>Caratteristiche minime di maturazione</p>	<p>Il prezemolo deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione del prezemolo devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p>
<p>Etichettatura sull'imballo</p>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. nome e dati della ditta produttrice, 2. denominazione del prodotto, varietà o tipo commerciale, 3. categoria, 4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. peso dell'imballo e scostamento 7. lotto per la rintracciabilità.
<p>Disposizioni relative alla presentazione</p>	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità. Condizionamento: il prezemolo deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>

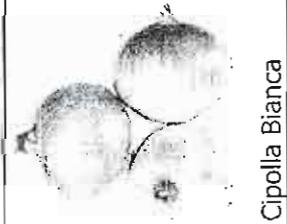
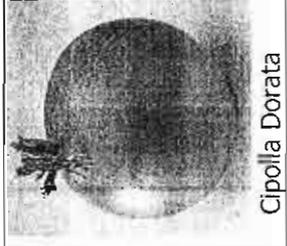
L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20
 47899 Scravalle - R.S.M
 C O E SM 28079

GRUPPO AGRIBIOLOGNA	SCHEDA TECNICA: PREZEMOLO	ST07.01	Pag. 2 di 2
---------------------	----------------------------------	---------	-------------

Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>I categoria: (di buona qualità) le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. E' ammessa una leggera presenza di "Septoria".</p>
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none"> • La lunghezza dello stelo deve essere inferiore alla parte longitudinale del plateau.
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none"> • I categoria: fino al un massimo del 10% di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di prezemolo non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Modalità di confezionamento	Sfuso: in plateau, e CPR. Viene confezionato a mazzi a seconda dell'imballo
Metodo di Coltivazione	<p><u>Prezemolo – 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. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi</p> <p><u>Prezemolo – Produzione da coltivazioni a "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. 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.</p> <p><u>Prezemolo – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 834/2007 (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p> <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>
OGM – Allergeni – Lattice	

L'ORTINGROSSO S.R.L.
 Strada Cardo 20
 47899 Serravalle - R.S.M
 C.E. SM 28079

Immagini	 <p>Cipolla Bianca</p>	 <p>Cipolla Dorata</p>	 <p>Cipolla Rossa</p>
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: CIPOLLE Varietà botanica: ALLIUM CEPA Zona d'origine: Italia, PVE</p>		
Temperatura prodotto	<p>Da + 8° C a + 16° C</p>		
Caratteristiche generali	<p>Le cipolle devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • sufficientemente turgide; • esenti da danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti; • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • sufficientemente secche (quelle destinate alla conservazione); • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei. <p>Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm di lunghezza (salvo le trecce).</p>		
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. calibro espresso in diametro minimo e massimo, 3. peso, 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 per la rintracciabilità. 		
Modalità di confezionamento	<p>Sfuse: in cassa di legno o plastica o CPR In sacco: peso legalizzato in sacco da 5/10 kg con rete colorata.</p>		
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cipolle della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. Le cipolle devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione: Le cipolle possono essere presentate a strati ordinati, alla rinfusa, in trecce da non meno di 12 bulbi con stelo completamente secco.</p>		
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>Categoria I: di buona qualità, compatte e resistenti, non germogliate, prive di rigonfiamenti e di ciuffo radicale, possono presentare lievi difetti in ordine a colore, forma, macchie e lesioni superficiali delle tuniche. Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, tracce di ammaccature, lesioni cicatrizzate, inizio di germogliazione, lesioni tuniche esterne che non intaccano la porzione commestibile, macchie che non intaccano la tunica di protezione a</p>		

	<p>contatto con la parte commestibile.</p> <p>Calibrazione La calibrazione, in mm, è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo. Diametro minimo 10 mm. La differenza di diametro tra la cipolla più piccola e la più grossa nello stesso imballo, non deve superare: 5 mm se la cipolla più piccola ha un diametro tra 10 e 20 mm, 15 mm se la cipolla più piccola ha un diametro tra 20 e 40 mm, 20 mm se la cipolla più piccola ha un diametro tra 40 e 70 mm, 30 mm se la cipolla più piccola ha un diametro \geq 70 mm.</p>
<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza è del 10 % in +/- in numero e in peso. Qualitative: Categoria I: 10% in peso di cipolle non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II Categoria II: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p>Cipolle – Produzione convenzionale 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Cipolle – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata" Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida dei vari vigneti, ai cui principi si rinvia per le specificità 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 succhi di cipolla e di altre varietà che ne devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p>Cipolle – Produzione da coltivazione "Biologica" 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".</p>
<p>Prodotti alimentari tipici</p>	<p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT). Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagii e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti. Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p>
<p>OGM – Allergeni – Lattice</p>	<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>

<p>Immagini</p>	
<p>Denominazione commerciale</p>	<p>Nome commerciale d'uso: CAROTE Varietà botanica: DAUCUS CAROTA Zona d'origine: Italia, PVE</p>
<p>Temperatura prodotto</p>	<p>Da + 2° C a + 8° C</p>
<p>Caratteristiche generali</p>	<p>Le carote devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), • pulite, • radici lavate: prive di sostanze estranee visibili, • altre radici: prive di evidenti impurità, • consistenti, • esenti da radici secondarie e da parassiti e/o attacchi da essi, • non legnose, • non germogliate, • non biforcate, • prive di umidità esterna anormale, • prive di odore e/o sapore estranei.
<p>Caratteristiche minime di maturazione</p>	<p>Le carote devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle carote devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p>
<p>Etichettatura sull'imballo</p>	<p>Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e varietà per l'extra, 2. categoria, 3. calibro (se previsto) espresso in numero mazzi per carote in mazzo, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione, 6. lotto per la rintracciabilità
<p>Disposizioni relative alla presentazione</p>	<p>Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione. Condizionamento. Se le carote sono in imballaggio di legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate e dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Inoltre il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive.</p>

	<p>Presentazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In mazzi. Radici con relative foglie fresche, verdi e sane, uniformi di calibro e peso e su uno o più strati ordinati. • Senza foglie. Taglio netto vicino al colletto, in piccoli imballi a strati o alla rinfusa per la II[^] cat.
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore), obbligatoriamente lavate, con radici intere, lisce, di aspetto fresco, di forma regolare, non spaccate, esenti da ammaccature, screpolature e da danni provocati dal gelo, di esclusiva colorazione tipica (no verde o rosso/vioacea). Non sono ammessi difetti. • I^o categoria (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione, leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/vioacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza. • II^o categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, screpolature cicatrizzate, 25% di peso di radici spezzate, è ammessa una colorazione verde o rosso/vioacea al colletto per massimo di 2 cm in lunghezza.
<p>Calibrazione</p>	<p>La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo in mm o il peso in g. della radice (senza foglie) in cm.</p> <p>Carote <i>novelle</i> e <i>varietà a radice piccola</i>.</p> <p>Per tutte le categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm - peso minimo 8 g e massimo 150 g <p>Carote della <i>principale raccolta</i> e <i>varietà a radice grande</i>.</p> <p>Per la categoria extra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diametro minimo 20 mm e massimo 45 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 20 mm • peso minimo 50 g e massimo 200 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 150 g. <p>Per la categoria I[^]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diametro minimo 20 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 30 mm. • peso minimo 50 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 200 g. <p>La categoria II[^] deve rispondere solamente ai calibri di minima: diametro 20 mm e peso 50 g.</p>
<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo, per tutte le categorie, una differenza in +/- 10% del peso indicato.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra: fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria e il 5% di radici con leggera traccia di colorazione verde o rosso/vioacea del colletto. • I^o: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II^o: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo. • In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in peso di carote non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
<p>Forniture a Marchio CONOR</p>	<p>Tipologie di imballaggio: Cartone 30x50x16,7</p>
	<p>Tipologie di confezionamento: Sfuse nel sacchetto salva freschezza.</p>
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p>Carote - Produzione convenzionale</p>

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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Carote – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"

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.

Carote – Produzione da coltivazione "Biologica"

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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (compresi successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Prodotti alimentari tipici

L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: **la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).**

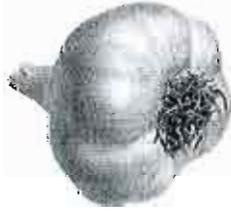
Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
 Strada Carlo 20
 47899 Santavalle - R.S.M
 C.F. SM 28079

Immagini**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **AGLIO**

Varietà botanica: **ALLIUM SATIVUM**

Zona d'origine: **Italia, Emilia Romagna**

Da + 2° C a + 12° C

Caratteristiche generali

Tenuto conto delle tolleranze ammesse, gli agli devono essere:

- Interi e consistenti;
 - sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
 - puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - esenti da danni provocati dal gelo o dal sole;
 - esenti da tracce di muffa;
 - esenti da parassiti o danni da essi provocati;
 - esenti da germogli;
 - privi di umidità esterna anormale;
 - privi di odore e/o sapore estranei.
- Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse;
 - l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti

Caratteristiche minime di maturazione

Gli Agli devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione degli agli devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto, varietà o tipo commerciale (bianco, rosa ecc. e fresco, semi secco o secco),
2. categoria,
3. calibro (se richiesto dal cliente),
4. nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.
5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda e/o dello stabilimento di produzione),
6. lotto per la rintracciabilità,
7. temperatura di conservazione (eventuale).

Disposizioni relative alla presentazione

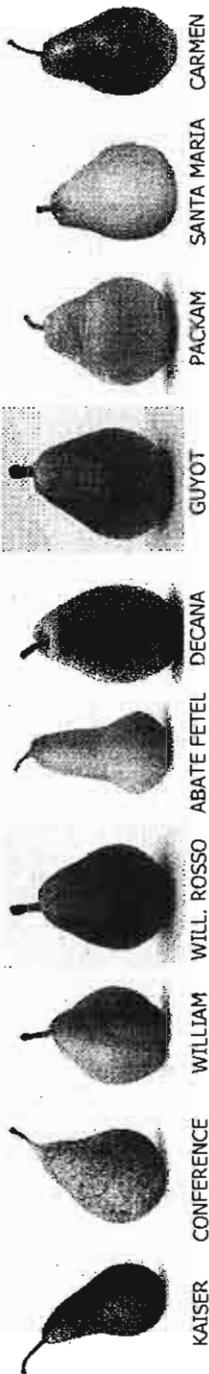
Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto agli della stessa origine, varietà colore e qualità.

Condizionamento. Gli agli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Gli agli secchi in treccie possono essere anche senza imballo.

Presentazione. possono essere presentati in tre modi:

	<ul style="list-style-type: none"> • sciolti con gli steli recisi, stelo non superiore a 25 cm per freschi o semi secchi e 10 cm per i secchi; • in mazzi di 6 bulbi per secchi e semi secchi con stelo massimo 25 cm e 12 cm per i secchi, legati con spago o rafia o altro e pareggiati sopra; • in trecce di almeno 24 bulbi solo per semi secchi e secchi. Le trecce devono essere intrecciate con il loro stesso stelo e legate.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità): i bulbi devono avere caratteristiche tipiche e colorazione della varietà, essere interi, di forma regolare, ben puliti, sufficientemente serrati e con radici rasate rasenti al bulbo. Possono essere presenti rigonfiamenti, piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Possono essere presenti lacerazioni della tunica esterna del bulbo, lesioni meccaniche cicatrizzate e ammaccature, forma irregolare e mancanza al massimo di tre bulbilli per bulbo.
Calibrazione	<p>La calibrazione degli aglio è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo.</p> <p>Per aglio confezionati, il diametro minimo è 30 mm per I° e II° cat.</p> <p>Per quelli sciolti con steli recisi o in mazzi la differenza di dm tra il più piccolo e il più grosso nello stesso imballo non può superare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 mm quando il bulbo più piccolo ha dm inferiore a 40 mm, • 20 mm quando il bulbo più piccolo ha dm \geq a 40 mm.
Tolleranze	<p>Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in peso +/- di bulbi di calibro indicati sull'imballo,</p> <p>Qualitative: In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in peso di aglio non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I°: fino ad un massimo del 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II°: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria (sono esclusi i danneggiati dal gelo e dal sole), ma adatti al consumo. <p>Cumulo: l'insieme delle tolleranze di qualità e calibro non può superare il 15%.</p>
Metodo di Coltivazione	<p>Aglione da coltivazione "Biologica"</p> <p>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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</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>

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **PERE**
Varietà botanica: **PYRUS COMMUNIS**

Zona di Origine: **Italia, PVE**

Da + 2° C a + 8° C

Temperatura prodotto
Caratteristiche generali

- Le pere devono essere:
- intere;
 - sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
 - pulite (prive di sostanze estranee visibili);
 - esenti di parassiti;
 - sufficientemente sviluppate;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - prive di odore e/o sapore estranei;
 - prive di avvizzimento vicino all'attaccatura del peduncolo;
 - prive di ammaccature da lavorazione.

PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto e varietà, nel caso di più varietà in un unico imballaggio, indicazione delle diverse varietà,
2. termine "Pere" se il prodotto non è visibile dall'esterno.
3. categoria,
4. calibro o, per frutti in strati ordinati, numero di unità,
5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. In caso di varietà di diverse origini, va indicata l'origine a fianco di ogni varietà,
6. nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice.
7. lotto per la rintracciabilità
8. per pere soggette a regole di omogeneità diametro min e max; per pere non soggette a regole di omogeneità: diametro o peso frutto più piccolo seguito da "e +" o "e più".

Disposizioni relative alla presentazione

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità, calibro (se il prodotto è calibrato) e grado di maturazione. Per la categoria Extra, inoltre, è richiesta uniformità di colorazione. E' possibile imballare in un'unità di vendita un misto di pere di varietà diverse, purché siano omogenee in ordine alla qualità e per ogni varietà all'origine.

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- Condizionamento.** Deve essere garantita una protezione adeguata delle pere. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.
- Extra** (di qualità superiore): prive di difetti, la polpa deve essere priva di deterioramenti e la buccia priva di "roussissement". Con caratteristiche tipiche della varietà. Non è ammesso nessun difetto.
 - I° categoria** (di buona qualità): con peduncolo di buona qualità. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm² di lunghezza per difetti di forma allungata, a 1 cm² per altri difetti, a 0,25 cm² per difetti da *Venturia pirina* e *inaequalis*, 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate, il peduncolo può essere leggermente danneggiato. Le pere non devono essere grumose.
 - II° categoria** (con caratteristiche qualitative di minima). Con caratteristiche tipiche della varietà, Sono ammessi difetti della buccia di superficie inferiore 4 cm di lunghezza per difetti di forma allungata; a 2,5 cm² per altri difetti; difetti da *Venturia pirica* e *inaequalis* inferiori a 1 cm², a 2 cm² per ammaccature lievi.

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale del frutto.
Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:

	Extra	Cat. I°	Cat. II°
varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm
altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm

La differenza di diametro tra il frutto più grande e più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 5 mm per frutti della categoria Extra e delle Categorie I° e II° presentati in strati ordinati ed i 10 mm per i frutti della Categoria I° presentati alla rinfusa.

Per i frutti di Categoria II° presentati alla rinfusa nell'imballaggio non è prevista omogeneità di calibro.

Calibrazione:

- per i frutti soggetti alle regole di omogeneità 10% in peso o in numero di pere non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, ma al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.
- Per i frutti **non** soggetti alle regole di omogeneità 10% in peso o in numero di pere che non raggiungono il calibro minimo previsto con una variazione massima di 5 mm al di sotto di tale calibro.

Qualitative (per i prodotti di ciascuna partita):

- Extra:** fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente alle caratteristiche della I°. In tale ambito lo 0,5% del prodotto può non soddisfare le caratteristiche della II° Cat.
- Cat. I°:** fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla **Cat. II°**: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondenti alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. In tale ambito il 2% può presentare leggere lesioni, tracce di marciume e presenza di parassiti interni e lesioni della polpa ad essi dovuta.

Pere - Produzione convenzionale

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

Metodo di Coltivazione

Pere – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata” / “Lotta Integrata”

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.

Pere – Produzione da coltivazione “Biologica”

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”.

Prodotti alimentari tipici

L’Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: **la denominazione di origine protetta (DOP), l’indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT)**. Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell’Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagii e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti. Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

Territorialità (km 0)

I prodotti “a Km zero” sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

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.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: BANANE

Immagini			
Denominazione commerciale	BANANE "ALTERNATIVE"		
Temperatura prodotto	BANANE MARCA "CHIQUITA"		
Caratteristiche generali	BANANE MARCA "DOLE"		
Etichettatura sull'imballo	Nome commerciale d'uso: BANANE Varietà botanica: MUSA Zona d'origine: PVE Da + 11° C a + 15° C Le banane devono essere: <ul style="list-style-type: none">• di colore adeguato; intere; sode; con peduncolo intatto senza piegature, infezioni o disseccamento; prive di residui di pistilli;• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esenti da danni dovuti a basse temperature; praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari; prive di umidità esterna anormale;• prive di malformazioni e normalmente ricurve; prive di ammaccature; pulite (prive di sostanze estranee visibili); prive di odore e/o sapore estranei. Su ciascun imballo sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto e varietà,2. categoria,3. calibro/pezzatura4. paese di origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),6. peso dell'imballo e scostamento,7. peso netto del contenuto,8. lotto di produzione TMC (ove necessario),9. temperatura di conservazione (eventuale),10. trattamenti specifici		

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada-Carotio 20
47899 Serravalle - R.S.M
COE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: BANANE

Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto banane della stessa origine, varietà e qualità.</p> <p>Condizionamento. Le banane devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• 1° categoria (di buona qualità). Sono ammessi lievi difetti di forma e/o lievi difetti della buccia, dovuti a sfregamento, purché gli stessi non deteriorino in alcun caso la polpa della banana.
Calibrazione	<p>Il calibro è determinato: dalla lunghezza del frutto espressa in cm e dal diametro espresso in mm.</p> <p>Le banane di provenienza Madera, Azzorre, Algarve, Creta e Laconia, di lunghezza inferiore a 14 cm sono classificate di II^a cat.</p>
Tolleranze	<p>Calibro: il 10% in numero, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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.</p> <p>Produzione coltivazione "Biologica" 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cassio 20
47899 Santavalle - R.S.M.
COE SM 28079

Immagini



COCOMERO CRIMSON

COCOMERO SUGARBABY

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **COCOMERI**

Varietà botanica: **CITRULLUS LANATUS**

Zona d'origine: **Italia, PVE**

Da + 8° C a + 16° C

Temperatura prodotto

I cocomeri devono essere

- interi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- sodi e sufficientemente maturi nel colore e nel sapore;
- privi di fessurazioni;
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- praticamente esenti da parassiti o danni da essi provocati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Cocomero – Produzione convenzionale

Metodo di coltivazione

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.

Cocomero – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata" / "Lotta Integrata"

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.

Cocomero – Produzione da coltivazione "Biologica"

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 (compresi successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Caratteristiche minime di maturazione

Etichettatura sull'imballo

I cocomeri devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cocomeri devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Su ciascun imballo sono da riportare le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto,
2. categoria,
3. calibro (espresso in peso minimo e massimo),
4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.
5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
6. peso netto o numero di pezzi,
7. dicitura "senza semi" ove opportuno,
8. lotto per la rintracciabilità.

Disposizioni relative alla presentazione

Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio o lotto nel caso di presentazione alla rinfusa deve essere omogeneo e comprendere soltanto cocomeri della stessa origine, con varietà, qualità, forma e colore omogenei.

Condizionamento. I cocomeri devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.

- 1° categoria (di buona qualità), ben formati, privi di fessurazioni e ammaccature, con peduncolo con lunghezza massima 5 cm. E' ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno.

Il calibro è determinato dal peso dei frutti. Peso minimo 2 kg.

Nello stesso collo la differenza dei frutti non deve superare i 2 kg, oppure 3,5 kg quando il frutto più leggero supera 6 kg.

Calibrazione: 10% in numero o in peso con 1 kg in +/- della categoria.

Qualitative:

- 1°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
- In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di cocomeri non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Territorialità (Km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

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.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CARCIOFI

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CARCIOFI Varietà botanica: CYNARA SCOLYMUS Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 7° C a + 12° C
Caratteristiche generali	I carciofi devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco senza alcun segno di avvizzimento; puliti (privi di sostanze estranee visibili); privi di odore e/o sapore estraneo;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo). Gli steli devono presentare un taglio netto di lunghezza inferiore a 10 cm., ad esclusione dei carciofi a mazzi, ossia con capolini attaccati a livello dello stelo e dei carciofi spinosi.
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 e per gli extra la varietà,2. categoria,3. numero di frutti per collo,4. calibro,5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),7. lotto di produzione IMC (ove necessario). Sfuce: in plateau o CP, posizionate a uno o due strati.
Modalità di confezionamento	Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto capolini della stessa origine, varietà, qualità e calibratura. Condizionamento. Il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive. Presentazione. Gli steli non devono superare i 10 cm di lunghezza e presentare un taglio netto.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore), brattee ben serrate, colorazione e aspetto tipico della varietà, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione. Non sono ammessi difetti.• 1° categoria (di buona qualità), forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione. Sono ammesse lievi screpolature dovute al gelo e lievissime lesioni. La calibratura obbligatoria è per categorie extra e 1°, è determinata dal diametro massimo, in cm, della sezione normale all'asse del capolino.
Calibratura	Scala di calibratura cat. extra e 1°: <ul style="list-style-type: none">• diametro da 13 cm e oltre• diametro da 11 cm inclusi a 13 cm esclusi• diametro da 9 cm inclusi a 11 cm esclusi• diametro da 7,5 cm inclusi a 9 cm esclusi• diametro da 6 cm inclusi a 7,5 cm esclusi

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada 29
47890 Sant'Arvalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CARCIOFI

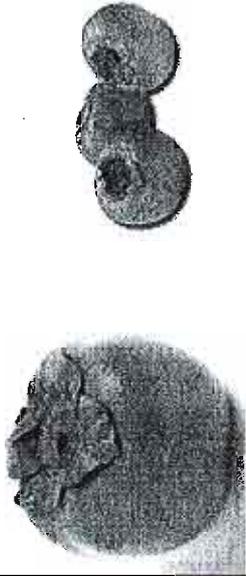
Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <p>Cumulo delle tolleranze (qualità + calibro):</p> <ul style="list-style-type: none">- il 10% sull'extra- il 15% sulla I^
Metodo di Coltivazione	<p>Disponibile solo prodotto "convenzionale".</p> <p>Produzione convenzionale</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. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Non sono disponibili prodotti a produzione integrata o provenienti da agricoltura biologica.</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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47898 Scravalle - R.S.M
C.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CACHI (KAKI) o LOTI

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: KAKI o LOTI Varietà botanica: Diospyros Kaki o Loto del Giappone Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 12° C
Caratteristiche generali	I frutti devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti (privi di sostanze estranee visibili) e asciutti, esenti da parassiti o danni da essi provocati• privi di odore e/o sapore estranei, di danni causati da una mal lavorazione, del loro colore tipico (esenti da qualsiasi traccia di verde), con peduncolo tagliato a livello della rosetta, privi di fessurazioni e screpolature, di escorizzazioni dell'epicarpo
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. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),2. categoria,3. origine del prodotto, inteso come zona di produzione, regione geografica o nazione di provenienza,4. peso netto dell'imballo e scostamento,5. lotto di produzione
Modalità di confezionamento	Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vassoi confezionati a 3/4 frutti o in cestini chiusi a 3/4 frutti riposti in plateau o CPR. Viene confezionato in vassoio filmato a peso egualizzato o a peso fisso, in base alle esigenze del cliente Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardile 20
47899 Serravalle - R.S.M
C O F / S M 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CACHI (KAKI) o LOTI

Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cachi della stessa origine, varietà e qualità.</p> <p>Condizionamento. I frutti devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
Calibrazione	<p>In base alle norme tecniche del D.M. 02/12/1950 (non esiste normativa ICE) i cachi possono essere soggetti alla seguente calibrazione (trattasi di circonferenza del frutto):</p> <p>da = 22 cm a 24 cm da = 24 cm a 26 cm e con circonferenza superiore a 26 cm.</p>
Tolleranze	<p>Calibrazione: per il prodotto extra (immune da difetti che ne pregiudicano l'aspetto) è consentito uno scostamento di peso del 6%</p> <p>Qualitative: 1°: fino ad un massimo del 10% del prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria.</p>
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata" 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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica" 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardig 20
47899 Scravalle - R.S.M.
C.O.F. SM 28079

Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: ASPARAGI Varietà botanica: ASPARAGUS OFFICINALIS Zona d'origine: Italia, PVE</p>
Temperatura prodotto	Da + 7° C a + 12° C
Caratteristiche generali	<p>Gli asparagi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi; di aspetto e di colore freschi; puliti (privi di sostanze esterne visibili); • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • privi di danni da lavaggio e da ammaccatura; di parassiti, di danni da roditori o da insetti; di umidità esterna anormale; di odore e/o sapore estranei. <p>I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.</p> <p>Classificazione per colore. I turioni degli asparagi sono classificati secondo la loro colorazione:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. asparagi bianchi; 2. asparagi violetti - rosato/violetti e rosato/bianchi; 3. asparagi violetti - violetto/verdi; 4. asparagi verdi.
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 e tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati", 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o 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).
Modalità di confezionamento	Sfuse: in plateau o CPR
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto asparagi della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblungi lunghezza uniforme.</p> <p>Condizionamento. Gli asparagi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sugli asparagi.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore), ben formati e dritti con apice finale molto serrato, privi di lignificazione. Sono ammesse lievissime tracce superficiali di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. Asparagi bianchi: completamente bianchi. Asparagi verdi: completamente verdi. • 1° categoria (di buona qualità), ben formati, con apice serrato; sono esclusi turioni lievemente incurvati, lievi tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. Asparagi bianchi: apici e turioni con leggera colorazione rosa. Asparagi verdi: colorazione verde su almeno l'80% della lunghezza.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: ASPARAGI

	<ul style="list-style-type: none"> • II^o categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Rispetto alla I[^] categoria, turioni con forma meno regolare, più curvi e con apice che può essere leggermente aperto; sono ammesse tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura, apice degli asparagi violetti leggermente verde e una colorazione verde su almeno il 60% della lunghezza degli asparagi verdi. <p>Il calibro è determinato secondo la lunghezza (in cm) e il diametro (in mm) del turione. Il diametro è quello preso a metà della lunghezza del turione.</p> <p>Calibratura secondo lunghezza</p> <ul style="list-style-type: none"> • - per gli asparagi lunghi superiore a 17 mm, • - per gli asparagi corti tra 12 e 17 mm compresi, • - per gli asparagi di II[^] tra 12 e 22 mm imballo a strati non a mazzi, • - per le punte di asparagi inferiori a 12 mm • - lunghezza massima asparagi bianchi 22 cm, violetti/verdi 27 cm. <p>Calibratura secondo il diametro</p>																
<p>Calibrazione</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>categ .di</th> <th>gruppo di colorazioni</th> <th>diámetro minimo</th> <th>calibro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>extra</td> <td>bianchi e violetti viol.tj/verdi</td> <td>12 mm 10 mm</td> <td>16 e più con una diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo 12-16 mm 10-16 mm</td> </tr> <tr> <td>I[^]</td> <td>bianchi e violetti viol.tj/verdi e verdi</td> <td>10 mm 6 mm</td> <td>16 mm e più con diff. max 10 mm stesso imb. o mazzo 12 mm e più con diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo</td> </tr> <tr> <td>II[^]</td> <td>bianchi e violetti viol.tj/verdi e verdi</td> <td>8 mm 6 mm</td> <td>nessuna omogeneità</td> </tr> </tbody> </table>	categ .di	gruppo di colorazioni	diámetro minimo	calibro	extra	bianchi e violetti viol.tj/verdi	12 mm 10 mm	16 e più con una diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo 12-16 mm 10-16 mm	I [^]	bianchi e violetti viol.tj/verdi e verdi	10 mm 6 mm	16 mm e più con diff. max 10 mm stesso imb. o mazzo 12 mm e più con diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo	II [^]	bianchi e violetti viol.tj/verdi e verdi	8 mm 6 mm	nessuna omogeneità
categ .di	gruppo di colorazioni	diámetro minimo	calibro														
extra	bianchi e violetti viol.tj/verdi	12 mm 10 mm	16 e più con una diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo 12-16 mm 10-16 mm														
I [^]	bianchi e violetti viol.tj/verdi e verdi	10 mm 6 mm	16 mm e più con diff. max 10 mm stesso imb. o mazzo 12 mm e più con diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo														
II [^]	bianchi e violetti viol.tj/verdi e verdi	8 mm 6 mm	nessuna omogeneità														
<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.</p> <p>Qualitative:</p> <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. • <u>I^o</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • <u>II^o</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. 																
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p>Produzione convenzionale 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata" 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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica" 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>																
<p>OGM – Allergeni – Lattice</p>	<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>																

L'ORTINGROSSO S.R.L.
 Strada Cardo 20
 47899 S. Cesario - R-S-M
 C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PRUGNE E SUSINE

Immagini	 <p>SORRISO DI PRIMAVERA BELLA DI LOVAGNO CALIFORNIA BLU</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PRUGNE / SUSINE Varietà botanica: PRUNUS DOMESTICA, INSITTITA, SALICINA LEINDLEY. Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le prugne/susine devono essere: <ul style="list-style-type: none">• intere; sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• pulite (prive di sostanze estranee visibili); immuni da attacchi di parassiti o da malattie; sufficiente grado di maturazione e sviluppo;• prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.
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 e varietà,2. categoria,3. se calibrato (scala ICE) indicato il diametro minimo e massimo,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 prugne/susine della stessa origine, varietà, qualità e di colore e maturazione uniforme. Condizionamento. Le prugne/susine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. Le prugne/susine possono essere presentate in uno dei seguenti modi: <ul style="list-style-type: none">• in piccoli imballaggi,• disposte in uno o più strati separati uno dall'altro,• alla rinfusa nell'imballaggio, salvo che per l'extra.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): con colorazione e ricoperte di pruina tipiche della varietà, di polpa resistente. Non è ammesso alcun difetto.• 1° categoria (di buona qualità): avere le caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo o di colorazione. Sono inoltre ammessi leggeri difetti della buccia che non superino 1/3 del diametro massimo del frutto.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo. I difetti della buccia sono ammessi fino a 1/4 della superficie.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle R.S.M
C.O.E./S.M 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PRUGNE E SUSINE

Calibrazione	<p>Il calibro delle prugne/susine è determinato dal diametro massimo della sezione normale del frutto e si misura in mm. Per la categoria extra qualità frutto grosso il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm).</p> <p>Scala di calibrazione:</p> <ul style="list-style-type: none">• categoria extra: la differenza di diametro tra i frutti, contenuti nello stesso imballaggio, è fissata in 10 mm. <table border="1"><thead><tr><th></th><th>Extra e I</th><th>II</th></tr></thead><tbody><tr><td>varietà grossi frutti (vedi elenco norma CEE)</td><td>35 mm</td><td>30 mm</td></tr><tr><td>altre varietà</td><td>28 mm</td><td>25 mm</td></tr><tr><td>Mirabelle, Damson e Dro</td><td>20 mm</td><td>17 mm</td></tr></tbody></table>		Extra e I	II	varietà grossi frutti (vedi elenco norma CEE)	35 mm	30 mm	altre varietà	28 mm	25 mm	Mirabelle, Damson e Dro	20 mm	17 mm
	Extra e I	II											
varietà grossi frutti (vedi elenco norma CEE)	35 mm	30 mm											
altre varietà	28 mm	25 mm											
Mirabelle, Damson e Dro	20 mm	17 mm											
Tolleranze	<p>Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in numero o in peso in +/- di 3 mm.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• Extra: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I[^].• I^o: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II[^]. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati o verminati sono limitati al 2%.• II^o: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, frutti spaccati o "verminati" limitati al 4%.												
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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.</p> <p>PProduzione da coltivazioni a "Produzione Integrata" 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.</p> <p>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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica" 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".</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>												

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle R.S.M.
C/O E.F.M. 28079



scheda tecnica uva da tavola

Rev. 04 del 26/04/2021

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: UVA DA TAVOLA Varietà botanica: VITIS VINIFERA Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I grappoli e gli acini delle uve da tavola devono essere: <ul style="list-style-type: none">• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• puliti (privi di sostanze estranee visibili);• privi di attacchi di parassiti o di malattie, di segni visibili di muffa; di umidità esterna anormale; di odore e/o sapore estranei (tranne che per l'uva conservata). Inoltre gli acini devono essere interi; ben formati; normalmente sviluppati.
Parametri chimico-fisici (rif. Banca dati composizione alimenti INRAN)	Acqua: 80,3%, Proteine: 0,5%, lipidi 0,1%, carboidrati: 15,6% Piombo < 0,30 mg/kg; cadmio < 0,05 mg/kg; cromo < 0,02
Parametri microbiologici	Salmonella: assente in 25g Escherichia coli: <10 ufc/g
Self life prodotto	Frigoconservazione: Massimo 14 giorni, con l'ausilio di foglietti generatori di SO ₂ si possono raggiungere i 45-60 giorni.
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 e varietà,2. categoria,3. se calibrato (norme AGECONTROL) indicato il diametro minimo e massimo,4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardito 20
47899 Sarnavelle R.S.M
C.O.E. S.M. 28079



scheda tecnica uva da tavola

Rev. 04 del 26/04/2021

	<p>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</p> <p>6. lotto di produzione TMC (ove necessario).</p>
Modalità di confezionamento	<p>Il prodotto viene confezionato in plateaux, casse in plastica, vassoi e in cartoni.</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto uva da tavola della stessa origine, varietà, qualità e, per la categoria extra, i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza sensibilmente uniformi. Condizionamento. L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo salvo presentazioni speciali comportante un frammento di tralcio attaccato e aderente al raspo del grappolo. Nell'extra i grappoli devono essere presentati disposti su un solo strato.</p> <p>Presentazione. L'uva da tavola può essere presentata in uno dei seguenti modi: • in piccoli imballaggi, • disposta in uno strato. • alla rinfusa nell'imballaggio, salvo che per l'extra.</p> <ul style="list-style-type: none">• l'uva conservata si presenta con il fazzoletto.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto.</p> <ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): con grappoli di forma, sviluppo e colorazione tipica della varietà, acini consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul grappolo e praticamente ricoperti dalla loro pruina. Non è ammesso nessun difetto.• I° categoria (di buona qualità): colorazione tipica della varietà, acini consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul grappolo e, nei limiti del possibile, ricoperti dalla loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime bruciature dal sole che interessino solo l'epidermide.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): acini sufficientemente consistenti e attaccati, per quanto possibile coperti di pruina. I grappoli possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione e di sviluppo. Gli acini possono essere distanziati sul grappolo in modo più irregolare che nella I° categoria. Negli acini sono ammessi un difetto di forma, un difetto di colorazione, lievi bruciature da sole sull'epidermide e lievi segni di pressione.
Calibrazione	<p>La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli e il peso minimo per grappolo differisce tra l'uva di serra e quella a pieno campo e grossi e piccoli acini.</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M.
C/O E SM 28079



scheda tecnica uva da tavola

Rev. 04 del 26/04/2021

	categoria	serra	pieno campo	
			acino grosso	acino piccolo
	extra	300 g	200 g	150 g
	I°	250 g	150 g	100 g
	II°	150 g	100 g	75 g

Tolleranze

Calibrazione: per tutte le categorie: il 10% in peso della cat. inferiore.

Qualitative:

- Extra: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I°.
- I°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II°.
- II°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti inadatti al consumo.

Metodo di Coltivazione

Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata". 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.

OGM - Allergeni - Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 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.

Uso del prodotto

Il prodotto va consumato fresco, tuttavia può essere utilizzato anche per i trasformati.

San Ferdinando di Puglia, 26/04/2021.

Firma RHACCP

L'ORTINOCROSSO S.R.L.
Strada Cardic 20
47899 Serravalle - R.S.M
C/O E SM 28079

FRUIT - EXTRA PRODOTTO ATOFRUITCOU
ROYAL FRUIT SRL
C.da Valle di Riso - 51019 Camucia al Km. 0,700
76017 San Ferdinando di Puglia (BT)
Cod. Fisc./P. IVA: 03318240714



scheda tecnica albicocca

Rev. 04 del 26/04/2021

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ALBICOCCHE Varietà botanica: PRUNUS ARMENIACA Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 3° C a + 12° C
Caratteristiche generali	Le albicocche devono essere: <ul style="list-style-type: none">• intere; sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); pulite (privi di sostanze estranee visibili);• 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;• prive di parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.
Parametri chimico-fisici (rif. Banca dati composizione alimenti INRAN)	Acqua: 86,3%, Proteine: 0,4%, lipidi 0,1%, carboidrati: 6,8% Piombo < 0,30 mg/kg; cadmio < 0,05 mg/kg; cromo < 0,02
Parametri microbiologici	Salmonella: assente in 25g Escherichia coli: <10 ufc/g
Self life prodotto	Frigoconservazione: Massimo 10 giorni
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 e della varietà,2. categoria, calibro,3. origine del prodotto, inteso come zona di produzione o regione geografica o nazione di provenienza,

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Carato 20
47899/Sarnavalle - R-S-M
C/O E SM 28079



scheda tecnica albicocca

Rev. 04 del 26/04/2021

	<p>4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</p> <p>5. lotto di produzione TMC (ove necessario).</p>
Modalità di confezionamento	<p>Sfuse: in plateau o CPR Confezionate: vaschette retinate ed etichettate e posizionate in plateau o in CPR. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p> <p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso calibro e di colorazione uniforme.</p> <p>Condizionamento. Le albicocche devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.</p> <p>Presentazione. Le albicocche devono essere presentate:</p> <ol style="list-style-type: none">1. in piccoli imballi;2. disposte su uno o più strati separati tra loro;3. alla rinfusa nell'imballaggio, salvo per la categoria extra.
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso.</p> <p>I° categoria (di buona qualità). Leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide purché cicatrizzate, lieve bruciatura.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>E' obbligatoria la calibrazione per le categorie extra e I° che deve essere indicata sull'etichetta dell'imballo.</p> <p>Esistono delle regole di minima da applicare che sono:</p> <ul style="list-style-type: none">• calibro minimo per le categorie: extra 50 mm, I° 40 mm• differenza massima tra i frutti dello stesso imballaggio: extra 5 mm, I° 10 mm.
Calibrazione	<p>Calibrazione: è ammesso scostamento rispetto al calibro previsto del 10% in numero o in peso di albicocche.</p>
Tolleranze	<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.• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata". 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.</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20

47899 Serravalle - R.S.M

C.O.E. SM 28079



scheda tecnica albicocca

Rev. 04 del 26/04/2021

OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 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.
Uso del prodotto	Il prodotto va consumato fresco, tuttavia può essere utilizzato anche per i trasformati.

San Ferdinando di Puglia, 26/04/2021.

Firma RHACCP





scheda tecnica pesche nectarine

Rev. 04 del 26/04/2021

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PESCHE E NETTARINE Varieta botanica: PRUNUS PERSICA SIEB. et ZUCC. Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le pesche/nectarine devono essere: <input type="checkbox"/> intere; <input type="checkbox"/> sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); <input type="checkbox"/> pulite (prive di sostanze estranee visibili); <input type="checkbox"/> sufficientemente sviluppate <input type="checkbox"/> prive di parassiti o attacchi da essi derivati; <input type="checkbox"/> prive di umidita esterna anormale; <input type="checkbox"/> prive di odore e/o sapore estranei; <input type="checkbox"/> l'indice rifrattometrico della polpa deve essere $\geq 8^\circ$ Brix e la consistenza della polpa deve essere $< a 6,5$ kg. PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL
Parametri chimico-fisici (rif. Banca dati composizione alimenti INRAN)	Acqua: 90%, Proteine: 0,7%, lipidi tracce, carboidrati: 5,8% Piombo $< 0,30$ mg/kg; cadmio $< 0,05$ mg/kg; cromo $< 0,02$
Parametri microbiologici	Salmonella: assente in 25g Escherichia coli: < 10 ufc/g
Self life prodotto	Frigoconservazione: Massimo 10 giorni

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.C.E. SM 28079



scheda tecnica pesche nectarine

Rev. 04 del 26/04/2021

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 e varietà (facoltativo)2. "Pesche" o "Nectarine", se il prodotto non è visibile dall'esterno,3. colore della polpa,4. categoria,5. calibro (norme AGECONTROL), con indicato codice o valori minimo e massimo,6. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,7. nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),8. lotto per la rintracciabilità.
Modalità di confezionamento	<p>Sfuse: vengono posizionate in "padelle" con alveolare ed etichettate, oppure in CPR</p> <p>Confezionate:</p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- vaschette retinate o vassoio filmati, etichettati e prezzati, posizionati in plateau o in CPR <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pesche/nectarine della stessa origine, varietà, qualità e calibro; per la categoria extra, inoltre è richiesta uniformità di colorazione.</p> <p>Condizionamento Imballaggio. Le pesche/nectarine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.</p> <p>Presentazione. le pesche/nectarine possono essere presentate in uno dei seguenti modi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. in piccoli imballaggi o in uno strato unico per la categoria extra e I° (ogni frutto isolato);2. su uno o due strati, oppure su massimo quattro strati purché in vassoi alveolari rigidi per le categorie I° e II°.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>Extra (di qualità superiore): di forma, sviluppo e colorazione tipiche della varietà, non devono presentare colorazione tipica della varietà. Nessun difetto ammesso.</p> <p><input type="checkbox"/> I° categoria (di buona qualità) con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di lunghezza inferiore a 1,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 1 cm2 per gli altri difetti.</p> <p><input type="checkbox"/> II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti della buccia di superficie inferiore a 2,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 2 cm2 per altri difetti polpa senza difetti gravi. La polpa non deve presentare difetti gravi.</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20

47899 Sant'Arcangelo - R.S.M

C.O.E. SM 28079



scheda tecnica pesche nectarine

Rev. 04 del 26/04/2021

La calibrazione delle pesche/nectarine è obbligatoria per tutte le categorie.

Il calibro delle pesche/nectarine è determinato:

- dalla circonferenza misurata in cm,
 - o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto misurato in mm.
- Per la categoria extra il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm)

Calibrazione

Scala di calibrazione di pesche e nectarine		
diametro	calibro (codice)	circonferenza
90 mm e piu	AAAA	28 cm e piu
da = 80 mm a - 90 mm	AAA	da = 25 cm a - 28 cm
da = 73 mm a - 80 mm	AA	da = 23 cm a - 25 cm
da = 67 mm a - 73 mm	A	da = 21 cm a - 23 cm
da = 61 mm a - 67 mm	B	da = 19 cm a - 21 cm
da = 56 mm a - 61 mm	C	da = 17,5 cm a - 19 cm
da = 51 mm a - 56 mm	D	da = 16 cm a - 17,5 cm

Calibrazione:

- E' ammesso il 10% in numero o in peso di pesche/nectarine il cui calibro differisca, rispetto al calibro indicato sull'imballaggio, di non oltre 3 mm in più o in meno (calibrazione al diametro) o di non oltre 1 cm in più o in meno (calibrazione alla circonferenza).
- Il calibro D non autorizzato nel periodo compreso tra il 01/07 e il 31/10.

Qualitative:

- Cat. Extra: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I°.
- Cat. I°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II°.
- Cat. II°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ne alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

Metodo di Coltivazione

Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata". 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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Gardio 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



scheda tecnica pesche nectarine

Rev. 04 del 26/04/2021

OGM - Allergeni - Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 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.
Uso del prodotto	Il prodotto va consumato fresco, tuttavia può essere utilizzato anche per i trasformati.

San Ferdinando di Puglia, 26/04/2021.

Firma RHACCP

IMPORT - EXPORT PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

ROYAL FRUIT SRL
C.da Valle di R. Vol. S.P. per Canosa al Km. 0,700
76017 San Ferdinando di Puglia (BT)
Cod. Fisc. 03318240714

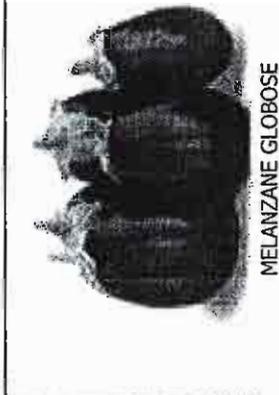
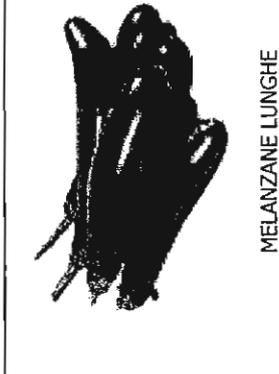
L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardillo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C Ø E SIM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: MELANZANE

Immagini				MELANZANE VIOLA MELANZANE GLOBOSE MELANZANE LUNGHE
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: MELANZANE Varietà botanica: SOLANUM MELONGENS Secondo la forma si distinguono: melanzane lunghe melanzane globose Zona di Origine: Italia, PVE			
Temperatura prodotto	Da + 4° C a + 12° C			
Caratteristiche generali	Le melanzane devono essere: <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);• con epicarpo di colore nero brillante, senza sfumature rossastre, abrasioni o alterazioni di altra origine, frutto sodo• con polpa non fibrosa o legnosa e semi poco sviluppati; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.			
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 e tipo commerciale,2. categoria,3. calibro minimo e massimo,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 prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Per le lunghe la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme. Condizionamento. Le melanzane devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sulle melanzane.			
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• I° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà, essenti da bruciature da sole. E' ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione della base, lievi lesioni/ammacature non superiori a 3 cmq della superficie.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima), devono presentare le caratteristiche essenziali di qualità e presentazione. Possono essere presenti difetti di forma, di colorazione, lievi bruciature da sole e difetti cicatrizzati della buccia per una superficie non superiore a 4 cmq.			

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Scravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: MELANZANE

Calibrazione	<ul style="list-style-type: none">• La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, o dal peso, in g, ed è obbligatoria per la categoria I[^]. <p><u>Calibro in diametro</u></p> <ul style="list-style-type: none">• minimo ammesso 40 mm per le lunghe, 70 mm per le globose,• la differenza, nello stesso imballo, tra la più piccola e la più grossa non deve superare 20 mm per le lunghe, 25 mm per le globose. <p>Inoltre per le lunghe la lunghezza minima è di 80 mm fuori peduncolo.</p> <p><u>Calibro in funzione del peso (peso minimo 100 gr.)</u></p> <ul style="list-style-type: none">• da 100 a 300 gr. con una differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio;• da 300 a 500 gr. con una differenza massima di 100 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio;• superiore a 500 gr. con una differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio.
Tolleranze	<p>Calibrazione: in uno stesso imballo:</p> <ul style="list-style-type: none">• categoria I[^], +/- il 10% in numero o in peso del calibro indicato.• categoria II[^], +/- 10% in numero o in peso della calibrazione minima.• tollerato prodotto inferiore ai minimi: 5 mm e 90 g. <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• I[^]: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. II[^]: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Modalità di confezionamento	<p>Sfusa: uno o più strati uniformemente posizionati in plateau e in CPR, bins</p> <p>Confezionata: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vassoio filmato a peso egualizzato o peso prezzo</p> <p>La confezione si presenta composta da uno o più frutti, confezionati/filmati e riposti in plateau o CPR. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: MELANZANE

Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Produzione da coltivazioni "Produzione Integrata" 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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica" 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".</p>
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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Carotto 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.E. SM.28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: FINOCCHIO

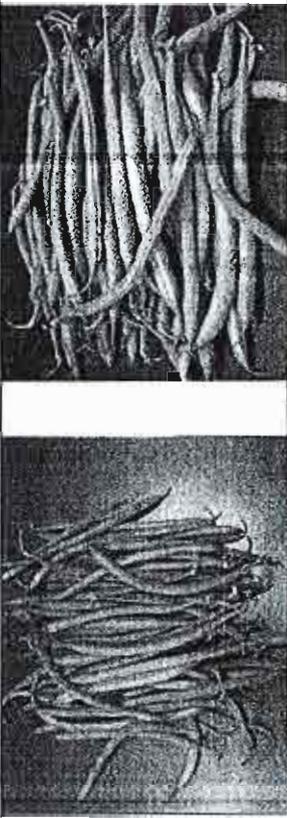
Immagine	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: FINOCCHIO Varietà botanica: Foeniculum vulgare Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I finocchi devono essere: <ul style="list-style-type: none">• Di aspetto fresco; Sani e interi; Privi di escoriazioni evidenti e privi di marcescenza; Privi di foglie; Non avvizziti e non disseccati, neppure in parte;• Puliti (privi di sostanze estranee visibili) e accuratamente recisi; Con taglio fresco o solo parzialmente ossidato;• Con cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 10/12 cm.
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 prodotto2. provenienza d'origine3. categoria
Disposizioni relative alla presentazione merceologica e difetti ammessi	Omogeneità: il prodotto deve essere presentato con pezzatura omogenea, con taglio fresco o leggermente ossidato. Le brattee devono essere bianche e gli steli verdi con demarcazione evidente. <ul style="list-style-type: none">• Extra• I° categoria (di buona qualità) fino al un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima)• Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.
Calibrazione	Calibrazione: in funzione dei pezzi per collo
Tolleranze	8 – 10 – 12 – 14 pezzi in monostrato fino a 20 pezzi in doppio strato
Metodo di Coltivazione	Produzione convenzionale 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi. Produzione da coltivazione "Produzione Integrata" 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. Produzione da coltivazione "Biologica" 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 – Lattici	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 lattici e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.

L.ORTINGROSSO S.R.L.
47899 Strada Cardo 20
C.P. 05100 S.M. 28078



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: FAGIOLINI

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: FAGIOLINI Varietà botanica: PHASEOLUS VULGARIS e COCCINEUS Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 4° C a + 12° C
Caratteristiche generali	I fagiolini devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; di sufficiente sviluppo; privi di pergamena; puliti, esenti da ogni impurità o residuo da antiparassitario;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• privi di umidità anomala e odore e/o sapore estranei.
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 (facoltativo),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).
Modalità di confezionamento	Sfusa: in plateau originale e in CPR
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto fagiolini della stessa origine, varietà, qualità e calibratura. Condizionamento. Il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	Sono divisi in due gruppi: <ol style="list-style-type: none">1) filiformi<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): forma e colore della varietà, turgidi, molto teneri, senza semi né filo. Non sono ammessi difetti.• 1° categoria (di buona qualità): forma e colore della varietà, turgidi e teneri. E' ammesso un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati.2) altri<ul style="list-style-type: none">• 1° categoria (di buona qualità): forma, sviluppo e colorazione della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chitisi. Sono ammessi semi poco sviluppati.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Scavalle - R.S.M
COE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: FAGIOLINI

Calibrazione	<p>Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi ed è determinato dal diametro, in mm, che è la larghezza massima del fagiolino secondo la scala seguente:</p> <p>molto fini: (solo cat. extra) larghezza non superiore a 6 mm. fini: (solo cat. I[^]) larghezza non superiore a 9 mm.</p>
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none">• Calibrazione: (solo filiformi) per tutte le categorie in ogni imballo, il 10% in peso di prodotti non rispondenti.• Cumulo delle tolleranze (qualità + calibro): (solo filiformi)<ul style="list-style-type: none">- il 10% sull'extra.- il 15% sulla I[^]. <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• <u>I[^]</u>: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, di cui max 5% con filo.
Metodo di Coltivazione	<p>Disponibili solo prodotti "convenzionali".</p> <p>Produzione Convenzionale</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. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Non sono disponibili prodotti a produzione integrata o provenienti da agricoltura biologica.</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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C/O E SM-28079



Con. Agro. Group

**SCHEDA TECNICA: CAVOLI CAPPUCCI BIANCHI E ROSSI
- CAVOLI VERZOTTI**

Metodo di Coltivazione

Produzione convenzionale

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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi

Produzione da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata"

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.

Produzione da coltivazione "Biologica"

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 nella fattispecie 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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Carlo 20

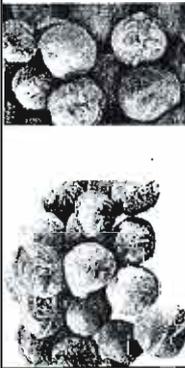
47899 Scatravalle - R.S.M

C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CAVOLI DI BRUXELLES

Immagine	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLI di BRUXELLES Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA varietà BULLATA e GEMMIFERA Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cavoli di Bruxelles devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; non gelati; puliti (privi di sostanze estranee visibili);• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esenti da insetti e/o alterazioni da parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei;• devono avere torsolo tagliato immediatamente sotto l'inserzione delle prime foglie.
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 del diametro minimo e massimo,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).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà e colore. Condizionamento. I cavoli di Bruxelles devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti	I° categoria (di buona qualità), compatti, ben serrati, esenti da danno dal gelo, con buona colorazione. I cavoli di Bruxelles possono avere leggere ammaccature superficiali causate da manipolazione, di calibratura o imballaggio, piccole lacerazioni delle foglie esterne.
Calibratura	Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Il diametro si misura in mm ed è: <ul style="list-style-type: none">• 10 mm per i cavoli mondati• 15 mm per i cavoli non mondati Nello stesso imballo la differenza ammessa tra il più grosso e il più piccolo è di 20 mm.
Tolleranze	Calibratura: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o peso. Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• I°: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. Sono disponibili solo prodotti "convenzionali".
Metodo di Coltivazione	Produzione Convenzionale 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi. Non sono disponibili prodotti a produzione integrata o provenienti da agricoltura biologica.
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.

L'ORTINGRROSSO S.R.L.
Strada Carlo 20
47899 Serravalle R.S.M.
C.C.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CAVOLO BROCCOLO

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLO BROCCOLO Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA Zona d'origine: Italia, PVE Da 2° C a + 8° C
Temperatura prodotto	
Caratteristiche generali	I cavoli (le infiorescenze) devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; puliti (prive di sostanze estranee visibili);• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• privi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.
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 (se previsto),3. metodo di calibratura (se previsto)4. calibro o numero di infiorescenze (se previsto)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),7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau o in CPR Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: Filmati con film microforato o con pellicola aderente. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cavolo 20
47899 Savignano - R.S.M
C.E. SM 28079

A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.

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, 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"> • I° categoria (di buona qualità), resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presentati con foglie. E' ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammesse infiorescenze leggermente deformate, grana non molto serrata. Possono presentare capolini fioriti. • Non necessita di calibratura. Eventualmente si può suddividere a seconda delle esigenze dei clienti.
Calibratura Tolleranze	<p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Produzione di coltivazione "Integrata" 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.</p> <p>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.</p> <p>Produzione di coltivazione "Biologica" 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</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>


L'ORTINGROSSO S.R.L.
 Strada 20
 47899 Serevalle - R.S.M.
 C.O.F. SMT28079

SCHEDA TECNICA: CAVOLFIORI

(aggiornamento al 01/03/2013)

GRUPPO AGRIBIOLOGNA

ST07.01

Pag. 1 di 3

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLFIORI Varietà botanica: BRASSICA OLERACEA Zona d'origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cavolfiori (le infiorescenze) devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi;• di aspetto fresco;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• puliti (prive di sostanze estranee visibili);• privi di parassiti;• privi di umidità esterna anormale;• privi di odore e/o sapore estranei.
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. metodo di calibrazione (facoltativo),4. calibro o numero di infiorescenze,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),7. lotto per la rintracciabilità.
Modalità di confezionamento	Sfusi: 1 strato uniforme e posizionati in plateau e in CPR Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: Filmati con film microforato o con pellicola aderente. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto

L'ORTICOLAIO S.S. S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C/O E SM 28079

	<ul style="list-style-type: none"> - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario - data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
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> <p>Presentazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • con foglie: sane e verdi che coprono l'infiorescenza, • defogliati : privi di tutte le foglie ad eccezione di max 5 foglioline colore verde pallido, intere e aderenti, • coronati: foglie verdi e sane, mozzate max 3 cm sopra l'infiorescenza.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore), ben formati, resistenti, compatti, con grana molto serrata, colore uniformemente bianco o paglierino, con foglie fresche se presentati con foglie o coronati, essenti da qualsiasi difetto. • I° categoria (di buona qualità), resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio, foglie fresche se presentati con foglie o coronati. E' ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione, e una leggerissima peluria. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammesse infiorescenze leggermente deformate, grana non molto serrata, colorazione giallastra. I cavolfiori possono presentare macchie di sole, 5 foglioline tra i colimbrì, lieve peluria.
Calibrazione	<p>Il calibro si misura sulla base del diametro massimo della loro sezione normale all'asse dell'infiorescenza oppure sulla base di misurazione all'arco della stessa ed è misurata in cm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il diametro minimo è fissato a 11 cm e l'arco minimo è di 13 cm. • Diametro massimo di cm 20 • Per prodotto a marchio Coop, il diametro dell'infiorescenza si deve aggirare da 11 a 15 cm. • La differenza tra il calibro minimo e massimo (stesso imballo) non deve superare 4 cm di diametro e 5 cm all'arco delle infiorescenze.
Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero.</p> <p>Cumulo delle tolleranze qualità + calibro: 10% extra, 15% I[^] e II[^].</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra: fino ad un massimo del 5% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Cavolfiori – Produzione convenzionale</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. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p>

Cavolfiore – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Sede Daria 020
47899 Selvaalle - F.S.M
C O E S M 28079

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.

Cavolfiore – Produzione da coltivazione "Biologica"

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 nella fattispecie 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.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: BIETOLA DA COSTA

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: BIETOLA DA COSTA Varietà botanica: Beta vulgaris varietà Cicla Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	La bietola deve essere: <ul style="list-style-type: none">• Di aspetto fresco, priva di foglie appassite; Pulita (priva di sostanze estranee visibili); Foglie di colore verde intenso;• Sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo);• Esente da parassiti o da danni da essi provocati; Priva di odore e/o sapore estranei; Taglio fresco;• Priva di imbrunimenti e marcescenze nella costa; Priva di lacerazioni e ingiallimenti nel lembo fogliare; Presentata in mazzi o a cespi.
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, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,2. categoria,3. calibro4. 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. peso dell'imballo e scostamento7. lotto di produzione
Modalità di confezionamento	Sfusa: in plateau o in CPR a mazzi.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità: Il contenuto dell'imballaggio deve essere omogeneo e comprendere prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità. Condizionamento: La bietola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• 1° categoria (di buona qualità): le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. E' ammesso un lievissimo danno da Cercospora sulle foglie.
Calibrazione	La lunghezza della costa deve essere inferiore a quella del lembo fogliare. Il peso si deve aggirare tra i 500 e 1200 gr per mazzo/caspo
Tolleranze	Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• 1°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardilo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: BIETOLA DA COSTA

Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata" 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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica" 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CICCORIA CATALOGNA

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CICORIA CATALOGNA Varietà botanica: Chicorium inthibus Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	La cicoria deve essere: <ul style="list-style-type: none">• Di aspetto fresco, priva di foglie appassite; Pulita (priva di sostanze estranee visibili); Taglio fresco;• Sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo);• Esente da parassiti o da danni da essi provocati; Priva di odore e/o sapore estranei; Assenza di salita da seme;• Cespo non eccessivamente sfogliato. Foglie di colore verde intenso. Priva di marcescenze nella parte basale del colletto.
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, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,2. categoria,3. calibro (se presente nelle norme AGECONTROL o richiesto dal Cliente)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. peso dell'imballo e scostamento
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità: Il contenuto dell'imballaggio deve essere omogeneo e comprendere prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità. Condizionamento: La cicoria deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	1° categoria (di buona qualità): le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Non ci devono essere imbrunimenti o marcescenze nella costa.
Calibrazione	Per la cicoria si usa il peso che è in gr. e la lunghezza del cespo. Il peso massimo di ogni cespo non deve superare i gr.800, mentre la lunghezza massima è di 50 cm.
Tolleranze	• Qualitative: L°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.
Modalità di confezionamento	Susa: posizionata in plateau e in CPR.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Carato 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CICORIA CATALOGNA

Metodo di Coltivazione

Produzione convenzionale

Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per la merce importata da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"

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.

Produzione da coltivazione "Biologica"

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".

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.

OGM – Allergeni – Lattice

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardio 20

47889 Serravalle - R.S.M

COE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: **CICORIA PAN DI ZUCCHERO**
(o "MILANO")

Immagine	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CICORIA PAN DI ZUCCHERO MILANESE (oppure viene chiamato anche RADICCHIO MILANESE) Varietà botanica: Cichorium intybus L. Chicorium intybus varietà MILANO Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cespi devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; resistenti e consistenti; punto di distacco netto; con taglio fresco e non ossidato; privi di bruciature da gelo;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• puliti e mondati (privi di sostanze estranee visibili); pieni e intensamente colorati di rosso brillante; privi di odore e/o sapore estraneo.
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, varietà (facoltativo) o tipo commerciale,2. categoria,3. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),5. peso dell'imballo e scostamento,6. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. Il prodotto deve essere condizionato in imballaggi che garantiscano una protezione adeguata e che siano privi di qualsiasi corpo estraneo compreso foglie staccate o torsoli.
Calibrazione	Non calibrato
Classificazione merceologica e difetti	• 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. E' ammessa una colorazione leggermente più chiara e una piccola deformazione del cespo.
Tolleranze	• Qualitative: L: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.
Modalità di confezionamento	Sfusi: posizionati in plateau e CPP

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Cervalle - R-SM
COE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CICCORIA PAN DI ZUCCHERO
(o "MILANO")

Metodo di Coltivazione	<p><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 coltivazioni a "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".</p>
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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardine 20
47039 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: POMODORI

Immagini	 <p>POMODORO CILIEGINO POMODORO S. MARZANO ROSSO MATURO POMODORO INSALATARO POMODORO GRAPPOLO</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: POMODORI Varietà botanica: LYCOPERSICON ESCULENTUM MILL. Si distinguono in tre tipi commerciali: 1. - tondi (tipo sferico), 2. - costolati, 3. - oblungi (o allungati) Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 4° Ca + 12° C
Caratteristiche generali	I pomodori devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; puliti (privi di sostanze estranee visibili); con colorazione uniforme;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esenti da parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei. Per i pomodori a grappolo (attaccati allo stelo), gli steli devono essere: <ul style="list-style-type: none">• freschi; sani; puliti; privi di foglie e di sostanze estranee visibili.
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 e tipo commerciale;2. categoria;3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati";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).
Modalità di confezionamento	Sfusi: in plateau o CPR alla rinfusa o disposti a uno strato Confezionati: I formati delle confezioni standard sono : - cestino retinato e prezzato o vassoio filmato e prezzato Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Senigallia - R.S.M
COE/SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: POMODORI

Etichettatura sul confezionato	<p>Soltanto sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pomodori della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblunghi lunghezza uniforme.</p> <p>Condizionamento. I pomodori devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui pomodori.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): con polpa compatta, colorazione e aspetto tipico della varietà. Sono ammessi lievissimi difetti superficiali dell'epidermide. Non è ammesso il dorso verde.• 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà, escluse le screpolature non cicatrizzate. Sono ammessi leggeri difetti di forma.• 2° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): i pomodori devono essere sufficientemente turgidi e non presentare screpolature non cicatrizzate. Per i costolati sono da escludere i frutti deformi. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo dell'epidermide, ammaccature o screpolature cicatrizzate, purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione.
Calibrazione	<p>I pomodori ciliegia e cocktail sono esclusi dalla calibrazione. Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto è 35 mm per i tondi e costolati, 30 mm per quelli oblunghi.</p> <p>La scala di calibrazione si applica alle categorie extra e 1°, esclusi i pomodori ciliegia e i ciliegia attaccati allo stelo (pomodori ciliegia a grappolo).</p> <ul style="list-style-type: none">• - da 30 mm inclusi a 35 mm esclusi• - da 35 mm inclusi a 40 mm esclusi• - da 40 mm inclusi a 47 mm esclusi• - da 47 mm inclusi a 57 mm esclusi• - da 57 mm inclusi a 67 mm esclusi• - da 67 mm inclusi a 82 mm esclusi• - da 82 mm inclusi a 102 mm esclusi• - da 102 mm e più

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Senavalle R.S.M
80 E SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: POMODORI

Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.</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.• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• Per i pomodori a grappolo il 10% in numero in peso di frutti staccati dallo stelo.
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui fitofarmaci ammessi.</p> <p>Produzione di coltivazione "Produzione Integrata" 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.</p> <p>Produzione di coltivazione "Biologica" 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".</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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Carlo 20

47899 Serravalle - R.S.M

☎ 0547 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PESCHE E NETTARINE

Immagini	 <p>PESCA GIALLA PESCA NETTARINA BIANCA PESCA NETTARINA GIALLA</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PESCHE E NETTARINE Varietà botanica: PRUNUS PERSICA SIEB. et ZUCC. Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le pesche/nettarine devono essere: <ul style="list-style-type: none">• intere; sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• pulite (prive di sostanze estranee visibili);• prive di parassiti o attacchi da essi derivati; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.
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 e varietà per categoria extra e I[^],2. categoria,3. calibro (scala ICE), con indicato codice o valori minimo e massimo,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).
Modalità di confezionamento	Sfuse: vengono posizionate in "padelle" con alveolare ed etichettate, oppure in CPR Confezionate: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vaschette retinate o vassoio filmati, etichettati e prezzati, posizionate in plateau o in CPR Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada/Casale 20
47899 Serravalle - R.S.M
02/58.28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PESCHE E NETTARINE

Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pesche/nettarine della stessa origine, varietà, qualità, colorazione e maturazione uniforme.</p> <p>Condizionamento. Le pesche/nettarine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. le pesche/nettarine possono essere presentate in uno dei seguenti modi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. in piccoli imballaggi o in uno strato unico per la categoria extra e I° (ogni frutto isolato);2. su uno o due strati, oppure su massimo quattro strati purché in vassoi alveolari rigidi per le categorie I° e II°.																								
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): colorazione tipica della varietà. Nessun difetto ammesso.• I° categoria (di buona qualità): polpa senza alcun deterioramento, chiuse al punto d'attacco del peduncolo. Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo o di colorazione.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): polpa senza difetti gravi. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo. La polpa non deve presentare difetti gravi. Sono inoltre ammessi leggeri difetti della buccia (2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata; 1,5 cmq di superficie totale per gli altri difetti).																								
Calibrazione	<p>La calibrazione delle pesche/nettarine è obbligatoria per tutte le categorie. Il calibro delle pesche/nettarine è determinato:</p> <ul style="list-style-type: none">• dalla circonferenza misurata in cm,• o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto misurato in mm. Per la categoria extra il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm) <p>Scala di calibrazione di pesche e nettarine</p> <table border="1" data-bbox="810 116 1077 1639"><thead><tr><th>diámetro</th><th>calibro(codice)</th><th>circonferenza</th></tr></thead><tbody><tr><td>90 mm e più</td><td>AAAA</td><td>28 cm e più</td></tr><tr><td>da = 80 mm a - 90 mm</td><td>AAA</td><td>da = 25 cm a - 28 cm</td></tr><tr><td>da = 73 mm a - 80 mm</td><td>AA</td><td>da = 23 cm a - 25 cm</td></tr><tr><td>da = 67 mm a - 73 mm</td><td>A</td><td>da = 21 cm a - 23 cm</td></tr><tr><td>da = 61 mm a - 67 mm</td><td>B</td><td>da = 19 cm a - 21 cm</td></tr><tr><td>da = 56 mm a - 61 mm</td><td>C</td><td>da = 17,5 cm a - 19 cm.</td></tr><tr><td>da = 51 mm a - 56 mm</td><td>D</td><td>da = 16 cm a - 17,5 cm</td></tr></tbody></table>	diámetro	calibro(codice)	circonferenza	90 mm e più	AAAA	28 cm e più	da = 80 mm a - 90 mm	AAA	da = 25 cm a - 28 cm	da = 73 mm a - 80 mm	AA	da = 23 cm a - 25 cm	da = 67 mm a - 73 mm	A	da = 21 cm a - 23 cm	da = 61 mm a - 67 mm	B	da = 19 cm a - 21 cm	da = 56 mm a - 61 mm	C	da = 17,5 cm a - 19 cm.	da = 51 mm a - 56 mm	D	da = 16 cm a - 17,5 cm
diámetro	calibro(codice)	circonferenza																							
90 mm e più	AAAA	28 cm e più																							
da = 80 mm a - 90 mm	AAA	da = 25 cm a - 28 cm																							
da = 73 mm a - 80 mm	AA	da = 23 cm a - 25 cm																							
da = 67 mm a - 73 mm	A	da = 21 cm a - 23 cm																							
da = 61 mm a - 67 mm	B	da = 19 cm a - 21 cm																							
da = 56 mm a - 61 mm	C	da = 17,5 cm a - 19 cm.																							
da = 51 mm a - 56 mm	D	da = 16 cm a - 17,5 cm																							
Tolleranze	<p>Calibrazione:</p> <ul style="list-style-type: none">• Per i calibri AAAA, AAA, AA, A è consentito uno scostamento in peso del 5%.• Per i calibri B, C, D è consentito uno scostamento in peso del 10%.• Il calibro D non autorizzato nel periodo compreso tra il 01/07 e il 31/10. <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• Extra: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I°.• I°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II°.• II°: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti inadatti al consumo.																								

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Sant'altaleo R-S-M
COE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PESCHE E NETTARINE

Metodo di Coltivazione

Produzione convenzionale

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.

Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"

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.

Produzione da coltivazione "Biologica"

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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardig 20

47899 Serravalle - R.S.M

C. D.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: INDIVIA BELGA (WITLOOF)

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: INDIVIA BELGA (WITLOOF) Varietà botanica: CICHORIUM INTYBUS Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	La indivia belga (Witloof) deve essere: <ul style="list-style-type: none">• intera; di aspetto fresco; pulita (privi di sostanze esterne visibili); tagliata o recisa in modo netto a livello del colletto;• sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esente da macchie di arrossamento o bruciature, da parassiti, da danni da insetti;• chiara, di colorazione bianca o bianco giallastra o rosato-violacea; priva di odore e/o sapore estranei;• priva di danni da lavaggio e da ammaccatura; di parassiti, di danni da roditori o da insetti; di umidità esterna anormale. I turtoni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascun imballo 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,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. peso dell'imballo e scostamento,7. lotto di produzione TMC e/o data di confezionamento,8. temperatura di conservazione.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cicoria Witloof della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. La Witloof deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo; se presentata in imballaggi di legno deve essere separata da tutte le pareti con un materiale di protezione. Presentazione. Deve essere disposta in maniera regolare e in piccoli imballaggi.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• 1° categoria (di buona qualità), di buona consistenza, con apice chiuso, colorazione non verdastra, né aspetto vetroso. E' ammessa una forma non regolare, con apice poco chiuso ed appuntito.

L'ORTINOROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: INDIVIA BELGA (WITLOOF)

Calibrazione	La calibrazione, in cm, è determinata dal diametro della sezione massima perpendicolare all'asse longitudinale e dalla lunghezza. Calibri:			
	Extra	I [^]	II [^]	
diam minimo/lunghezza inferiore a 14 cm	2,5	2,5	2,5	
diam minimo/lunghezza pari o superiore a 14 cm	3	3	2,5	
diámetro massimo	6	8	-	
lunghezza minima	9	9	9	
lunghezza massima	17	20	24	

In uno stesso imballaggio differenza in:

- lunghezza 5 cm per extra, 8 cm per I[^], 10 cm per II[^].
- diametro 2,5 cm per extra, 4 cm per I[^], 5 cm per II[^].

Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza della lunghezza e del diametro è del 10 % in +/- in numero e in peso.

Tolleranze
Qualitative:
1^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Disponibili solo prodotto "convenzionale".

Metodo di Coltivazione
Produzione convenzionale
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 produzione integrata o provenienti da agricoltura biologica.

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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
COE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: FRAGOLE

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: FRAGOLE Varietà botanica: FRAGARIA L. Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le fragole devono essere: <ul style="list-style-type: none">• intere; sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esenti da parassiti; esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;• di aspetto fresco; munite del calice e, ove presente, peduncolo, entrambi freschi e verdi; esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo;• pulite (prive di sostanze estranee visibili); prive di umidità esterna anormale e di odore e/o sapore estranei.
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 (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. peso del cestino e n° di pezzi per collo,7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Modalità di confezionamento	Confezionate: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: vaschette filmate o con coperchio ed etichettate e posizionate in plateau o in CPR Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato (viene applicata sulla padella oppure sulla vaschetta)	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: FRAGOLE

Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto fragole della stessa origine, varietà, qualità e grado di maturazione.</p> <p>Condizionamento. Le fragole devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): di aspetto brillante, uniformi e regolari per colore, forma e maturazione, prive di terra. Non è ammesso alcun difetto.• I° categoria (di buona qualità). Prive di terra e ammesse un lieve difetto di forma e la presenza di una piccola zona biancastra.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, una zona biancastra fino a 1/5 della superficie del frutto, lievi ammaccature seccate e tracce di terra.
Calibrazione	<p>La calibratura si misura in mm. Il calibro minimo previsto è il seguente:</p> <p>cat. extra: 25 mm. cat. I° e II°: 18 mm.</p>
Tolleranze	<p>Calibrazione: il 10% in numero o in peso di fragole non rispondenti alla calibratura minima stabilita.</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, con frutti guasti inferiori al 2%.• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, con frutti guasti inferiore al 2%.• II°: fino ad un massimo del 30% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, con frutti guasti inferiore al 2%.
Metodo di Coltivazione	<p>Prodotto convenzionale 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.</p> <p>Prodotto da coltivazione "Produzione Integrata" 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.</p> <p>Prodotto da coltivazione "Biologica" 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".</p> <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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cairolo 20
47899 Santavalle - R.S.M
C.O.E. SM 29079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PIMENTI (o PEPERONI DOLCI)

Immagini	 <p>PEPERONI GIALLI E ROSSI</p> <p>PEPERONI VERDI</p>
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: PIMENTI o PEPERONI DOLCI Varietà botanica: CAPSICUM ANNUUM Secondo forma si distinguono: <ul style="list-style-type: none">• peperoni dolci lunghi (como di bue)• peperoni dolci quadrati senza punta (quadrato d'Asti)• peperoni dolci quadrati appuntiti (trottoia)• peperoni dolci di forma appiattita (topepo)Zona di Origine: Italia, PVE</p>
Temperatura prodotto Caratteristiche generali	<p>Da + 4° C a + 12° C</p> <p>In tutte le categorie i peperoni devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; consistenti; ben sviluppati; puliti (privi di sostanze estranee visibili); muniti del peduncolo;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• privi di danni prodotti dal gelo, di lesioni non cicatrizzate e di bruciature prodotte dal sole; esenti da parassiti;• privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.
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, tipo commerciale o varietà,2. per i peperoncini è obbligatoria la denominazione,3. categoria,4. calibro minimo e massimo o indicazione "non calibrati",5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),7. peso dell'imballo e scostamento,8. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Modalità di confezionamento	<p>Sfusi: uno strato uniforme e posizionati in plateau (cartone o plastica) o CPR Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: Vassoio Filmato o Vaschetta Retinata entrambi prezzati disposti in plateau o CPR. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PIMENTI (O PEPERONI DOLCI)

Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni di uguale origine, varietà o tipo commerciale, colore e qualità. Per i peperoni di tipo lungo la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.</p> <p>Condizionamento. I peperoni devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui peperoni.</p> <ul style="list-style-type: none">• I° categoria (di buona qualità), con forma, sviluppo e colore normali della varietà, consistenti, esenti da macchie, con calice integro. E' ammesso il peduncolo leggermente danneggiato.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima), devono presentare le caratteristiche essenziali di qualità e presentazione. Si possono presentare difetti di forma e di sviluppo, bruciature da sole, leggere ferite cicatrizzate, leggere screpolature secche e superficiali. Possono essere meno consistenti ma non appassiti e avere il peduncolo danneggiato.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, massimo normale all'asse dei peperoni dolci.</p> <p>La differenza di calibro, nello stesso imballo, tra il più piccolo e il più grande, non deve superare i 20 mm. La larghezza (diametro) dei frutti non deve essere inferiore a:</p> <ul style="list-style-type: none">• 20 mm per i peperoni dolci lunghi.• 50 mm per i peperoni dolci quadrati senza punta.• 40 mm per i peperoni dolci quadrati appuntiti.• 55 mm per i peperoni dolci di forma appiattita.• Non è obbligatoria la calibrazione nella categoria II°, purché siano rispettati i calibri minimi e ai "peperoncini" non si applica la calibrazione ma devono avere una lunghezza superiore a 5 cm.
Calibrazione	
Tolleranze	<p>Calibrazione: in uno stesso imballo:</p> <ul style="list-style-type: none">• categoria I°, +/- il 10% in numero o in peso del calibro indicato;• categoria II°, +/- 10% in numero o in peso della calibrazione minima,• per il 10% dei peperoni fuori categoria, è ammesso che solamente il 5% possa superare i 5 mm tra il frutto più grande e quello più piccolo. <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria,• II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.

L'ORTINGROSSO S.R.L.

Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PIMENTI (O PEPERONI DOLCI)

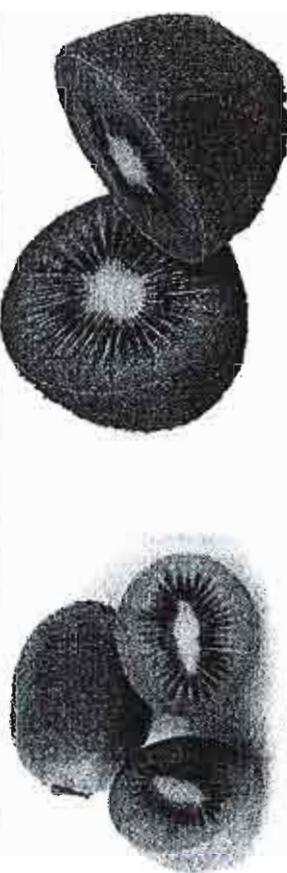
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p>Produzione di coltivazioni "Prodotto Integrato" 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.</p> <p>Produzione di coltivazioni "Biologica" 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".</p>
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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cantina 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: KIWI

<p>Immagini</p>	 <p>KIWI HAYWARD</p>
<p>Denominazione commerciale</p>	<p>Nome commerciale d'uso: KIWI Varietà botanica: ACTINIDIA CHINENSIS o DELICIOSA Zona d'origine: Italia, PVE</p>
<p>Temperatura prodotto Caratteristiche generali</p>	<p>Da + 2° C a + 8° C</p> <p>I kiwi dopo il condizionamento e l'imballaggio, devono essere:</p> <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.
<p>Etichettatura sull'imballo</p>	<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/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).
<p>Disposizioni relative alla presentazione</p>	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto kiwi della stessa origine, varietà e grado di maturazione.</p> <p>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.</p>
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<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.
<p>Calibrazione</p>	<p>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:</p> <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. <p>L'ORTINGROSSO S.R.L. Strada Carlo 20 47899 Serravalle - R.S.M C.O.E. SM 28079</p>



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: KIWI

Tolleranze	<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, ma rispondente a quelle della I°.• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente a quelle della II°.• II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Prodotto convenzionale 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.</p> <p>Prodotto da coltivazione "Prodotto Integrato" 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.</p> <p>Prodotto da coltivazione "Biologica" 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".</p>
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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Carlo 20
47899 Serravalle - R.S.M
~~COE/SM 28079~~

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

SOSTANZA NUTRITIVA (Unità) QUANTITÀ Per 100 g QUANTITÀ Per Frutta (92,5g)

ENERGIA (kcal)	53,0	49,0
GRASSI TOTALI (g)	0,5	0,5
GRASSI SATURI (g)	0	0
COLESTEROLO (mg)	0	0
SODIO (mg)	1,0	0,9
CARBOIDRATI (g)	9,8	9,1
FIBRE ALIMENTARI (g)	2,3	2,1
ZUCCHERO TOTALE (g)	9,7	9,0
PROTEINE (g)	0,7	0,7
VITAMINA C (mg)	88,0	81,4
VITAMINA E (mg)	1,2	1,1
FOLATI (µg)	73,0	67,5
POTASSIO (mg)	300,0	277,5
INDICE GLICEMICO (IG)	39,0	39,0

Fonte: New Zealand Food Composition Database
 *4,3 g di fibra per 100 kcal

*Naturalmente
 ricco di fibre!*



L.ORTINGROSSO S.R.L.
 Strada Cardo 20
 47029 Bertanalle - R.S.M.
 C.O.F. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: ALBICOCCHHE

Immagini	 <p>Albicocca "Aurora" Albicocca "Reale d'Imola" Albicocca "Ceccona"</p> <p>Logo IGP "Albicocca Vesuviana"</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ALBICOCCHHE Varietà botanica: PRUNUS ARMENIACA Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 12° C
Caratteristiche generali	Le albicocche devono essere: <ul style="list-style-type: none">• intere; sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); pulite (privi di sostanze estranee visibili);• 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;• prive di parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.
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 e della varietà,2. categoria, calibro,4. origine del prodotto, inteso come zona di produzione o regione geografica o nazione di provenienza,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),6. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Modalità di confezionamento	Sfuse: in plateau o CPR Confezionate: vaschette retinate ed etichettate e posizionate in plateau o in CPR. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria e calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg e prezzo unitario- data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Senigallia - R.S.M
C.C.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: ALBICOCCHHE

Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso calibro e di colorazione uniforme.</p> <p>Condizionamento. Le albicocche devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.</p> <p>Presentazione. Le albicocche devono essere presentate:</p> <ol style="list-style-type: none">1. in piccoli imballi;2. disposte su uno o più strati separati tra loro;3. alla rinfusa nell'imballaggio, salvo per la categoria extra. <ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso.• 1° categoria (di buona qualità). Leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide purché cicatrizzate, lieve bruciatura. <p>E' obbligatoria la calibratura per le categorie extra e 1° che deve essere indicata sull'etichetta dell'imballo. Esistono delle regole di minima da applicare che sono:</p> <ul style="list-style-type: none">• calibro minimo per le categorie: extra 50 mm, 1° 40 mm• differenza massima tra i frutti dello stesso imballaggio: extra 5 mm, 1° 10 mm.
Classificazione merceologica e difetti Calibratura	
Tolleranze	<p>Calibratura: 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.
Valori Nutrizionali (fonte INRAN: Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione)	
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata" 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.</p> <p>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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica" 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p> <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>
OGM – Allergeni – Lattice	
Albicocca Vesuviana	<p>Insieme di oltre quaranta diversi biotipi tutti originari dello stesso luogo. La coltivazione è attualmente estesa a tutto il territorio dell'area vesuviana. L'organismo di certificazione autorizzato è l'Is.Me.Cert. (Istituto Mediterraneo per la Certificazione dei prodotti e dei processi nel settore agroalimentare).</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Senyavalle - R.S.M
C.F.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: ZUCCA

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ZUCCA (tipologia Verde Delica, gialla lunga, Red Kuky, Halloween) Varietà botanica: Cucurbita maxima, curcubita moschata Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 8° C a + 16° C
Caratteristiche generali	Le zucche devono essere: <ul style="list-style-type: none">• d'aspetto fresco; resistente, consistente; pulite (prive di sostanze estranee visibili); prive di odore e/o sapore estraneo e marciume; presenza di picciolo;• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); d'aspetto tipico della propria tipologia.
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. provenienza d'origine, inteso come zona di produzione o regione geografica o nazione di provenienza,3. categoria,4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),5. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere zucche della stessa origine, varietà colore e qualità.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• I° categoria (di buona qualità) fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. Turgide e consistenti, di colore e forma tipica. E' ammessa qualche piccola screziatura nella buccia.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima).
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none">• Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.
Tolleranze	Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in peso +/- di bulbi di calibro indicati sull'imballo, Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• I°: fino ad un massimo del 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria.• II°: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria (sono esclusi i danneggiati dal gelo e dal sole), ma adatti al consumo.• Cumulo: l'insieme delle tolleranze di qualità e calibro non può superare il 15%.
Modalità di confezionamento	Sfusa: posizionata in CPR e Bins Confezionata:

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardio 20
47899 Sarnavalle - R.S.M
C.A.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: ZUCCA

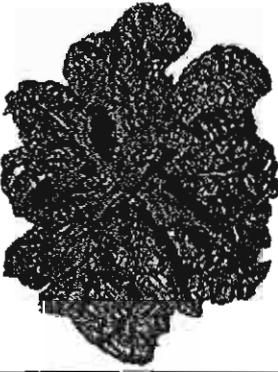
	<p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- In vaschetta: tagliata in diversi pezzi, ripulita dalle parti interne, etichettata e posizionata in plateau o CPR.- Filmata: viene tagliata in diversi pezzi, ripulita, filmata ed etichettata in plateau o CPR- Nastrata: viene nastrata, prezzata, etichettata e posta in plateau o in CPR <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
<p>Etichettatura sul confezionato</p>	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
<p>Metodo di Coltivazione</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. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</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.</p> <p>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.</p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo.</p> <p>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".</p>
<p>OGM – Allergeni – Lattice</p>	<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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Sant'Evale R.S.M
C.C. E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: SPINACI

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: SPINACI Varietà botanica: Spinacea Oleracea Zona di Origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Gli spinaci devono essere: <ul style="list-style-type: none">• di aspetto fresco; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• privi di stelo fiorifero; privi di parassiti; puliti (privi di sostanze estranee visibili), con radici leggermente coperte di terriccio aderente;• privi di odore e/o sapore estranei. Gli spinaci lavati, devono essere sufficientemente sgrondati. Agli spinaci in cespi deve essere stata tagliata la radice immediatamente al di sotto della base delle foglie esterne.
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. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),5. peso dell'imballo e scostamento (solo sul confezionato),6. data di scadenza (solo sul confezionato),7. lotto di produzione e TMC (ove necessario),8. temperatura di conservazione (eventuale).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, colore e qualità. E' vietato mescolare spinaci in foglie con spinaci in cespo. Condizionamento. Gli spinaci devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• I° categoria (di buona qualità): per tutti gli spinaci, le foglie devono essere: di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Solamente per quelli in foglia il picciolo non deve superare i 10 cm di lunghezza. Non sono ammessi difetti.
Calibrazione	Per gli spinaci non è obbligatoria la calibrazione.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Carlo 20
47899 Serravalle - R.S.M.
COE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: SPINACI

Tolleranze	Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• <u>L</u>: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. Sfusi: in plateau o CPR
Modalità di confezionamento	Produzione convenzionale 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.
Metodo di coltivazione	Produzione da coltivazione "Produzione Integrata" 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. Produzione da coltivazione "Biologica" 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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardio 20
47899 Serravalle R.S.M
C/O E SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PORRI

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PORRI Varietà botanica: ALLIUM PORRUM Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I porri devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce; non fioriti; con estremità regolare delle foglie allorquando vengono tagliate;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• puliti (privi di sostanze estranee visibili), con radici leggermente coperte di terriccio aderente;• esente da parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei;• il bulbo deve essere di colore bianco, mentre le foglie di colore verde intenso.
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 minimo,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 mazzo o imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. I porri devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. I porri possono essere presentati: <ul style="list-style-type: none">• in strati regolari sull'imballaggio,• legati in mazzi,
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• 1° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà, di colorazione bianca o bianco verdastra per 1/3 della lunghezza totale. Sono ammessi leggeri difetti superficiali, leggere tracce di terra all'interno del fusto.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardillo 20
47899 Sarnavalle - R.S.M.
C.O.F. SM28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: PORRI

Calibrazione	La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, misurato perpendicolare all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto ed è fissato in un minimo 8 mm per i primaticci e 10 mm per gli altri. Nella I ^a cat. il diametro del piede più grosso, stesso mazzo o imballo, non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo.
Tolleranze	Calibrazione: in uno stesso mazzo o imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero 0 in peso. Qualitative: • I ^o : fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Modalità di confezionamento	Sfusi: in sacchi e posizionati in plateau o CPR. Oltre al sacco, i porri possono essere riposti sfusi nell'imballaggio.
Metodo di Coltivazione	Produzione convenzionale 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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi. Produzione da coltivazione "Produzione Integrata" 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. Produzione da coltivazione "Biologica" 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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079

<p>Immagini</p>	
<p>Denominazione commerciale</p>	<p>Nome commerciale d'uso: CAROTE Varietà botanica: DAUCUS CAROTA Zona d'origine: Italia, PVE</p>
<p>Temperatura prodotto</p>	<p>Da + 2° C a + 8° C</p>
<p>Caratteristiche generali</p>	<p>Le carote devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), • pulite, • radici lavate: prive di sostanze estranee visibili, • altre radici: prive di evidenti impurità, • consistenti, • esenti da radici secondarie e da parassiti e/o attacchi da essi, • non legnose, • non germogliate, • non biforcate, • prive di umidità esterna anormale, • prive di odore e/o sapore estranei.
<p>Caratteristiche minime di maturazione</p>	<p>Le carote devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle carote devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p>
<p>Etichettatura sull'imballo</p>	<p>Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e varietà per l'extra, 2. categoria, 3. calibro (se previsto) espresso in numero mazzi per carote in mazzo, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto per la rintracciabilità
<p>Disposizioni relative alla presentazione</p>	<p>Omogeneità. Ogni imballaggio deve contenere soltanto carote della stessa origine, varietà, qualità e calibratura. Condizionamento. Se le carote sono in imballaggio di legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate e dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Inoltre il prodotto deve essere condizionato in modo tale che ne sia garantita una protezione adeguata da sostanze nocive.</p>

	<p>Presentazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In mazzi. Radici con relative foglie fresche, verdi e sane, uniformi di calibro e peso e su uno o più strati ordinati. • Senza foglie. Taglio netto vicino al colletto, in piccoli imballi a strati o alla rinfusa per la II[^] cat. <p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore), obbligatoriamente lavate, con radici intere, lisce, di aspetto fresco, di forma regolare, non spaccate, esenti da ammaccature, screpolature e da danni provocati dal gelo, di esclusiva colorazione tipica (no verde o rosso/violacea). Non sono ammessi difetti. • I^o categoria (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione, leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza. • II^o categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, screpolature cicatrizzate, 25% di peso di radici spezzate, è ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo di 2 cm in lunghezza.
<p>Calibrazione</p>	<p>La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo in mm o il peso in g. della radice (senza foglie) in cm.</p> <p>Carote nuove e varietà a radice piccola.</p> <p>Per tutte le categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diametro minimo 10 mm e massimo 40 mm - peso minimo 8 g e massimo 150 g <p>Carote della principale raccolta e varietà a radice grande.</p> <p>Per la categoria extra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diametro minimo 20 mm e massimo 45 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, dm 20 mm • peso minimo 50 g e massimo 200 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 150 g. <p>Per la categoria I[^]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diametro minimo 20 mm con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, dm 30 mm. • peso minimo 50 g con differenza max tra radice più piccola e radice più grande, stesso imballo, di 200 g. <p>La categoria II[^] deve rispondere solamente ai calibri di minima: diametro 20 mm e peso 50 g.</p>
<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo, per tutte le categorie, una differenza in +/- 10% del peso indicato.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra: fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria e il 5% di radici con leggera traccia di colorazione verde o rosso/violacea del colletto. • I^o: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II^o: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo. • In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in peso di carote non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
<p>Forniture a Marchio CONOR</p>	<p>Tipologie di imballaggio: Cartone 30x50x16,7</p>
	<p>Tipologie di confezionamento: Sfuse nel sacchetto salva freschezza.</p>
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p>Carote – Produzione convenzionale</p>

SCHEDA TECNICA: CAROTE

(aggiornamento al 15/12/14)

GRUPPO AGRIBIOLOGNA

ST07.01

Pag. 3 di 3

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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Carote – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"

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, fertirizzazione 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.

Carote – Produzione da coltivazione "Biologica"

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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Prodotti alimentari tipici

L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: **la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).** Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagii e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada 20
0820
47899 Santavalle - R.S.M
C/O E SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: LIMONI

Immagine													
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: LIMONI Varietà botanica: CITRUS LIMONIA Zona d'origine: Italia, PVE												
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C												
Caratteristiche generali	I limoni devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); puliti (privi di sostanze estranee visibili);• 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;• privi di umidità esterna anormale; di odore e/o sapore estranei.												
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, qualità, pezzatura, codice di riferimento,2. nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione,3. peso netto,4. lotto di produzione TMC (ove necessario),5. temperatura di conservazione (eventuale).												
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto frutti della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore. Condizionamento. I frutti devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.												
Classificazione merceologica e difetti ammessi	Extra. Nessun difetto ammesso. I° categoria. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate. II° categoria. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate, fino ad un max del 15%.												
Calibrazione	Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL: Calibro Scala dei diametri in mm: <table><tr><td>1</td><td>72-83</td></tr><tr><td>2</td><td>68-78</td></tr><tr><td>3</td><td>63-72</td></tr><tr><td>4</td><td>58-67</td></tr><tr><td>5</td><td>53-62</td></tr><tr><td>6</td><td>48-57</td></tr></table>	1	72-83	2	68-78	3	63-72	4	58-67	5	53-62	6	48-57
1	72-83												
2	68-78												
3	63-72												
4	58-67												
5	53-62												
6	48-57												

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: LIMONI

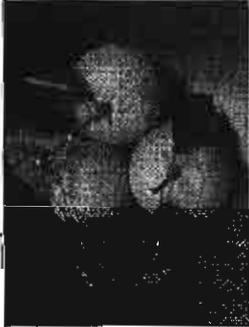
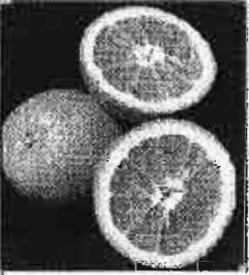
Tolleranze	<p>Calibrazione: non è ammesso scostamento rispetto al calibro previsto.</p> <p>Qualitative: Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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.</p> <p>Produzione da coltivazioni "Produzione Integrata" 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.</p> <p>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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica" 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".</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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle R.S.M
C/O E SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: ARANCE

Immagini	 <p>Navel</p>  <p>Tarocco</p>  <p>Valencia</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ARANCE Varietà botanica: CITRUS SINENSIS Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° 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); puliti (privi di sostanze estranee visibili);• 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;• privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; esenti da parassiti.
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, categoria, calibro e deverdizzazione (qualora il trattamento sia stato effettuato).2. origine del prodotto: zona di produzione, regione o nazione di provenienza.3. nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione.4. peso dell'imballo, lotto di produzione.5. trattamenti specifici
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto arance della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore. Condizionamento. Le arance devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. Le arance possono essere presentate nel modo seguente: <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 calibrazione3. alla rinfusa con rispetto del calibro minimo (solo per la II^)
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso.• I° categoria (di buona qualità). Lieve difetto di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide cicatrizzate.
Calibrazione	La calibrazione 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.**

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: ARANCE

Scala di calibrazione secondo norme AGECONTROL	
Calibro	Peso del frutto medio in gr.
2	320
3	295
4	270
5	252
6	235
8	175
9	140
10	110
11	80

Circonferenza in mm	Peso del frutto medio in gr.
84-96	320
81-92	295
77-88	270
73-84	252
70-80	235
64-73	175
62-70	140
60-68	110
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 alla 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>Produzione convenzionale</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. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</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.</p> <p>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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica"</p> <p>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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardillo 20
47899 Santavalle - R.S.M
COE SIM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: **CILIEGIE**

Immagini		
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CILIEGIE Varietà botanica: PRUNUS AVIUM/CERASUS E IBRIDI derivati Zona d'origine: Italia, PVE	
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C	
Caratteristiche generali	Le ciliegie devono essere: <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);• resistenti (in funzione della varietà); pulite (prive di sostanze estranee visibili); praticamente prive di parassiti; prive di umidità esterna anormale;• prive di odore e/o sapore estranei; munite del peduncolo (escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto, come ad es. le amarene).	
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 e varietà (facoltativa),2. categoria,3. calibro/pezzatura (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 ciliegie della stessa origine, varietà e qualità. Inoltre le ciliegie devono avere consistenza uniforme. Condizionamento. Le ciliegie devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.	
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.• I° categoria (di buona qualità). Sviluppate e con le caratteristiche della varietà devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Con difetti di forma, colorazione e lievi difetti superficiali cicatrizzati. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.	
Calibrazione	Il calibro: il diametro minimo ammesso è: <ul style="list-style-type: none">• mm 20 extra.• mm 17 I[^] e II[^]. Calibrazione: il 10% in numero o in peso non rispondente al calibro, ma aventi diametro non inferiore a 17 mm nell'extra e 15 mm nella I [^] e II [^] cat.	

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C/O E SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CILIEGIE

Tolleranze	<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. Inoltre sono esclusi tutti i frutti passati di maturazione.• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• II°: fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale 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.</p> <p>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata" 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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica" 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".</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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardia 20
47899 Serravalle - R.S.M
C O E SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: MANDARINI - CLEMENTINE

Immagini	 <p>CLEMENTINE MANDARINI</p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: MANDARINI, CLEMENTINE Varietà botanica: CITRUS RETICULATA Zona di origine: Italia, PYE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° 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); puliti (privi di sostanze estranee visibili);• esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei;• esenti dall'inizio di asciugamento all'interno dovuto al gelo; esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta dal lato corto sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto, categoria, calibro e deverdizzazione (qualora il trattamento sia stato effettuato);2. designazione del tipo: "clementine/mandarini senza semi" o semplicemente "clementine/mandarini" se hanno i semi;3. origine del prodotto: zona di produzione, regione o nazione di provenienza;4. nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione;5. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mandarini/clementine della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore. Condizionamento. I mandarini/le clementine devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. I mandarini/le clementine possono essere presentati nel seguente modo: <ol style="list-style-type: none">1. disposti in strati ordinati (obbligatorio per la categoria extra),2. non disposti in strati ordinati ma conforme alle scale di calibrazione, 3. alla rinfusa con rispetto del calibro minimo (solo per la II ^a). Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	I ^o categoria (di buona qualità). Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate. II ^o categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia e leggere lesioni dell'epidermide cicatrizzate.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: MANDARINI - CLEMENTINE

Calibrazione

La calibratura è determinata dalla circonferenza massima della sezione normale del frutto. Il calibro misura in mm. Per le clementine e i mandarini la circonferenza minima consentita è di 43 mm. **
 Scala di calibrazione secondo le norme ICE

calibro	circonferenza in mm	peso del frutto medio in gr.
1	63 e più	128
2	58-69	110
3	54-64	91
4	50-60	78
5	46-56	66
6	43-52	53

Tolleranze

Calibrazione:

- per i calibri 1, 2, 3, 4 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 5% rispetto al calibro previsto in numero o in peso.
- per i calibri 5 e 6 è ammesso sullo stesso imballo uno scostamento del +/- 10% rispetto al calibro previsto in numero o in peso.

Qualitative:

Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria extra ma conformi alla I^A.

I^A: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria I^A ma conformi all II^A.

II^A: fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria II^A.

Produzione convenzionale

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

Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"

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.

Produzione da coltivazione "Biologica"

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.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
 Strada Cardo 20
 47899 Serravalle - R.S.M
 C.O.E. SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CETRIOLI

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CETRIOLI Varietà botanica: CUCUMIS SATIVUS Zona d'origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 6° C a + 12° C
Caratteristiche generali	I cetrioli devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; resistenti; puliti (privi di sostanze estranee visibili); senza sapore amaro;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esenti da danni provocati da insetti o parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.
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. da specificare se "di coltura protetta" e/o se di "tipo a frutto corto".3. categoria,4. calibro (se presente nelle norme AGECONTROL o se richiesto dal cliente)5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),7. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Modalità di confezionamento	Sfusi: 1 o 2 strati uniformi, posizionati in plateau o CPR Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: Vassoio Filitato: a peso legalizzato o a peso prezzo Le modalità di confezionamento avvengono in funzione delle richieste del cliente. Il film utilizzato per il confezionamento può essere neutro, oppure con il logo aziendale del cliente (vedi prodotto Coop, Conad, ecc...) Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Serravalle - R.S.M
COE SM 28079



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: CETRIOLI

Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cetrioli della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblunghi lunghezza uniforme.</p> <p>Condizionamento. I cetrioli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo, e lavorati stretti.</p> <ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): privi di difetti, ben sviluppati, ben formati e dritti, con colorazione tipica. Non sono ammessi difetti.• I categoria (di buona qualità): sviluppo sufficiente, forma abbastanza regolare, dritti. Leggera deformazione, lieve difetto di colorazione, lievi difetti cicatrizzati della buccia.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>La calibratura è determinata dal peso unitario ed è in g.</p> <p>Il peso minimo dei cetrioli coltivati a pieno campo è di 180 g., in coltura protetta è di 250g. Per i cetrioli in coltura protetta, cat. extra e I°:</p> <ul style="list-style-type: none">• lunghezza minima 25 cm con peso compreso tra 250 e 500g. <p>Per i cetrioli del tipo a frutto corto (da sott'aceto/sott'olio) non è prevista nessuna calibratura.</p>
Tolleranze	<p>Calibratura: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza per tutte le categorie è del 10 % in +/- in peso.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• Extra: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• I: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione convenzionale</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. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</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.</p> <p>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.</p> <p>Produzione da coltivazione "Biologica"</p> <p>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".</p>
OGM - Allergeni - Lattice	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/189 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>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardo 20
47899 Senavalle - R.S.M
C/O E SM 28079

Scheda tecnica FINOCCHIO SELVATICO

DESCRIZIONE

Pianta erbacea perenne originaria delle regioni mediterranee.

In Italia è diffusa lungo le coste, dal piano fino ai 1000 m..

Fusto: Eretto, ramificato, cilindrico, lucido e di colore verde brillante.

Raggiunge un'altezza massima di 2 m.

Foglie: Pennatosette, divise in lacinie quasi capillari, di colore verde intenso.

Sono ricche di un intenso e gradevole aroma.

Fiori: Gialli, riuniti in ampie ombrelle apicali.

Compaiono da giugno ad agosto.

Frutti: Diachenii molto aromatici, ovoidali, lunghi fino a 2 cm.

MOLTIPLICAZIONE

DIVISIONE DEI CESPI: Si effettua in primavera.

SEME: La semina si effettua in primavera in piena terra su terreni fertili e privi di ristagni idrici.

PARTI UTILIZZATE

• Fusti, germogli, foglie, fiori e frutti (detti impropriamente "semi").

IMPIEGHI

- Tutta la pianta trova grande impiego in cucina: fusti e germogli per arrostiti e porchette, foglie per insalate e sughi, semi per aromatizzare dolci e liquori.
- Il prodotto essiccato e i frutti trovano utilizzo nella filiera erboristica.

PRINCIPI ATTIVI

• Anetolo, d-fellandrene, delta-limonene, acido metilcavicolo, canfene, dipinene.

PROPRIETÀ

- Emmenagoghe, diuretiche, carminative, aromatiche, antispasmodiche, antinfiammatorie, epatiche.
- Per le sue proprietà digestive un tè fatto coi semi di finocchio è utile in caso di aerofagia e vomito:
- Efficace nel trattamento dei gonfiori addominali da aerofagia, e nell'alleviare i dolori della "sindrome del colon irritabile".
- Utile in allattamento per ridurre le coliche gassose dei bambini, nonché per favorire la secrezione latte.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Carlo 20
47899 Gegravalle - R.S.M.
C.O.E. SM 28079

SCHEMA TECNICA

LA PIANTA DELLE BARBABIETOLE ROSSE:

Le **barbabetole rosse** o comuni (*Beta vulgaris*), conosciute anche come barbabetole da orto, sono piante erbacee biennali.

I suoi fusti possono raggiungere l'altezza di più di un metro, le sue foglie hanno la forma di cuore e i suoi fiori sono di colore rosso o verde con cinque petali, da cui, si originano dei frutti duri, detti noci.

Non sono però questi frutti ad essere utilizzati per l'alimentazione umana, bensì le foglie e soprattutto le radici a tubero, caratterizzate da una forma arrotondata e da un colore rosso brillante.

Esistono diversi **tipi di barbabetola**: quella da orto, da zucchero e da foraggio, destinata cioè all'alimentazione del bestiame. Per quanto riguarda le **varietà** meritano di essere citate sicuramente la **barbabetola** tonda di Bassano, quella nera piatta d'Egitto, la rossa di Chioggia, la lunga liscia, la barbabetola indiana e l'albina vereduna.

Se le biette, ovvero le foglie delle rape rosse sono conosciute fin dall'antichità e si trovano testimonianze del loro consumo già nel mondo greco, il consumo delle rape rosse, ovvero delle radici, ha iniziato a diffondersi nel quindicesimo secolo, mentre per l'**estrazione intensiva di zucchero** dalle relative barbabetole si è dovuto aspettare l'800, per quanto questa proprietà fosse conosciuta già dal '700.

STAGONALITA' DELLE BARBABIETOLE ROSSE:

Le barbabetole rosse si seminano in primavera da marzo e a giugno e all'incirca dopo due mesi dalla semina si possono raccogliere.

Pare che le barbabetole migliori si trovino tra gennaio e febbraio ma in commercio se ci si accontenta di quelle già cotte e conservate sotto vuoto, le troviamo con facilità tutto l'anno.

COMPOSIZIONE E BENEFICI DELLE BARBABIETOLE ROSSE:

Che le barbabetole rosse siano un vero e proprio toccasana per il nostro organismo non è solo un modo di dire comune: scopriamo perché sarebbe davvero buona cosa consumare regolarmente le barbabetole rosse.

Fondamentale è la loro ricchezza di sali minerali e di vitamine.

La loro composizione è costituita prevalentemente da acqua.

Una barbabetola rossa contiene **sali minerali** quali sodio, **calcio**, **potassio**, **ferro**, **magnesio** e **fosforo**. Per quanto riguarda le vitamine, viene evidenziata la presenza di vitamina A, vitamina C e vitamine del gruppo B.

Sia il tubero che le sue foglie sono ricchi di **antiossidanti** e di flavonoidi, utili per proteggere l'organismo dall'azione dei radicali liberi.

Il contenuto di vitamina A, essenziale per la protezione della vista, è superiore nelle foglie rispetto che nei tuberi.

Tra le **vitamine del gruppo B** spicca l'**acido folico**, conosciuto anche come vitamina B9, ritenuto particolarmente utile per l'assunzione durante la gravidanza, al fine di evitare difetti nello sviluppo del nascituro. Il **contenuto** di vitamina B9 è maggiore nella barbabietola rossa cruda e può venire ridotto dalla cottura.

100 gr di barbabietola rossa CRUDA= 19 kcal

100 gr di barbabietola rossa COTTA= 43 Kcal

INTEGRATORE: per via del loro contenuto di sali minerali, le barbabietole rosse sono indicate come alimento utile per la reintegrazione degli stessi nell'organismo.

CONTRO L'ANEMIA: sia la radice di barbabietola che il suo succo sono considerati un aiuto naturale in caso di **anemia**: cosa utile è sicuramente **aggiungere del succo di limone** perché questo favorisce l'assorbimento del **ferro** contenuto in tali alimenti.

ANTITUMORALE: a partire dagli anni Ottanta moltissimi sono stati gli studi per confermare l'effetto benefico delle barbabietole rosse nel **contrastare i tumori**, con particolare riferimento al tumore al colon.

Studi più recenti si sono focalizzati sulla barbabietola rossa e sul succo estratto da essa come alimenti utili per la **prevenzione** del cancro e dei disturbi cardiovascolari.

AIUTO PER LA CIRCOLAZIONE: per via del suo contenuto vitaminico, la barbabietola rossa rafforza i capillari e contribuisce a migliorare la circolazione sanguigna.

AMICA DEL FEGATO: consumare barbabietole rosse significa attenuare le infiammazioni che colpiscono il nostro organismo con particolare riferimento all'apparato digerente e contrastare le malattie al fegato.

DIURETICA E ANTICELLULITE: il 91% del suo contenuto è acqua e quindi consumare barbabietole rosse fa molto bene per espellere i liquidi in eccesso migliorando di conseguenza i problemi di cellulite.

ANTIDEPRESSIVA: le **barbabietole rosse** contengono la betaina, una sostanza utile nel combattere la depressione. Contengono inoltre triptofano che ha la **proprietà** di stimolare il cervello a produrre serotonina, una sostanza che ci dona immediatamente una sensazione di generale benessere e tranquillità.

ENERGETICA PER GLI SPORTIVI: le barbabietole rosse sono grandi amiche degli sportivi: questo ortaggio infatti, anche se è a basso contenuto calorico, contiene molto zucchero che viene rilasciato gradualmente nel corpo, fornendo così molta energia nelle **prestazioni sportive** e per un tempo prolungato.

Secondo molti studi pare che il consumo di barbabietola rossa incrementerebbe del 20 % l'uso di ossigeno.

I ricercatori poi, hanno fatto notare che i **picchi** di nitrati si hanno dopo **2-3 ore** dall'ingestione della barbabietola: per ottimizzare il loro potenziale è quindi necessario mangiarla 2 o 3 ore prima della prestazione sportiva.

CONTROINDICAZIONI: il consumo della barbabietola potrebbe essere **controindicato** a coloro che:

1- soffrono di **calcoli renali**, per via del suo contenuto di ossalati

2- soffrono di gastrite, in quanto la barbabietola stimola la produzione di succhi gastrici

3- soffrono di diabete, per via del contenuto di zuccheri da non sottovalutare presente nel tubero cotto

COME SCEGLIERE E CONSERVARE LE BARBABIETOLE ROSSE:

In generale le barbabietole rosse si possono tenere in cantina o comunque in luogo fresco e ombroso, come altri tuberi si conservano meglio se tenute in una cassetta coperte di sabbia appena umida.

La rapa rossa si può mangiare sia cruda sia cotta: in commercio esistono le confezioni sottovuoto di rape rosse semicotte.

Se le compriamo crude, dobbiamo optare per una radice soda, priva di muffa e non troppo grande.

In questo caso potremo poi conservare le barbabietole in frigorifero per svariati giorni, anche settimane.

Volendo le potremo addirittura congelare, dopo averle bollite per alcuni minuti.

CURIOSITA':

1- Gli antichi romani pensavano che la **barbabietola rossa** fosse afrodisiaca: la credenza è oggi supportata dalla scienza che ha dimostrato che **mangiare barbabietole** stimola la produzione di ormoni sessuali.

2- Il caratteristico colore rosso delle radici della barbabietola è dato dalla presenza di un colorante naturale molto intenso, utilizzato soprattutto nell'industria alimentare (E 162).

N.B.

Se hai piacere di leggere altri approfondimenti su frutta e verdura ecco il link diretto alla categoria Frutta & Verdura per saperne di più ed essere sempre ben informato.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardio 20
47899 Serravalle - F.S.M
C.Q.E. SM 28079

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **SEDANO RAPA**
Varietà botanica: **Apium graveolens L. var. rapaceum (radice)**

Temperatura prodotto

Zona d'origine: **Italia**
Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

Il sedano rapa (radice) deve essere:

- intera;
- di aspetto fresco;
- sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- non ammaccata, né aperta,
- esente da alterazioni causate dal gelo;
- esente da insetti e/o alterazioni da parassiti;
- pulita (privi di sostanze estranee visibili);
- priva di umidità esterna anormale;
- priva di odore e/o sapore estraneo.

Disponibili solo prodotti "convenzionali".

Metodo di coltivazione

Sedano Rapa – Produzione convenzionale

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 prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Caratteristiche minime di maturazione

Il sedano rapa deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione del sedano rapa deve essere tale da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Etichettatura sull'imballo

- Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:
1. denominazione del prodotto,
 2. peso o numero di pezzi,
 3. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.
 4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione).

Disposizioni relative alla presentazione	5. lotto per la rintracciabilità Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà e colore. Condizionamento. I sedani rapa devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo. Non esiste una classificazione merceologica definita.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	Non necessita di calibrazione. Eventualmente si può suddividere a seconda delle esigenze dei clienti.
Calibrazione	Sono ammesse tolleranze di qualità per i prodotti di ciascun imballaggio.
Tolleranze	In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di sedani rapa non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Modalità di confezionamento	Sfuso in plateau o in CPR Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vaschetta o vassoio Viene confezionato in vassoio in base alle esigenze del cliente Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Territorialità (km 0)	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.
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.

SCHEDA TECNICA



PARTNER DI



PRODOTTO : FUNGHI PRATAIOLI CHIUSI

Fungo prataiolo da coltivazione (*Agaricus bisporus var. avellaneus*) - Champignon crema

Caratteristiche:

Cappello: da 2 a 8 cm di diametro, carnoso, convesso, cuticola di colore dal nocciola al marrone, squame presenti a volte di colore chiaro, velo nocciola chiaro che si salda al gambo

Lamelle: annesse, fitte, di colore dal rosato al bruno

Gambo: da 2 a 4 cm di altezza, da 1 a 4 cm di diametro, sodo, pieno, liscio e di colore nocciola

Carne: soda, di colore bianco rosato-bruno nocciola, odore e sapore spiccato, gradevole e caratteristico di fungo

Temperatura di conservazione: 2-4°C

Modalità di conservazione: celle frigorifere

Modalità di stoccaggio: confezionati in cestini di plastica di varie misure oppure sfusi in casse di legno

Modalità di distribuzione: trasporto con camion frigo

OGM free: A seguito della pubblicazione dei seguenti regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati, **si dichiara che tutti i prodotti forniti:**

- Non contengono ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.
- Non sono sottoposti all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n.1829/2003 e CE n.1830/2003.

Informazioni nutrizionali:

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	MEDIA
Sostanza secca (%)	7,6
Acqua (%)	92,4
pH	6,6
Conducibilità elettrica (mS cm ⁻¹)	7,8
Sol ⁺ di solubili (°Brix)	5,7
Acidità titolabile (% ac.citrico)	0,22
Fibra alimentare totale (% pf)	1,51
Lipidi (% pf)	0,142
Proteine totali (% pf)	2,8
Saccarosio (mg/100 g pf)	-
Glucosio (mg/100 g pf)	-
Fruttosio (mg/100 g pf)	-
Valore energetico determinato (kcal/100 g pf)	30,6
Valore energetico calcolato* (kcal/100 g pf)	22,1
Vitamina C (mg/100 g pf)	3,69

*Regolamento UE n° 1169/2011

Eventuali allergeni: In riferimento al Dlsg 181/2003 Direttiva 2000/13/CE si dichiara di rispettare le direttive inerenti l'etichettatura e presentazione di alimenti, con particolare riferimento all'utilizzo di allergeni.

Provenienza substrato di coltivazione: ITALIA

Funghi fuori misura max 5%

O.P. Gbc Funghi delle Terre di Romagna sacari

Via Bruschetto, 27 - 47853 Coriano (RN)

Tel. 0541/657308 - Fax 0541/657247

P.IVA / C.F. 03754240400

funghi@funghiterreromagna.it

www.funghiterreromagna.it

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Casale 20
47899 Santavalle - R.S.M.
C.O.P. SM 28079

SCHEDA TECNICA



PARTNER DI



PRODOTTO : FUNGHI PLEUROTUS

Fungo pleurotus da coltivazione (*Pleurotus var. ostreatus*) - Sfiandrine

Caratteristiche:

Cappello: da 3 a 15 cm di diametro, a forma di conchiglia, glabro, colore: da blu ardesia a biancastro con varietà marroni, ma in prevalenza in toni del grigio

Lamelle: fitte, ineguali, decorrenti sul gambo di colore biancastro

Gambo: da 1 a 6 cm di altezza, sodo, corto eccentrico o laterale, molto raro centrale, nudo e di colore bianco

Carne: bianca, tenace, di odore leggero e sapore gradevole e caratteristico di fungo

Temperatura di conservazione: 2-4°C

Modalità di conservazione: celle frigorifere

Modalità di stoccaggio: raccolti e disposti in cassette di legno o plastica o confezionati in contenitori di varie dimensioni e colori

Modalità di distribuzione: trasporto con camion frigo

OGM free: A seguito della pubblicazione dei seguenti regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati, **si dichiara che tutti i prodotti forniti:**

- Non contengono ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.
- Non sono sottoposti all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n.1829/2003 e CE n.1830/2003.

Informazioni nutrizionali:

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	MEDE
Sostanza secca (%)	7,9
Acqua (%)	92,1
pH	6,4
Conducibilità elettrica (mS cm ⁻¹)	6,1
Solidi solubili (°Brix)	4,6
Acidità titolabile (% ac.citrico)	0,171
Fibra alimentare totale (% pf)	3,43
Lipidi (% pf)	0,15
Proteine totali (% pf)	1,45
Saccarosio (mg/100 g pf)	-
Glucosio (mg/100 g pf)	-
Fruttosio (mg/100 g pf)	-
Valore energetico determinato (kcal/100 g pf)	32,1
Valore energetico calcolato* (kcal/100 g pf)	27,2
Vitamina C (mg/100 g pf)	1,20

*Regolamento UE n° 1169/2011

Eventuali allergeni: In riferimento al Dlsg 181/2003 Direttiva 2000/13/CE si dichiara di rispettare le direttive inerenti l'etichettatura e presentazione di alimenti, con particolare riferimento all'utilizzo di allergeni.

Provenienza substrato di coltivazione: ITALIA

Funghi fuori misura max 5%

O.P. Gbc Funghi delle Terre di Romagna sacarl

Via Bruschetto, 27 - 47853 Coriano (RN)

Tel. 0541/657308 - Fax 0541/657247

P.IVA / C.F. 03754240400

funghi@funghiterreromagna.it - www.funghiterreromagna.it

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Svada, Cardo 20
47899 Sant'arcangelo - P.S.M.
C.O.E. SA 28079



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Mela
NOME BOTANICO	Malus Domestica Borkb
PROVENIENZA	Toscana
CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL FRUTTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ intero ✓ sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ✓ pulito (prive di sostanze estranee visibili); ✓ esente da parassiti animali e/o vegetali; ✓ sufficientemente sviluppato; ✓ privo di umidità anormale sulla buccia; ✓ privo di odore e/o sapore estranei; ✓ privo di ammaccature da lavorazione.
IMBALLO ED ETICHETTATURA	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ specifica del prodotto e della varietà. ✓ Categoria. ✓ calibro o numero di frutti. ✓ Paese di provenienza ✓ nome e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione e/o codice di riconoscimento. ✓ lotto per la rintracciabilità. ✓ per mele soggette a regole di omogeneità diametro o pesi min e max; per mele non soggette a regole di omogeneità: diametro o peso frutto più piccolo seguito da "e +" o "e piu"
LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO	<p>Omogeneità. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere mele di stessa origine, varietà, qualità e calibro. Per la Extra è richiesta anche omogeneità di colorazione . Gli imballaggi di peso < 5 kg possono contenere diverse varietà omogenee qualitativamente; per ogni varietà deve sussistere omogeneità per origine, calibro e grado di maturazione.</p>

	<p>Condizionamento e imballaggio. Deve essere garantita una protezione adeguata delle mele, per imballi di peso superiore i 3 kg si deve garantire rigidità. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne delle mele, è vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.</p> <p>Presentazione. Per la categoria extra le mele devono essere imballate in strati ordinati. Deve essere garantita una protezione adeguata dei frutti , I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne.</p>
CLASSIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore): prive di difetti, con polpa priva di qualsiasi deterioramento e con le caratteristiche tipiche della varietà. • I° categoria (di buona qualità): di buona qualità, con polpa priva di qualsiasi deterioramento e con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, e lievi difetti della buccia. Il peduncolo può mancare se la rottura è netta e la buccia adiacente non è lesionata • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, sviluppo e colorazione. Il peduncolo può mancare, purché la buccia non risulti lesionata.
CALIBRO	<p>Il calibro e determinato dal diametro della sezione normale all'asse del frutto o dal peso del frutto Si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se il calibro e' determinato dal diametro e richiesto un diametro minimo 60 mm ✓ Se il calibro e determinato dal peso e richiesto un peso minimo di 90 gr. <p>Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix e \geq a 10,5 Brix</p> <p>E' richiesta uniformità di calibro nell'imballaggio come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ calibrazione secondo diametro, differenza di diametro tra i frutti di uno stesso imballaggio presentati a strati ordinati limitata a 5mm per tutte le categorie e a 10mm per varietà Bramley's Seedling e Horneburger e per la I categoria presentata alla rinfusa; per le Bramley's Seedling e Horneburger presentate alla rinfusa la differenza di diametro può arrivare a 20mm ✓ calibrazione secondo peso, differenza di peso

	tra i frutti di uno stesso imballaggio limitata al 20% del peso medio dei frutti per presentazione a strati ordinati ed al 25% del peso medio per presentazione alla rinfusa per Categoria I. ✓ Per i frutti della Categoria II° presentati alla rinfusa non è prevista omogeneità di calibro.			
		EXTRA	I°	II°
	Varietà a frutto grosso	70 mm	65 mm	65 mm
	Altre varietà	60 mm	55 mm	55 mm
	SCALA CALIBRI			
	mm	Peso (gr)	Tolleranza (+/-)	
	70-75	150	5%	
	75-80	180	5%	
	80-85	200-220	5%	
TOLLERANZE	<p>Calibrazione. 10% max in peso o in numero di mele non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, con una variazione massima, per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso pari a 5 mm inferiori al calibro minimo, se il calibro è determinato dal diametro, e di 10 g inferiore al peso minimo, per diametro basato sul peso.</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, ma rispondente a quelle della categoria I°. • I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondente alla categoria, ma rispondente a quelle della categoria II°, • II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondente alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. 			
OGM	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.			


L'ORTINGROSSO S.R.L.
 Strada Cardia, 20
 47899 Serravalle - R.S.M.
 C.O.E. SM 28079



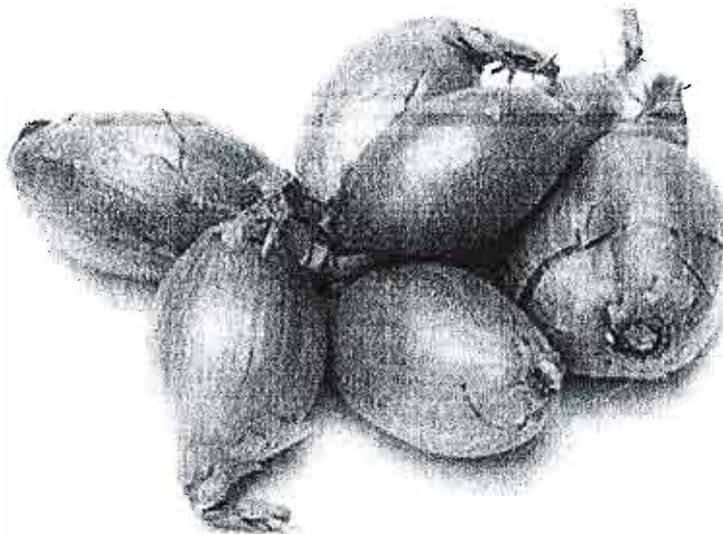
ALIBIO s.r.l.

Ortofrutta da Agricoltura Biologica Certificata
Sede Legale: Corso Europa,10 – 20122 MILANO
Tel.: 02.98274160
Fax.: 02 98274831
C.F. – P.I.09307650961

SCHEDA TECNICA SCALOGNO

(Allium ascalonicum)

bulbi interi



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	SCALOGNO
VARIETA':	TONDO, ALLUNGATO
COLORE:	TUNICA ROSA, DORATA, POLPA BIANCA O ROSATA
ORIGINE:	ITALIA - OLANDA
DISPONIBILITA':	DA GIUGNO A MARZO
OGM:	Il prodotto è tutto OGM FREE in quanto è ottenuto da sementi ibride certificate da aziende sementiere qualificate, ed è certificato anch'esso bio
PRODUZIONE:	Il prodotto è ottenuto seguendo le pratiche agronomiche previste dai Reg. CE 834/07 e 889/08 in aziende certificate, seguite da OdC accreditati MIPAAF e controllate dal servizio tecnico della ditta Pizzi

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

CARATTERISTICHE QUALITATIVE: deve essere intero, sano; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo, pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili, esente da danni provocati dal gelo, sufficientemente secco per l'uso previsto (per i bulbi destinati alla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e lo stelo devono essere completamente secchi), privo di stelo vuoto e resistente, praticamente esente da parassiti o da attacchi di parassiti, privo di umidità esterna anormale, privo di odore e/o sapore estranei. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm di lunghezza.

CALIBRO: Lo scarto di diametro tra il bulbo più piccolo e il più grosso contenuto in uno stesso imballo non deve superare i 20 mm quando il bulbo più piccolo ha un diametro compreso tra 40 mm inclusi e 60

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati
natura del prodotto
denominazione del tipo o della varietà commerciale
origine e categoria
calibro (diametro minimo e diametro massimo) e peso netto

L'ORTINO GROSSO S.R.L.
Strada Cardio 20
47899 Serravalle - R.S.M.
C.O.E. SM 28079

CONFEZIONAMENTO	retine in PP da 250g.
CONSERVAZIONE	a temperatura <8 °C
SHELF LIFE	6 giorni da fresco, salvo deroghe

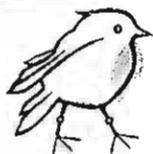
LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

LAVAGGIO:	Il prodotto arriva a Pizzi già lavato dal fornitore
PULITURA:	Il prodotto viene lavorato manualmente da operatori appositamente formati
CONFEZIONAMENTO:	il prodotto finito viene posto in casse appositamente dedicate all'interno le casse poi vengono impilate su pallet e inviate ai clienti
TRACCIABILITA':	su ogni pallet di prodotto finito viene apposto apposito cartello con i dati del cliente e apposito lotto di lavorazione (numero arrivo progressivo della riga di bolla del fornitore); tale lotto riporta al foglio di lavorazione del giorno, e a tutte le partite di prodotto utilizzate

STANDARD IGIENICO SANITARI

contaminanti	Unità di Misura	limite critico
odori	-	assenza di odori estranei
sapori	-	assenza di sapori estranei
insetti	-	assenza
roditori	-	assenza
volatili	-	assenza
danni da parassiti	-	assenza
particelle metalliche	-	assenza
frammenti di legno	-	assenza
particelle di vetro	-	assenza
frammenti materiale plastico	-	assenza
frammenti di materiale vegetale	-	assenza
Residui di fitofarmaci, metalli pesanti, nitriti e nitrati (p.p.m.)		secondo normativa vigente
Allergeni		assenti
Allergeni da contaminazioni crociate		assenti
Listeria monocitogenes		assente / 25g
Salmonella spp		assente / 25g
Escherichia coli		< 100 ufc/g

L'ORTINGROSSO S.R.L.
 Strada Cardile 20
 47899 Serravalle - R.S.M.
 C.O.E. SM 28079



ALIBIO

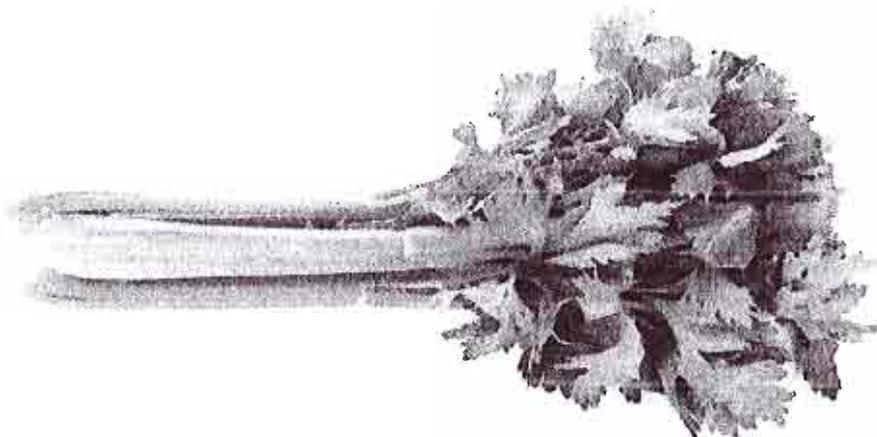
ALIBIO s.r.l.

Ortofrutta da Agricoltura Biologica Certificata
Sede Legale: Corso Europa,10 – 20122 MILANO
Tel.: 02.98274160
Fax.: 02 98274831
C.F. – P.I.09307650961

SCHEDA TECNICA SEDANO

(*Apium graveolens*)

sedano intero a cespo



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	SEDANO
VARIETA':	DA COSTA
COLORE:	VERDE SCURO CON GAMBO VERDE CHIARO
ORIGINE:	ITALIA - PUGLIA, SICILIA, EMILA ROMAGNA, VENETO
DISPONIBILITA':	12 MESI L'ANNO
OGM:	Il prodotto è tutto OGM FREE in quanto è ottenuto da sementi ibride certificate da aziende sementiere qualificate, ed è certificato anch'esso bio
PRODUZIONE:	Il prodotto è ottenuto seguendo le pratiche agronomiche previste dal Reg. CE 834/07 e 889/08 in aziende certificate, seguite da OdC accreditati MIPAAF e controllate dal servizio tecnico della ditta Pizzi

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

CARATTERISTICHE QUALITATIVE: devono essere interi, la parte superiore può tuttavia essere tagliata; di aspetto fresco; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); privi di danni causati dal gelo; privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di parassiti o di attacchi di parassiti; privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente asciugati dopo un eventuale lavaggio; privi di odore e/o sapore estranei. La radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 10mm dal

CALIBRO: La calibrazione è determinata in base al peso netto. Il peso minimo dei sedani da coste è fissato a 150 g. I sedani da coste sono classificati in tre gruppi: grossi: più di 800 g; medi: da 500 a 800 g; piccoli: da 150 a 500 g.

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati
natura del prodotto
origine e categoria
peso netto

CONFEZIONAMENTO film microforato (PP, polipropilene coestruso stabilizzato) o termoretraibile
CONSERVAZIONE a temperatura <8 °C
SHELF LIFE 6 giorni da fresco, salvo deroghe

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardio 20
47059 Serravalle - R.S.M.
C O E SM 28079

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

LAVAGGIO:	Il prodotto arriva a Pizzi già lavato dal fornitore
PELATURA:	
TAGLIO MANUALE:	
PULITURA:	Il prodotto viene lavorato manualmente da operatori appositamente formati
CUBETTATURA:	
CONFEZIONAMENTO:	il prodotto finito viene posto in casse CPR appositamente dedicate all'interno le casse poi vengono impilate su pallet e inviate ai clienti
TRACCIABILITA':	su ogni pallet di prodotto finito viene apposto apposito cartello con i dati del cliente e apposito lotto di lavorazione (numero arrivo progressivo della riga di bolla del fornitore); tale lotto riporta al foglio di lavorazione del giorno, e a tutte le partite di prodotto utilizzate

STANDARD IGIENICO SANITARI

contaminanti	Unità di Misura	limite critico
odori	-	assenza di odori estranei
sapori	-	assenza di sapori estranei
insetti	-	assenza
roditori	-	assenza
volatili	-	assenza
danni da parassiti	-	assenza
particelle metalliche	-	assenza
frammenti di legno	-	assenza
particelle di vetro	-	assenza
frammenti materiale plastico	-	assenza
frammenti di materiale vegetale	-	assenza
Residui di fitofarmaci, metalli pesanti, nitriti e nitrati (p.p.m.)		secondo normativa vigente
Allergeni		presente - AP1
Allergeni da contaminazioni crociate		assenti
Listeria monocitogenes		assente / 25g
Salmonella spp		assente / 25g
Escherichia coli		< 100 ufc/g

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardillo 20
47899 Serravalle - R.S.M.
C/O E SM 28079

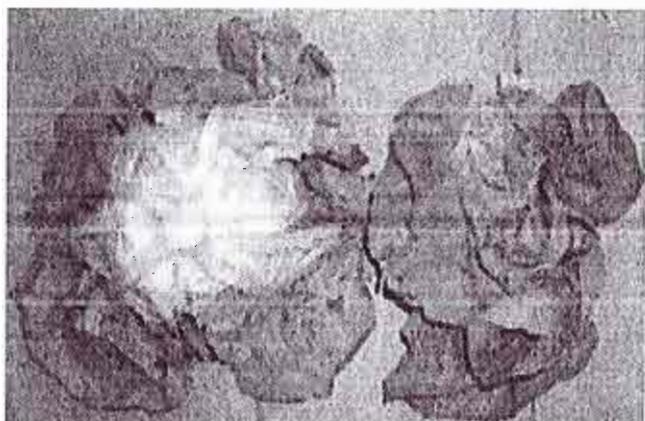


SCHEDA TECNICA

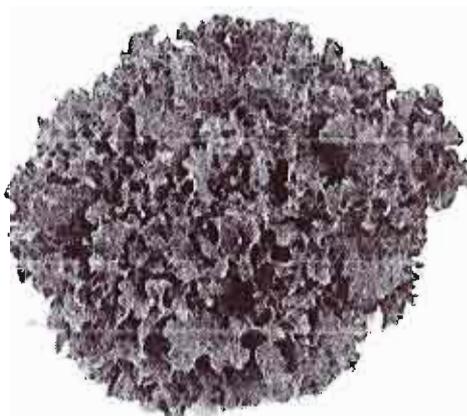
PRODOTTO	Lattuga
TIPOLOGIA	Cappuccina , Romana , Gentilina , Iceberg.
NOME BOTANICO	Lactuca Sativa, Capitata, Longifolia
TIPOLOGIA DI COLTIVAZIONE	Campo aperto , tunnel in inverno
PROVENIENZA	Toscana
CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL FRUTTO	<p>I cespi di tutte le insalate devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> interi <input type="checkbox"/> di aspetto fresco <input type="checkbox"/> sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo) <input type="checkbox"/> turgidi. <input type="checkbox"/> puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili) <input type="checkbox"/> non prefioriti (asse centrale oltre 1/2 dell'altezza del cespo.) <input type="checkbox"/> privi di parassiti e danni da essi provocati. <input type="checkbox"/> con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna e non ossidato. <input type="checkbox"/> privi di umidità esterna anormale. <input type="checkbox"/> privi di odore e/o sapore estranei.
IMBALLO	<p>Su ciascuna cassetta devono essere riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, o tipologia commerciale. 2. categoria. 3. calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi x imballo. 4. azienda di produzione e denominazione nazionale o regionale. 5. lotto per la rintracciabilità

<p>CONFEZIONAMENTO E PRESENTAZIONE</p>	<p>Omogeneità : Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotti della stessa origine, tipo commerciale, qualità e calibro. E' possibile imballare in una singola unità di vendita un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni colore varietà e tipo commerciale presente, all'origine. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme</p>												
<p>CLASSIFICAZIONE</p>	<p>I° categoria (di buona qualità): ben formate, consistenti, esenti da danni . Le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; le lattughe romane debbono presentare un cuore, anche se ridotto. II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): devono essere abbastanza ben formate e prive di difetti che ne pregiudichino la commestibilità. Ammessi leggeri difetti di colorazione e lievi danni dovuti a parassiti.</p>												
<p>CALIBRO</p>	<p>La pezzatura è determinata dal peso unitario in gr.</p> <p>Peso minimo per le categorie I[^] e II[^]:</p> <table border="1" data-bbox="638 1025 1348 1361"> <thead> <tr> <th data-bbox="638 1025 949 1104">Tipo di insalata</th> <th data-bbox="949 1025 1173 1104">di pieno campo</th> <th data-bbox="1173 1025 1348 1104">in coltura protetta .</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="638 1104 949 1193">Tutte le lattughe (eccetto Iceberg)</td> <td data-bbox="949 1104 1173 1193">250 g</td> <td data-bbox="1173 1104 1348 1193">150 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="638 1193 949 1272">Lattughe Iceberg</td> <td data-bbox="949 1193 1173 1272">300 g</td> <td data-bbox="1173 1193 1348 1272">200 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="638 1272 949 1361">Altre tipologie di lattughe</td> <td data-bbox="949 1272 1173 1361">100 g</td> <td data-bbox="1173 1272 1348 1361">100 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Omogeneità: la differenza di peso nello stesso imballo tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare il min 150 g ed il max 350 g .</p>	Tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta .	Tutte le lattughe (eccetto Iceberg)	250 g	150 g	Lattughe Iceberg	300 g	200 g	Altre tipologie di lattughe	100 g	100 g
Tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta .											
Tutte le lattughe (eccetto Iceberg)	250 g	150 g											
Lattughe Iceberg	300 g	200 g											
Altre tipologie di lattughe	100 g	100 g											
<p>TOLLERANZE</p>	<p>Calibrazione. tra 10 % in numero di cespi non rispondenti ai requisiti minimi di pezzatura, ma di peso inferiore o superiore del 10% al massimo della pezzatura richiesta.</p> <p>Qualitative:</p> <p><input type="checkbox"/> Cat. I°: fino ad un massimo del 10% in numero di cespi non rispondenti alla categoria, ma conformi alla Cat. I. All'interno di tale tolleranza è ammesso fino a 1% di prodotti che non rispettino le caratteristiche minime</p> <p><input type="checkbox"/> Cat. II° : fino ad un massimo del 10% di cespi non rispondenti alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo</p>												

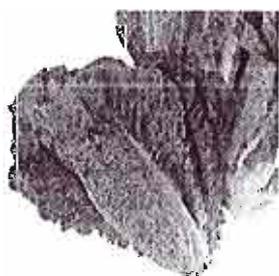
OGM	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento
-----	---



Lattuga cappuccina



lattuga gentile



Lattuga romana



Lattuga iceberg

**SPREAFICO**

IL PIACERE DELLA FRUTTA

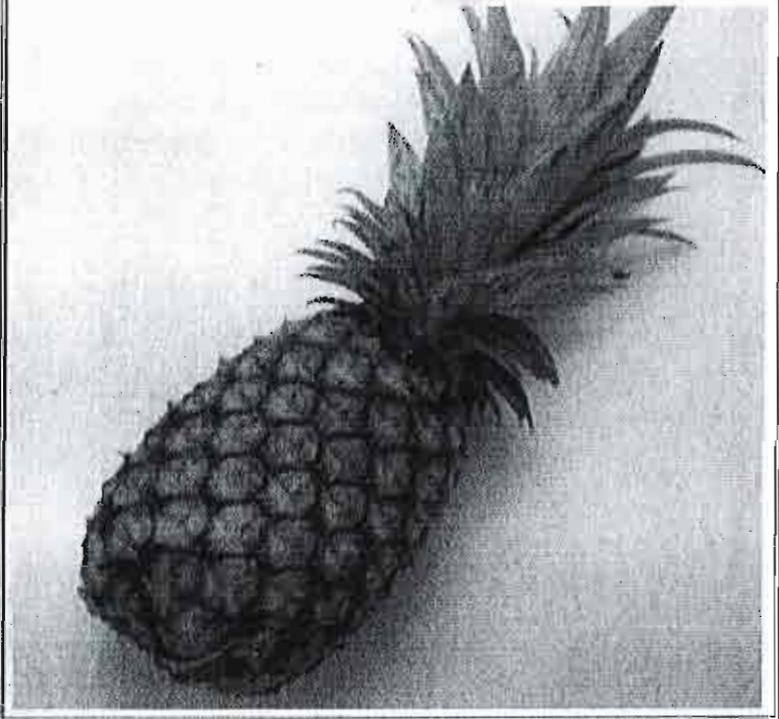
ANANAS

PINEAPPLE / PIÑA

ANANAS SATIVUM

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CATEGORIA / GRADES / CATEGORIA	CALIBRO / SIZE / CALIBRE	IMBALLO / PACKAGING / ENVASE
1 ^A	5/6/7/8/9 frutti per confezione	Cartoni da 12 kg. con 5-6-7-8 frutti

**STAGIONALITÀ / SEASONS / TEMPORADA**

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ITALIA												
IMPORT	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**VARIETY / TYPE DESCRIPTIONS****DESCRIPCIÓN DE LAS VARIEDADES**

Varietà:
Le varietà sono: Champaka, Smooth Cayenne e in misura marginale Gold a pasta gialla.

Descrizione:
L'ananas è un frutto ovale di colore marrone e sfumature verdi, scorza dura con lunghe foglie spinose nella parte superiore del frutto.

Provenienza:
Importato da paesi tropicali nei quali cresce tutto l'anno: Costa Rica, Colombia, Honduras, Messico, Ghana, Salvador, Ecuador, Nicaragua.

Varieties:
Varieties include Champaka, Smooth Cayenne, and the less important yellow fleshy Gold.

Description:
Pineapple is an oval shaped brown with green shade fruit., Hard skin with green leaves above the top.

Origin:
Imported from countries in which grows year-round: Costa Rica, Columbia, Ghana, Honduras, Mexico, Dominican Republic, El Salvador, Ecuador, Nicaragua.

Varietades:
Las variedades son: Champaka, Smooth Cayenne y una cantidad marginal Gold con pasta amarilla.

Descripción:
La piña es un fruto oval de color marrón con matices verdes, piel dura con largas hojas espinosas en la parte superior del fruto.

Origen:
Importadas de los Países en los cuales crecen durante todo el año: Cuesta Rica, Columbia, Honduras, Méjico, Republica Domingena, El Salvador, El Ecuador, Nicaragua.

Gli ananas di ottima qualità devono essere pesanti, dalla forma perfetta, dall'aspetto fresco e con una corona verde di foglie. La buccia deve essere secca, dura e di colore verde marrone o marrone dorato. Il colore della buccia non indica la maturità o il contenuto di zuccheri, bensì è determinato dalla quantità di esposizione solare durante la crescita. Gli Ananas non maturano dopo la raccolta, sono raccolti a maturazione avvenuta. Un ananas maturo deve avere un aroma spiccato e un contenuto solido del 12 % o superiore.

Good quality pineapples should be heavy for their size, well-shaped and fresh-looking with dark green crown leaves. Shells should be dry and crisp and range in color from greenish-brown to golden brown. Color of shell does not indicate ripeness or sugar content. Shell color is determined by the amount of sun exposure during growth. Pineapples with greenish-brown shells may be just as ripe and sweet as those with golden brown shells. Contrary to popular belief, pineapples do not ripen after harvesting. They are picked when fully ripe. A ripe pineapple should have a distinctive aroma and a soluble solids content of 12% or higher.

Las piñas de óptima calidad tienen que ser pesadas, con forma perfecta, aspecto fresco y una corona verde de hojas, la piel tiene que estar seca, dura y de color verde marrón o marrón dorado. El color de la piel no indica la madurez o el contenido de azúcares, más bien determina la cantidad de exposición solar durante el crecimiento. Las piñas no maduran después de la recolección, se recolectan una vez maduras. Una piña madura debe tener un aroma penetrante y un contenido sólido del 12% o superior.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
super
Strada Cardo 120
47899 Serravalle - R.S.M

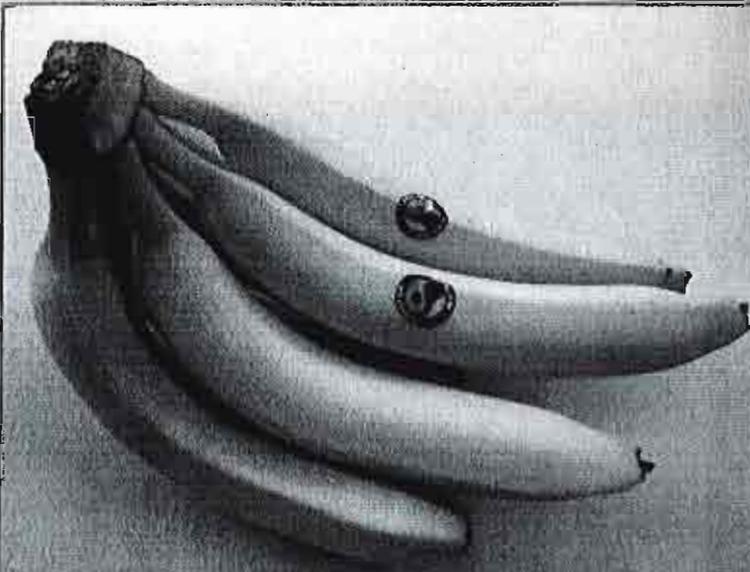
C.O.E. SM 28079

GESTIONE DEL PRODOTTO	STORING & HANDLING	CONSERVACIÓN Y MANEJO
<p>Raccomandazioni per la temperatura/l'umidità per un periodo di conservazione di sette giorni o inferiore: 45-50 gradi F/7-10 gradi C 85-95% di umidità.</p> <p>Suggerimenti per l'esposizione di vendita: Cospargere con acqua: No Superficie di ghiaccio: No</p> <p>Produzione/sensibilità all'etilene: Produce etilene: Sì, quantità molto bassa Sensibile all'etilene: No</p> <p>Suggerimenti per la conservazione: Nonostante gli ananas abbiano una parte esterna piuttosto dura si possono danneggiare facilmente. Maneggiare il prodotto con cura.</p>	<p>Temperature/humidity recommendation for short-term storage of seven days or less: 45-50 degrees F/7-10 degrees C 85-95% relative humidity.</p> <p>Retail display tips: Water sprinkle: No Top ice: No</p> <p>Ethylene production/sensitivities: Produces ethylene: Yes-very low Sensitive to ethylene: No</p> <p>Handling tips: Although pineapples have a tough-looking exterior, they can bruise easily. Handle with care.</p>	<p>Recomendaciones para la temperatura/humedad para un periodo de conservación de siete días o inferior: 45-50 grados F/7-10 grados C 85-95 % de humedad.</p> <p>Sugerencias para la exposición de venta: Españar con agua: No Superficie de hielo: No</p> <p>Producción/sensibilidad al etileno: Produce etileno: Sí- cantidad muy baja Sensible al etileno: No</p> <p>Sugerencias para el tratamiento: No obstante las piñas tengan una parte exterior bastante dura, se pueden dañar fácilmente. Se manipulen con cuidado.</p>

PROBLEMATICHE	TROUBLESHOOTING	LOS PROBLEMAS
<p>Aspetto spento; polpa acquosa; parte centrale scura; rapido deperimento se tolto dalla conservazione: Questi sono tutti indizi di danni causati dal freddo. Per evitarli, conservando gli ananas per più di sette giorni non scendere al di sotto dei 45 gradi F/7 gradi C.</p> <p>Macchie di umidità negli imballaggi: Questo può essere indizio di maturazione eccessiva o danneggiamento del frutto. Controllare sempre attentamente i contenitori al momento dell'arrivo. Manipolare gli ananas con attenzione e non depositare gli imballaggi sul pavimento.</p>	<p>Dull appearance; water-soaked flesh; dark core; rapid decay when removed from storage: These are indications of chill injury. To prevent chill injury, do not store pineapples below 45 degrees F/7 degrees C for longer than 7 days.</p> <p>Wet boxes: This may be a indication of overripe or damaged fruit. Carefully inspect containers immediately after receiving. Handle pineapples with care; do not drop containers on the floor.</p>	<p>Aspecto apagado; pulpa acuosa; parte central oscura; deterioro rápido se quitada de la conservación: Estos son indicios de los daños causados por el frío. Para evitar estos daños, no se conserven las piñas bajo los 45 grados F / 7 grados C para más de siete días.</p> <p>Cartones húmedos: Este puede ser un indicio de la sobre maduración o daños del fruto. Se controlen siempre con atención los contenedores a la llegada. Se manipulen las piñas con cuidado, y no se depositen los contenedores en el suelo.</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Cardio 20
47899 Serravalle - R.S.M.
C.O.E. SM 28079

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
CATEGORIA / GRADES / CATEGORIA	CALIBRO / SIZE / CALIBRE	IMBALLO / PACKAGING / ENVASE
	Prodotto sano, ben formato Lunghezza: misura minima mm. 140	Cartoni



STAGIONALITÀ / SEASONS / TEMPORADA

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ITALIA												
IMPORT	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	VARIETY / TYPE DESCRIPTIONS	DESCRIPCIÓN DE LAS VARIEDADES
<p>Varietà: La varietà primaria è la Cavendish.</p> <p>Descrizione: Cavendish - Varietà primaria disponibile sul mercato. Caratterizzata da una forma recisa all'estremità così come nel gambo e da una sottile buccia che diventa da verde a gialla quando si completa la maturazione. Le banane hanno polpa commestibile, carnosa, di gusto dolce e aromatico.</p> <p>Provenienza e produttori: Colombia.</p>	<p>Varieties: Almost the totality of market is covered by Cavendish</p> <p>Description: Cavendish- Primary variety available commercially. Characterized by a blunt shape of both butt and stem ends and a thin skin that turns from green to yellow when fully ripe. Bananas have succulent, sweet and fragrant edible flesh.</p> <p>Origin and producers: Colombia.</p>	<p>Varietades: Casi la totalidad del mercado está cubierta de Cavendish</p> <p>Descripción: Cavendish - Variedad primaria disponible su el mercado. Es caracterizada por una forma cortada a la extremidad y en el tallo y por una cáscara sutil de verde a amarilla cuando está en maduración completada. La bananas tienen pulpa comestible, carnosa, de gusto dulce y aromático.</p> <p>Origen y productores: Colombia.</p>

CONTROLLO QUALITÀ	RECEIVING & INSPECTING	CONTROL DE CALIDAD
Le banane devono essere uniformi nella forma e nel colore, senza considerare il livello di maturazione. Evitare i frutti con la buccia danneggiata.	Bananas should be of uniform shape and color, regardless of degree of ripeness. Avoid fruit with damaged skins.	Los plátanos tendrían que ser uniformes en la forma y en el color, sin considerar el nivel de maduración. Se evite la fruta con la cáscara deteriorada.

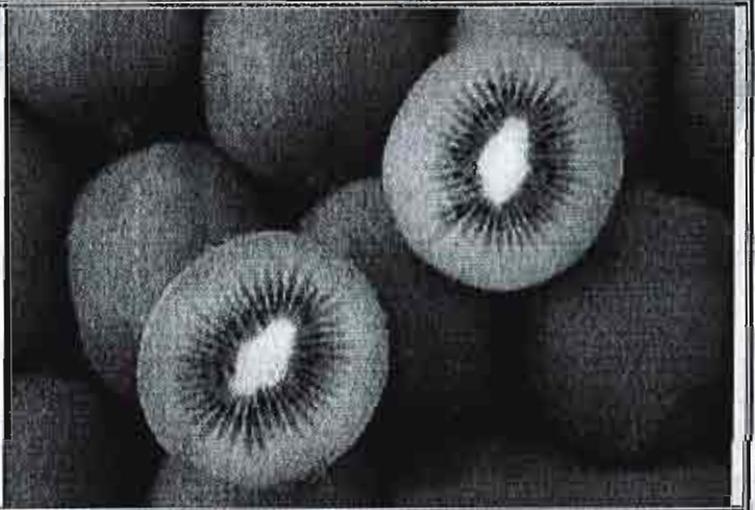
GESTIONE DEL PRODOTTO	STORING & HANDLING	CONSERVACIÓN Y MANEJO
<p>Raccomandazioni per la temperatura/l'umidità per un periodo di conservazione di sette giorni o inferiore: Banane verdi/mature e mature: 60-65 gradi F/16-18 gradi C 85-95% di umidità</p> <p>Suggerimenti per l'esposizione di vendita: Cospargere con acqua: No Superficie di ghiaccio: No</p> <p>Produzione/sensibilità all'etilene: Produce etilene: Sì; la percentuale di produzione di etilene aumenta con la maturazione. Sensibile all'etilene: Verdi /mature: Sì; l'etilene è necessario per avviare la maturazione. Mature: No</p> <p>Suggerimenti per la conservazione: Per far maturare le banane negli imballaggi tenerli coperti. Per rallentare la maturazione rimuovere i coperchi. Il trattamento con etilene a banane verdi aiuterà ad assicurare una maturazione uniforme.</p> <p>Suggerimenti per il trattamento: Le banane si danneggiano facilmente; maneggiare con cura.</p>	<p>Temperature/humidity recommendations for short-term storage of seven days or less: 60-65 degrees F/16-18 degrees C 85-95% relative humidity</p> <p>Retail display tips: Water sprinkle: No Top ice: No</p> <p>Ethylene Production/sensitivities: Produces ethylene: Yes; ethylene production rate increases with ripening. Sensitive to ethylene: Mature green: Yes; ethylene is required to initiate ripening. Ripe: No</p> <p>Storing tips: To ripen bananas in shipping containers, keep container covered. To slow ripening remove container lid and plastic cover. Treating mature green bananas with ethylene will help ensure uniform ripening.</p> <p>Handling tips: Bananas bruise easily; handle with care.</p>	<p>Recomendaciones para la temperatura/humedad por un periodo de siete días o inferior: Plátanos verdes maduros o no maduros: 60-65 grados F / 16-18 grados C 85-95% de humedad</p> <p>Sugerencias para la exposición de venta: Esparcir con agua: No Superficie de hielo: No</p> <p>Producción de etileno: Produce etileno: Sí, el porcentaje de producción aumenta con la maduración. Sensible al etileno: Verdes maduras: Sí, el etileno es necesario para que empiece la maduración. Maduras: No</p> <p>Sugerencias para la conservación: Para que maduren los plátanos en contenedores de viaje, mantener los contenedores cubiertos. Para que la maduración ralentice quitar las tapas. El tratamiento con etileno de plátanos verdes ayudará para asegurar una maduración uniforme.</p> <p>Sugerencias para el tratamiento: Los plátanos se dañan fácilmente; manipular con cuidado.</p>

PROBLEMATICHE	TROUBLESHOOTING	LOS PROBLEMAS
<p>Colore della buccia tendente al grigio con la maturazione: Questo è un danno provocato dal freddo. Per evitarlo, non conservare banane verdi o banane mature al di sotto dei 56 gradi F/ 13 gradi C.</p> <p>Ammorbidimento accelerato della polpa, deperimento della polpa; colore spento: Sono causati da una conservazione a temperature troppo elevate. Per una miglior qualità durante brevi periodi di conservazione, mantenere le temperature a 60-65 gradi F/ 16-18 gradi C.</p> <p>Polpa scura, scolorita: Sono causati da incauto maneggiamento del prodotto. Per evitare ammaccature o perdita del colore, maneggiare le banane con cura; non depositare gli imballaggi sul pavimento.</p>	<p>Dull skin color when fruit ripens: This is an indication of chill injury. To prevent chill injury do not store mature green or ripe bananas below 56 degrees F/13 degrees C.</p> <p>Accelerated flesh softening, flesh decay, poor color: These are indications of temperature abuse resulting from exposure to high temperatures. For best quality during short storage maintain temperature range of 60-65 degrees F/16-18 degrees C.</p> <p>Dark, discolored flesh: This may be the result of product injury due to rough handling. To prevent bruising or discoloration, handle bananas with care; do not drop shipping containers on the floor.</p>	<p>Color de la cáscara que se pone gris con la maduración: Este es un indicio de los daños provocados por el frío. Para evitar este tipo de daño, no se conserven los plátanos verdes o plátanos maduros bajo los 56 grados F / 13 grados C.</p> <p>Ablandamiento acelerado de la pulpa, deterioro de la pulpa; color apagado: Estos son indicios de una exposición a temperaturas demasiado altas. Para una mejor calidad durante breves periodos de conservación, se mantengan las temperaturas entre los 60-65 grados F / 13 grado C.</p> <p>Pulpa oscura, descolorida: Este podría ser el resultado de un deterioro del producto causado por una manipulación descuidada. Para evitar magulladuras o pérdida del color, se manipulen los plátanos con cuidado; no se depositen las cajas para las expediciones en el suelo.</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
 Strada Carlo 20
 47899 Serravalle - R.S.M
 C.O.E. SMI 28079

**SPREAFICO**

IL PIACERE DELLA FRUTTA

KIWI
KIWIFRUIT / KIWI
ACTINIDIA CHINENSIS**SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

CATEGORIA / GRADES / CATEGORIA	CALIBRO / SIZE / CALIBRE	IMBALLO / PACKAGING / ENVASE
Extra I ^A II ^A	Extra 90 g oltre I ^A 70 g e oltre II ^A 65 g oltre	- Cartoni da 10 kg - Cartoni da 3 kg - Cartoni da 5 kg - Cartoni con 10 - Cestini da kg 1

STAGIONALITÀ / SEASONS / TEMPORADA

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ITALIA	X	X	X	X	X						X	X
IMPORT					X	X	X	X	X	X	X	

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	VARIETY / TYPE DESCRIPTIONS	DESCRIPCIÓN DE LAS VARIEDADES
<p>Varietà: Il panorama varietale è composto per il 95% da Hayward e per il restante 5% da cultivar quali Bruno, Koryoku e Top Star.</p> <p>Descrizione: Hayward è un frutto corposo e oblungo con una buccia di colore marrone e pelosa. La polpa è verde smeraldo con piccoli semi neri commestibili; il sapore è dolce e leggermente aspro.</p> <p>Provenienza: Oltre che nel continente europeo (Italia, Francia, Grecia e Spagna) ed in Nuova Zelanda, questa specie è coltivata anche in Cile.</p>	<p>Varieties: Varieties include Hayward for 95% and cultivar for 5% as: Bruno, Koryoku, Top Star.</p> <p>Description: Hayward Plump, oblong fruit with thin brown fuzzy skin. Flesh is emerald green with tiny edible black seeds; flavor is mild and slight bitter-sweet.</p> <p>Origin: It is cultivated in Europe (Italy, France, Greece, Spain) and New Zealand. This variety is cultivated also in Chile.</p>	<p>Varietades: Las variedades son compostas por el 95% por Hayward y el 5% por cultivaciones como Bruno, Koryoku y Top Star.</p> <p>Descripción: Hayward - Es la principal variedad disponible. Fruto corposo y oblungo con cáscara marrón pelosa. La pulpa es verde esmeraldo con pequeñas semillas color negro comestibles; el sabor es agro-dulce y delicado.</p> <p>Origen: Esta especie de fruta es cultivada no sólo en el continente europeo (Italia, Francia, Grecia, España), sino también en Chile.</p>

CONTROLLO QUALITÀ	RECEIVING & INSPECTING	CONTROL DE CALIDAD
I kiwi devono essere corposi, senza rughe o segni di danneggiamenti esterni. Frutti immaturi sono duri al tatto; i frutti maturi cedono con una leggera pressione.	Kiwi fruit should be plump with no wrinkles or signs of exterior damage. Unripe fruit will be firm to the touch; ripe fruit will give to gentle pressure.	Los kiwis tienen que ser corpulentos sin arrugas o signos de daños exteriores. Los frutos inmaduros son duros al tacto; los frutos maduros ceden con una ligera presión.

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Carlo 20
47899 Serravalle - R.S.M.
C O E 8M 28079

GESTIONE DEL PRODOTTO	STORING & HANDLING	CONSERVACIÓN Y MANEJO
<p>Raccomandazioni per la temperatura/l'umidità per un periodo di conservazione di sette giorni o inferiore: 32-36 gradi F/0-2 gradi C 90-98% di umidità</p> <p>Suggerimenti per l'esposizione di vendita: Cospargere con acqua: No Superficie di ghiaccio: No</p> <p>Produzione/sensibilità all'etilene: Produce etilene: Acerbo: SI- bassa quantità Maturo: SI- alta quantità Sensibile all'esposizione all'etilene. Acerbo e maturo: SI</p> <p>Suggerimenti per la conservazione: I kiwi immaturi sono estremamente sensibili all'etilene; l'esposizione all'etilene ne accelera la maturazione.</p>	<p>Temperature/humidity recommendation for short-term storage of seven days or less: 32-36 degrees F/0-2 degrees C 90-98% relative humidity</p> <p>Retail display tips: Water sprinkle: No Top ice: No</p> <p>Ethylene production/sensitivities: Produces ethylene: Unripe: Yes- low Ripe: Yes- high Sensitive to ethylene exposure: unripe and ripe: Yes</p> <p>Storing tips: Unripe kiwi fruit is extremely sensitive to ethylene; exposure will accelerate softening and other physiological disorders.</p>	<p>Recomendaciones para la temperatura/humedad para un periodo de conservación de siete días o inferior: 32-36 grados F/ 0-2 grados C 90-98% de humedad</p> <p>Sugerencias para la exposición de venta: Esparcir con agua: No Superficie de hielo: No</p> <p>Producción/sensibilidad al etileno: Produce etileno Inmaduro: SI- baja cantidad Maduro: SI- alta cantidad Sensible a la exposición al etileno: inmaduro y maduro: SI</p> <p>Sugerencias para la conservación: Los kiwis inmaduros son muy sensibles al etileno; la exposición al etileno acelera el ablandamiento.</p>

PROBLEMATICHE	TROUBLESHOOTING	LOS PROBLEMAS
<p>Buccia ammaccata o rovinata: I kiwi maturi possono presentare buccia rovinata se maneggiati incautamente. Maneggiare il minimo indispensabile e non depositare gli imballaggi sul pavimento.</p> <p>Ammorbimento; avvizzimento; muffa: Questi sono segni dovuti ad una maturazione accelerata derivante da una esposizione al gas etilene. Per prevenire una maturazione accelerata tenere il kiwi lontano da frutti che producono etilene e da celle di maturazione.</p>	<p>Bruised or broken skin: Ripe kiwi fruit may exhibit broken skins if handled roughly. keep handling to minimum and do not drop shipping containers on the floor.</p> <p>Softening; shriveling; mold: These are signs of spoilage due to accelerated ripening from exposure to ethylene gas. To prevent premature ripening, particularly in unripe kiwi fruit keep product away from ethylene-producing fruits and ripening rooms.</p>	<p>Cáscara magullada o arruinada: Los kiwis pueden tener la cáscara magullada o arruinada si manipulados con descuido. Se manipulen lo mínimo posible y no se depositen los contenedores en el suelo.</p> <p>Ablandamiento; marchitamiento; moho: Estos son signos de los daños causados por una maduración acelerada debida a la exposición al gas etileno. Para prevenir una maduración acelerada se conserve el fruto lejos de los frutos que producen etileno y cuartos de maduración.</p>

L'ORTINGROSSO S.R.L.
Strada Carlo 20
47899 Serravalle - R.S.M
C.C.E. SM 28079

Lotto n. 6 "Generi alimentari vari"
SOCIETÀ COOPERATIVA TITANCOOP S.r.l.

Aceto di vino bianco

1000 ml

Acidità 6%

Bottiglia 30% plastica riciclata

1000 ml

Capacità: 1000 ml

Codice EAN:

8001120800480



Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Vino (contiene **solfiti**), Antiossidante: **metabisolfito** di potassio

Origine delle materie prime

Vino: Italia, Spagna, Portogallo, Francia, Germania

Allergeni presenti

Anidride solforosa

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 ml
Energia	86 kJ
Energia	20 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0.1 g
Sale	0.01 g
Fibre	0 g

Consigli di conservazione

Conserva la bottiglia in un ambiente fresco ed al riparo dalla luce. Il prodotto, una volta aperto, potrebbe manifestare degli intorbidimenti che non pregiudicano la qualità dello stesso.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Bottiglia - Plastica - PET 1 - Raccolta plastica

Tappo - Plastica - HDPE 2 - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Aceto di mele biologico 500 ml

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

Acidità 5%

500 ml

Capacità: 500 ml

Codice EAN: 8001120977113



Compra il prodotto su uno dei nostri [negozi online](#)



Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Sidra di mele biologico

Origine delle materie prime

Mela: Italia

Scheda attributi

100% Italiano

mele italiane

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Conservare la bottiglia in ambiente fresco ed al riparo dalla luce.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Coop - Bottiglia - Vetro - GL 70 | Dove va - Raccolta vetro

Bicarbonato di sodio purissimo 500 g

A casa
In cucina
Per tantissimi usi

Per tutti gli usi domestici
Per uso alimentare

500 g

Capacità: **500 gr**

Codice EAN:
8001120589224



Caratteristiche del prodotto

Preparazione e uso

Bicarbonato di sodio purissimo

Tanti usi, un solo prodotto

In cucina

- Per contribuire a togliere impurità e antiparassitari da frutta e verdura, basta lavarle con acqua e bicarbonato (1 cucchiaino per ogni litro).

- Per cuocere rapidamente i legumi secchi, metterli a bagno la sera prima con 1 cucchiaino di bicarbonato.

Per la cura della persona

- Per alleviare con l'effervescenza il senso di pesantezza e di gonfiore, specialmente dopo i pasti, sciogliere la punta di un cucchiaino di bicarbonato in un poco d'acqua.

- Per un bagno rilassante, versare 100 g di bicarbonato nella vasca da bagno.

- Aggiunto all'acqua calda, servirà per fare suffumigi in caso di raffreddore.

Per la casa

- Per ridurre la formazione di calcare nell'acqua della lavatrice e le incrostazioni, basta inserire un cucchiaio di bicarbonato nella vaschetta del detersivo.

- Per pulire l'argenteria, puoi strofinarla con un panno e un po' di bicarbonato.

- Per pulire pareti e vaschette del frigorifero, acqua e bicarbonato sono l'ideale. Invece, inserire una confezione aperta nel frigorifero servirà ad eliminare gli odori dei cibi.

- Per pulire i tappeti, cospargerli di bicarbonato e, dopo 24 ore, passare con l'aspirapolvere.

- Le pentole sporche di unto e incrostate verranno facilmente pulite se si passano con una spugna umida e un po' di bicarbonato, così come i fornelli.

Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Astuccio - Carta - PAP 21 - Raccolta carta

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Biscotti novellini al latte e miele biologici

330 g

La bontà del latte e la dolcezza del miele si sposano nel Novellino Vivi Verde Bio Coop. Con la produzione biologica un vero "ritorno al futuro" per un classico di sempre.

L'agricoltura biologica prevede tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente, che escludono l'utilizzo di OGM e riducono l'uso di sostanze chimiche di sintesi.

Con i prodotti da agricoltura biologica aiuti a preservare l'ambiente, la biodiversità, il suolo, l'acqua e l'aria. Per questo scegli i prodotti Viviverde Bio Coop.

Bio

330g e 6 Porzioni

Capacità: 330 gr

Codice EAN:

8001120983787



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0"*, Zucchero di canna*, Olio di girasole alto oleico*, **Uova** fresche*, **Latte** scremato in polvere* 2%, Sciroppo di glucosio - fruttosio da **grano***, **Miele*** 1,5%, **Latte** intero in polvere* 0,6%, Agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico), Sale, *Biologico, Può contenere **mandorle, nocciole, soia e senape**

Origine delle materie prime

Farina Di Frumento: Italia , Latte In Polvere: Germania , Miele Di Millefiori: Italia, Ungheria, Romania

Allergeni presenti

Cereali , Frutta in guscio , Latte , Soia , Uova

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per biscotto (6,9 g)
Energia	1915 kJ	132 kJ
Energia	455 kcal	31 kcal
Grassi	14 g	1 g
di cui acidi grassi saturi	1.6 g	0.1 g
Carboidrati	72 g	4.9 g
di cui zuccheri	25 g	1.7 g
Fibre	2 g	0 g
Proteine	9.3 g	0.6 g
Sale	0.5 g	0.03 g

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Per mantenere inalterata la fragranza, dopo l'apertura riponi la confezione in un luogo fresco e asciutto.

Sarchio



FIOR DI LIMONE Biscotti al limone preparati con olio di girasole.
Prodotto certificato biologico e senza glutine.

Ingredienti

Farina di riso* (44,6%); uova*; sciroppo di riso*; zucchero di canna*; olio di semi di girasole non idrogenato* (6,5%); amido di mais*; addensanti: farina di semi di carrube*; agenti lievitanti: carbonato acido di sodio; aroma naturale di limone* (0,2%).

* Prodotto biologico.

Caratteristiche nutrizionali

Contenuti medi	per 100 g	per biscotto (8 g)
Valore energetico	416 kcal 1757 kJ	33 kcal 141 kJ
Proteine	7 g	0,6 g
Carboidrati di cui zuccheri	77,5 g 17,8 g	6,2 g 1,4 g
Grassi	8,2 g	0,7 g
di cui saturi	1,5 g	0,1 g
monoinsaturi	3,2 g	0,3 g
polinsaturi	3,5 g	0,3 g
Fibre alimentari	2,1 g	0,2 g
Sodio	0,2 g	0,02 g

Formato

Confezione da 200 g.



I fragranti biscotti petit 500 g

Sempre freschi grazie al loro speciale confezionamento, i Petit conquistano grandi e piccini col la loro croccantezza.

Senza olio di palma

8 Confezioni salva freschezza

500g e 8 Confezioni

Capacità: **500 gr**

Codice EAN:

8001120936349



Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "00" (61%), Zucchero, Olio di mais, Amido di **grano**, **Latte** scremato in polvere, Sciroppo di glucosio-fruttosio da **grano**, Estratto di malto d'**orzo** e mais, **Uova** fresche, Agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico), Sale, Emulsionante: lecitina di girasole, Aromi, Può contenere **nocciole**, **mandorle**, **soia** e **senape**

Origine delle materie prime

Farina Di Frumento: Italia, Francia, Germania, Romania, Ungheria , Zucchero: Italia, Francia, Germania, Polonia

Allergeni presenti

Cereali , Frutta in guscio , Latte , Soia , Uova

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per biscotto (5,2g)
Energia	1847 kJ	96 kJ
Energia	438 kcal	23 kcal
Grassi	11 g	0.6 g
di cui acidi grassi saturi	1.7 g	0.1 g
Carboidrati	76 g	4 g
di cui zuccheri	23 g	1.2 g
Fibre	2 g	0 g
Proteine	7.8 g	0.4 g
Sale	0.75 g	0.04 g

N° pezzi 8

Consigli di conservazione

Per mantenere inalterata la fragranza, dopo l'apertura riponi la confezione in un luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Film - Plastica - PP 5 - Raccolta plastica

Fascetta - Carta - PAP 22 - Raccolta carta

Pacchetto - Plastica - PP 5 - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Carciofini biologici tagliati 280 g

- Lavorati dal fresco

Peso netto 280g e Peso sgocciolato 180g

Capacità: 280 gr

Codice EAN:
8001120866257

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Carciofini* 62%, Olio di semi di girasole*, Sale, Olio extra vergine di oliva* 1%, Correttore di acidità: acido citrico, Aceto di vino*, Antiossidante: acido ascorbico, *Biologico

Origine delle materie prime

Carciofini: Italia , Olio Di Semi Di Girasole: Italia, Romania, Slovacchia, Ungheria, Germania

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	1384 kJ
Energia	336 kcal
Grassi	36 g
di cui acidi grassi saturi	4.1 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	2.4 g
Proteine	0.9 g
Sale	1 g

Scheda attributi

100% Italiano

carciofi italiani

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Una volta aperto, conservare il prodotto in frigo coperto dall'olio e consumare entro 2 settimane.





Coco Pops

Denominazione legale

Chicchi di riso soffiato al cacao con aggiunta di vitamine (niacina, B6, B2, B1, acido folico, D, B12) e ferro.

Ingredienti

Riso, Sciroppo di glucosio, Zucchero, Cacao magro in polvere (4,4%), pasta di cacao (1,4%), Sale, Estratto di malto d'orzo, Aromi.

Vitamine e minerali: Vitamine (Niacina, B₆, B₂, B₁, Acido Folico, D, B₁₂) e Ferro.

Per gli allergeni vedi ingredienti in grassetto

Informazioni nutrizionali

	Valori medi Per 100g		per 30 g per porzione	
VALORE ENERGETICO	1621 kJ	382 kcal	486 kJ	115 kcal
GRASSI	1.9 g		0.6 g	
di cui saturi	0.9 g		0.3 g	
CARBOIDRATI	84 g		25 g	
di cui zuccheri	17 g		5.1 g	
FIBRE	3 g		0.9 g	
PROTEINE	6.3 g		1.9 g	
SALE	0.65 g		0.20 g	
VITAMINE:		% NRV		% NRV
D	8.4 µg	(167)	2.5 µg	(50)
B1	0.91 mg	(83)	0.28 mg	(25)
B2	1.2 mg	(83)	0.35 mg	(25)
NIACINA	13.3 mg	(83)	4.0 mg	(25)
B6	1.2 mg	(83)	0.35 mg	(25)
ACIDO FOLICO	166 µg	(83)	50.0 µg	(25)
B12	2.1 µg	(83)	0.63 µg	(25)
MINERALI:				
FERRO	8.0 mg	(57)	2.4 mg	(17)

	Livelli per porzione	%RI	RI
Valore energetico KJ	486		
Valore energetico Kcal	115	6	2000
Grassi g	0.6	<1	70
Grassi saturi g	0.3	1	20
Zuccheri g	5.1	6	90
Sale g	0.20	3	6
Valore energetico per 1	1621 kJ		
Valore energetico per 1	382 kcal		



Coco Pops Barchette
112779

v 4.0

Denominazione legale

Formine di frumento al cioccolato con aggiunta di vitamine (niacina, B6, B2, B1, acido folico, D, B12), calcio e ferro.

Ingredienti

Farina di frumento (66%), zucchero, cioccolato in polvere (11%) (zucchero, cacao in polvere), cacao magro in polvere, sciroppo di glucosio, sale, cannella, aroma, vitamine (niacina, B6, B2, B1, acido folico, D, B12), minerali (carbonato di calcio e ferro).

Per gli allergeni vedi ingredienti in grassetto

Adatto per Halal, Kosher Parve, Vegetariani

Informazioni nutrizionali

	Valori medi		per 30 g per porzione	
	Per 100g			
VALORE ENERGETICO	1612 kJ	381 kcal	484 kJ	114 kcal
GRASSI	2.5 g		0.8 g	
di cui saturi	1 g		0.3 g	
CARBOIDRATI	78 g		23 g	
di cui zuccheri	29 g		8.7 g	
FIBRE	5 g		1.5 g	
PROTEINE	9 g		2.7 g	
SALE	0.78 g		0.23 g	
VITAMINE:		% NRV		% NRV
D	4.2 µg	(83)	1.3 µg	(25)
B1	0.91 mg	(83)	0.28 mg	(25)
B2	1.2 mg	(83)	0.35 mg	(25)
NIACINA	13.3 mg	(83)	4.0 mg	(25)
B6	1.2 mg	(83)	0.35 mg	(25)
ACIDO FOLICO	186 µg	(83)	50.0 µg	(25)
B12	2.1 µg	(83)	0.63 µg	(25)
MINERALI:				
CALCIO	264 mg	(33)	80.0 mg	(10)
FERRO	8 mg	(57)	2.4 mg	(17)

(%NRV)= Valori nutritivi di riferimento

	Livelli per porzione	%RI	RI
Valore energetico KJ	484		
Valore energetico Kcal	114	6	2000
Grassi g	0.8	1	70
Grassi saturi g	0.3	2	20
Zuccheri g	8.7	10	90
Sale g	0.23	4	6
Valore energetico per 100 g	1612 kJ		
Valore energetico per 100 g	381 kcal		

%RI=Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal)



Corn Pops Miel

Denominazione legale

Mais soffiato con miele e zucchero, con aggiunta di vitamine e ferro.

Ingredienti

Farina di mais(76%), Zucchero, Sciroppo di glucosio, Fibra di mais, Miele(2%), Sale, Estratto di malto d'orzo, Colorante(Caroteni).

Vitamine e minerali: Vitamine (Niacina, B₆, B₂, B₁, Acido Folico, D, B₁₂) e Ferro.

Per gli allergeni vedi ingredienti in grassetto

Può contenere **Glutine** da altri cereali

Adatto per Vegetariani, Halal, Kosher Parve

Informazioni nutrizionali

	Valori medi Per 100g		per 30 g per porzione	
VALORE ENERGETICO	1610 kJ	380 kcal	483 kJ	114 kcal
GRASSI	1.1 g		0.3 g	
di cui saturi	0.2 g		0.1 g	
CARBOIDRATI	85 g		26 g	
di cui zuccheri	28 g		8.4 g	
FIBRE	4.0 g		1.2 g	
PROTEINE	5.4 g		1.6 g	
SALE	0.83 g		0.25 g	
VITAMINE:		% NRV		% NRV
D	8.3 µg	(166)	2.5 µg	(50)
B1	0.91 mg	(83)	0.28 mg	(25)
B2	1.2 mg	(83)	0.35 mg	(25)
NIACINA	13 mg	(83)	4.0 mg	(25)
B6	1.2 mg	(83)	0.35 mg	(25)
ACIDO FOLICO	166 µg	(83)	50.0 µg	(25)
B12	2.1 µg	(83)	0.63 µg	(25)
MINERALI:				
FERRO	8.0 mg	(57)	2.4 mg	(17)

	Livelli per porzione	%RI	RI
Valore energetico KJ	483		
Valore energetico Kcal	114	6	2000
Grassi g	0.3	0.4	70
Grassi saturi g	0.1	0.5	20
Zuccheri g	8.4	9	90
Sale g	0.25	4	6
Valore energetico per 1	1610 kJ		
Valore energetico per 1	380 kcal		



Frosties 25g

Denominazione legale

Fiocchi di mais glassati.

Ingredienti

Mais, Zucchero, Aroma di malto d'orzo, Sciroppo di glucosio, Sale.

Per gli allergeni vedi ingredienti in grassetto

Può contenere **Tracce di arachidi**

Adatto per **Halal, Kosher Parve, Vegetariani**

Informazioni nutrizionali

	Valori medi Per 100g		per	25 g per porzione
VALORE ENERGETICO	1594 kJ	375 kcal	399 kJ	94 kcal
GRASSI	0.6 g		0.2 g	
di cui saturi	0.1 g		0.03 g	
CARBOIDRATI	87 g		22 g	
di cui zuccheri	37 g		9.3 g	
FIBRE	2 g		0.5 g	
PROTEINE	4.5 g		1.1 g	
SALE	0.88 g		0.22 g	

VITAMINE:

% NRV

% NRV

MINERALI:

	Livelli per porzione	%RI	RI
Valore energetico KJ	399		
Valore energetico Kcal	94	5	2000
Grassi g	0.2	0.3	70
Grassi saturi g	0.03	0.2	20
Zuccheri g	9.3	10	90
Sale g	0.22	4	6
Valore energetico per 1		1594 kJ	
Valore energetico per 1		375 kcal	

Codette di zucchero colorato

Fanfetti

Per un tocco di allegria in ogni vostra creazione... perfette per decorare



Codetta di zucchero colori misti, effetto arcobaleno. Da utilizzare per *ricoprire torte*, tortine, dolci e dolcetti.

Ingredienti

Zucchero, farina di frumento, cacao, Agente rivto: E903, Coloranti: E120-133-100-150b.
Contiene glutine

Confezione

75 g

Scadenza

36 mesi

Bio Corn Flakes



Tutto il sapore del mais e del malto di mais in un fiocco sottile che si mantiene piacevolmente croccante a lungo, anche nel latte caldo, Un alimento sano ed equilibrato perchè senza zucchero aggiunto. Certificato senza glutine è idoneo per l'alimentazione di tutti coloro che presentano intolleranze alimentari di questo tipo.

Valori Nutrizionali (Valore energetico 1606kj)

Proteine 10.3g
 Carboidrati 81.7g
 Zuccheri 4g
 Amido 77.7g
 Grassi 1g
 Grassi Saturi 0.2g
 Fibra alimentare 0.3g
 Sodio 0.3g

40g di prodotto con 125ml di latte parzialmente scremato (Valore energetico 901.1kj)

Proteine 8.2g
 Carboidrati 39.1g
 Zuccheri 7.4g
 Amido 31.5g
 Grassi 2.8g
 Grassi Saturi 1.3g
 Fibra alimentare 0.1g
 Sodio 0.2g



Reg. CE 834/07 e 889/08 s.m. e i. METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO

DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO

documentary evidence

rilasciato ai sensi dell'art. 29 §1 del Reg CE 834/07

IT BIO 007 n° EUB18NDG del • in date 22/02/2021



IT BIO 007

Autorizzazione M.I.P.A.F. DM N° 91822 del
29.07.2002

CEREALVIT SRL

VIA GRANDI, 22 - 20060 Truccazzano (MI) - IT

Attività • activity: preparatore • transformer - • •

codice • code

B18N

cuaa

09139490156

p.fva • vat

09139490156

anno controllo
control start

1995-12-06

Domanda • application n° 200800404158 del • in date 12/12/2008

Unità produttiva • production unit 031483 - Cerealvit S.R.L. - VIA GRANDI, 22, Truccazzano (MI) - IT

Tipo attività • activity type: B

Codici di attività • activity codes - ATECO

10.6 - Lavorazione delle granaglie, produzione di amidi e prodotti amidacei

46.3 - Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari e bevande

Preparazioni • preparations

filiera • production chain	attività • activity	origine materia prima raw material origin	metodo production method	Separazione separation	C/1 3rd p.
moltura, forno e farinacei	trasformazione	extra aziendale	promiscuo	tempo (lav. periodiche)	no
moltura, forno e farinacei	commercializzazione	extra aziendale	promiscuo	tempo (lav. periodiche)	no
moltura, forno e farinacei	etichettatura	extra aziendale	promiscuo	tempo (lav. periodiche)	no
moltura, forno e farinacei	magazzinaggio	extra aziendale	promiscuo	tempo (lav. periodiche)	no

Strutture • buildings

ubicazione • location	possesso ownership title	utilizzo • use	attività • activity	produzione production
VIA GRANDI, 22 Truccazzano (MI) - IT	proprietà	fabbricati adibiti alla trasformazione	Preparatore	promiscuo

Ultimo controllo utile • date of last control 31/07/2020

Data di validità del presente documento per tutte le categorie di prodotto e attività riportate: dal 22/02/2021 al 22/02/2024

Date of validity of this document for all reported product categories and activities from 22/02/2021 to 22/02/2024

Casalecchio di Reno, 22/02/2021

Comitato di certificazione
company management

Alessandro Lombardi

Documento firmato digitalmente

Il presente documento è stato rilasciato sulla base dell'art. 29, par. 1 del Reg. (CE) n. 834/2007 e del Reg. (CE) n. 889/2008. L'operatore oggetto della dichiarazione ha sottoposto a controllo la sua attività e soddisfa i requisiti previsti dai regolamenti citati e dalla normativa nazionale di settore. - This document is issued on the basis of the art 29, par 1 of EC Reg n 834/2007 and the EC Reg n. 889/2008. The above mentioned operator has submitted its activities to the control and satisfies the requirements foreseen by these regulations and other domestic norms of the sector.

Il presente documento, privo dell'allegato (Certificato di Conformità), non autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali dei prodotti i termini riservati al metodo di produzione biologico. - This document, without the annex (Certificate of Conformity), doesn't authorize the operator to use on the labels, on the advertising material, or commercial documents of products any statements referred to the organic production method.

Lo stato di certificazione aggiornato dell'operatore è verificabile all'indirizzo www.bioagricert.org nell'area "Aziende certificate". Immettendo il codice B18N. - The updated Certification status of the operator can be verified at www.bioagricert.org at the area "certified operators" entering the code B18N.

Bioagricert srl Unipersonale - Via dei Macabracchia 8/3-4-5 40033 Casalecchio di Reno (BO) tel. +39 051 562158 fax +39 051 564294 www.bioagricert.org info@bioagricert.org - soggetta a direzione e coordinamento di Global ID Inc. - under the direction and coordination of Global ID Inc.



Molino Meloni S.p.A.

Via dei Giacinti 10
47899 Serravalle
Rep. di San Marino
Tel. 0549 900180 - Fax 0549 919054
E-mail: smeloni@omniway.sm
Cap. Soc. € 258.225,00 int. vers.
Cod. Op. Ie. SM 04264 - Ric. Giuridico del 20/12/91
Reg. Soc. N. 148 istituito con Legge 13/6/90 N. 68

SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0N TERRA DI SAN MARINO"

"CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO"

CHIMICO FISICHE:

UMIDITA' MASSIMA	Massimo 15,50%
CENERI GREGGE S.S.	Massimo 0,60%
PROTEINE (N X 5,7) S.S.	Massimo 10,50%
ACIDITA' S.S.	Massimo 4 GA
CELLULOSA	Massimo 0,10%
GLUTINE SECCO S.S.	Massimo 11%
TEMPO DI CADUTA (HAGBERG)(SEC)	230

ANTIPARASSITARI:

Nei limiti stabiliti dal reg.CE 396/2005 e successive modifiche e integrazioni(reg.CE 149/2008 - 839/2008)

METALLI PESANTI:

PIOMBO (Pb)	<a 0,50 ppm
CADMIO (Cd)	<a 0,07 ppm
FILTH - TEST	Massimo 25 frammenti /50g.

STD MICROBIOLOGICI:

AEROBI TOTALI	Massimo 100.000 u.f.c./g staf.coag.+massimo 10 u.f.c./g
ENTEROBATTERI	Massimo 100 u.f.c./g salmonella assenti in 25 g.
CLOSTRIDI ANAEROBI (UFC/gr.)	<a 10
SQUAME DI LEPIDOTTERI	Assenti
UOVA DI INSETTI	Assenti
PELO DI RODITORE	Assenti
INSETTI	Assenti
ACARI	Assenti
CARICA MICOTICA TOTALE (UFC/gr.)	Muffe:< a 109 Lieviti < a 111
COLIFORMI TOTALI (MPN/gr.)	.9
ESCHERICHIA COLI (UFC/gr.)	< a 10

ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN):

W	220 - 230
P/L	0,45 - 0,55
FARINOGRAMMA H O%	Minimo 52,5
STABILITA'	Minuti 6

CONSERVAZIONE: Minimo 6 mesi

ALTRI VALORI INFERIORI AL LIMITE DI RILEVABILITA' DELLA METODICA ANALITICA

SAN MARINO, 10/02/2018



Molino Meloni S.p.A.

Via dei Giacinti 10
47899 Serravalle
Rep. di San Marino
Tel. 0549 900180 - Fax 0549 919054
E-mail: smeloni@omniway.sm
Cap. Soc. € 258.225,00 int. vers.
Cod. Op. Ec. SM04264 - Ric. Giuridico del 20/11/91
Reg. Soc. N. 148 istituito con Legge 13/6/90 N. 68

SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0N TERRA DI SAN MARINO"

"CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO"

CHIMICO FISICHE:

UMIDITA' MASSIMA	Massimo 15,50%
CENERI GREGGE S.S.	Massimo 0,60%
PROTEINE (N X 5,7) S.S.	Massimo 10,50%
ACIDITA' S.S.	Massimo 4 GA
CELLULOSA	Massimo 0,10%
GLUTINE SECCO S.S.	Massimo 11%
TEMPO DI CADUTA (HAGBERG)(SEC)	230

ANTIPARASSITARI:

Nei limiti stabiliti dal reg.CE 396/2005 e successive modifiche e integrazioni(reg.CE 149/2008 - 839/2008)

METALLI PESANTI:

PIOMBO (Pb)	<a 0,50 ppm
CADMIO (Cd)	<a 0,07 ppm
FILTH - TEST	Massimo 25 frammenti /50g.

STD MICROBIOLOGICI:

AEROBI TOTALI	Massimo 100.000 u.f.c./g staf.coag.+massimo 10 u.f.c./g
ENTEROBATTERI	Massimo 100 u.f.c./g salmonella assenti in 25 g.
CLOSTRIDI ANAEROBI (UFC/gr.)	<a 10
SQUAME DI LEPIDOTTERI	Assenti
UOVA DI INSETTI	Assenti
PELO DI RODITORE	Assenti
INSETTI	Assenti
ACARI	Assenti
CARICA MICOTICA TOTALE (UFC/gr.)	Muffe:< a 109 Lieviti < a 111
COLIFORMI TOTALI (MPN/gr.)	.9
ESCHERICHIA COLI (UFC/gr.)	< a 10

ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN):

W	220 - 230
P/L	0,45 - 0,55
FARINOGRAMMA H O%	Minimo 52,5
STABILITA'	Minuti 6

CONSERVAZIONE: Minimo 6 mesi

ALTRI VALORI INFERIORI AL LIMITE DI RILEVABILITA' DELLA METODICA ANALITICA

SAN MARINO, 10/02/2018



Molino Meloni S.p.A.

Via dei Giacinti 10
47899 Serravalle
Rep. di San Marino
Tel. 0549 900180 - Fax 0549 919054
E-mail: smeloni@omniway.sm
Cap. Soc. € 268.225,00 int. vers.
Cod. Op. Ec. SM 04264 - Ric. Giuridico del 20/12/91
Reg. Soc. N. 148 istituito con Legge 13/6/90 N. 68

SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00RIM TERRA DI SAN MARINO"

"CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO"

CHIMICO FISICHE:

UMIDITA' MASSIMA	Massimo 15,50%
CENERI GREGGE S.S.	Massimo 0,32%
PROTEINE (N X 5,7) S.S.	Massimo 10,50%
CELLULOSA	Massimo 0,1%
GLUTINE SECCO S.S.	Massimo 11%
TEMPO DI CADUTA (Falling Number)(SEC)	230

PARAMETRI ALVEOGRAFICI

W	(10E-4J)	265
P/L		1,2
TEMPO DI CADUTA (Falling Number)(SEC)		230

ANTIPARASSITARI:

Nei limiti stabiliti dal reg.CE 396/2005 e successive modifiche e integrazioni(reg.CE 149/2008 - 839/2008)

METALLI PESANTI:

PIOMBO (Pb)	<a 0,50 ppm
CADMIO (Cd)	<a 0,07 ppm
FILTH - TEST	Massimo 25 frammenti /50g.

STD MICROBIOLOGICI:

CLOSTRIDI ANAEROBI (UFC/gr.)	<a 10
SQUAME DI LEPIDOTTERI	Assenti
UOVA DI INSETTI	Assenti
PELO DI RODITORE	Assenti
SALMONELLA	Assente
ACARI	Assenti
CARICA MICOTICA TOTALE (UFC/gr.)	8800
COLIFORMI TOTALI (UFC/gr.)	930
ESCHERICHIA COLI (UFC/gr.)	3,1
MUFFE	25° 60
LIEVITI	25° <10

SAN MARINO, 10 GENNAIO 2018



Molino Meloni S.p.A.

Via dei Giacinti 10
47899 Serravalle
Rep. di San Marino
Tel. 0549 900180 - Fax 0549 919054
E-mail: smeloni@omniway.sm
Cap. Soc. € 258.225,00 int. vers.
Cod. Op. Ec. SM 04264 - Ric. Giuridico del 20/12/91
Reg. Soc. N. 148 istituito con Legge 13/6/90 N. 68

SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00RIM TERRA DI SAN MARINO"

"CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO"

CHIMICO FISICHE:

UMIDITA' MASSIMA	Massimo 15,50%
CENERI GREGGE S.S.	Massimo 0,32%
PROTEINE (N X 5,7) S.S.	Massimo 10,50%
CELLULOSA	Massimo 0,1%
GLUTINE SECCO S.S.	Massimo 11%
TEMPO DI CADUTA (Falling Number)(SEC)	230

PARAMETRI ALVEOGRAFICI

W	(10E-4J)	265
P/L		1,2
TEMPO DI CADUTA (Falling Number)(SEC)		230

ANTIPARASSITARI:

Nei limiti stabiliti dal reg.CE 396/2005 e successive modifiche e integrazioni(reg.CE 149/2008 - 839/2008)

METALLI PESANTI:

PIOMBO (Pb)	<a 0,50 ppm
CADMIO (Cd)	<a 0,07 ppm
FILTH - TEST	Massimo 25 frammenti /50g.

STD MICROBIOLOGICI:

CLOSTRIDI ANAEROBI (UFC/gr.)	<a 10
SQUAME DI LEPIDOTTERI	Assenti
UOVA DI INSETTI	Assenti
PELO DI RODITORE	Assenti
SALMONELLA	Assente
ACARI	Assenti
CARICA MICOTICA TOTALE (UFC/gr.)	8800
COLIFORMI TOTALI (UFC/gr.)	930
ESCHERICHIA COLI (UFC/gr.)	3,1
MUFFE	25° 60
LIEVITI	25° <10

SAN MARINO, 10 GENNAIO 2018

Farina di grano tenero "0" 1 kg

La farina di grano tenero tipo "0" è indicata particolarmente per la preparazione di pane, pizze e focacce.

1 kg

Capacità: 1000 gr

Codice EAN:
8001120120120

Approvato da soci

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", Può contenere tracce di soia

Origine delle materie prime

Farina: Italia



Allergeni presenti

Cereali, Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	1434 kJ
Energia	338 kcal
Grassi	1 g
di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	71 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	2.5 g
Proteine	10 g
Sale	0 g

Scheda attributi

100% Italiano
grano italiano

Consigli di conservazione

Umidità massima del 15,50%
Conserva il prodotto in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore

Dove si butta

Coop per l'ambiente
Cos'è - Sacchetto - Carta - PAP 21 | Dove va - Raccolta carta



Polenta Valsugana la Classica

100% farina di mais cotta a vapore



Valori nutrizionali

Per 100g di Prodotto

Energia 1507 KJ - 355 Kcal

Grassi (di cui saturi) 1,20 g (0,33 g)

Carboidrati (di cui zuccheri) 77,40 g (0,39 g)

Fibre 3,30g

Proteine 7,20 g

Sale 0 g

Senza Glutine - OGM free



Fette Biscottate

Fette biscottate senza glutine

-  SENZA GLUTINE
-  SENZA FRUMENTO
-  SENZA AGGIUNTA DI LATTE
-  SENZA LATTOSIO
-  SENZA AGGIUNTA DI UOVA
-  VEGANO
-  VEGETARIANE
-  SENZA OLIO DI PALMA
-  SENZA CONSERVANTI
-  RICCO DI FIBRE

Ingredienti



Alimentazione



Per 100 g

energia

1656 / 393 kJ/kcal

grassi

6.3 g

di cui saturi

0.6 g

carboidrati

76 g

di cui zuccheri

4.4 g

fibra

8.1 g

proteine

3.9 g

sale

1.8 g

Peso: 260.00 g

Infuso di karkadè biologico 20 filtri 37 g

L'infuso di karkadè Vivi Verde bio Coop è realizzato con piante ottenute secondo i metodi biologici. Dal caratteristico colore rosso rubino, è una bevanda piacevole e dissetante che grazie al suo gusto astringente si presta ad essere consumato sia caldo, in particolare dopo i pasti, che freddo d'estate. Se ne può aumentare l'effetto dissetante aggiungendo cubetti di ghiaccio e, a scelta, succo di limone o foglioline di menta.

L'agricoltura biologica prevede tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente, che escludono l'utilizzo di OGM e riducono l'uso di sostanze chimiche di sintesi.

Con i prodotti da agricoltura biologica aiuti a preservare l'ambiente, la biodiversità, il suolo, l'acqua e l'aria.

Per questo scegli i prodotti Vivi Verde Bio Coop.

Bio

37g e | 20 filtri

Capacità: 37 gr

Codice EAN:

8001120863089

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Karkadè*, *Biologico

Origine delle materie prime

Karkadè: Egitto

Preparazione e uso

Suggerimenti per l'uso e la conservazione

Metti una bustina in una tazza da circa 200ml. Versa l'acqua, precedentemente portata a pre-ebollizione e lascia in infusione per 5 minuti circa. Zucchera a piacere, puoi gustarla sia calda che fredda. Conserva la confezione in un luogo fresco e asciutto, lontano da altri cibi aromatici.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 ml
Energia	6 kJ
Energia	1 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

N° pezzi 20

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Incarto - Plastica - PP 5 - Raccolta plastica

Astuccio - Cartoncino - PAP 21 - Raccolta carta

Custodia filtro - Carta - PAP 22 - Raccolta carta

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Funghi champignon italiani 280 g



I funghi champignon fior fiore Coop sono funghi raccolti solo in fungaie italiane, scottati con aceto secondo la ricetta tradizionale e subito confezionati. Senza aromatizzazioni e speziature, l'olio extra vergine di oliva utilizzato ne esalta il sapore naturale di fungo.

fior fiore

Il Meglio della Cultura Gastronomica

Peso netto 280g | 180g Peso sgocciolato

Capacità: 280 gr

Codice EAN:

8001120782342

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Funghi coltivati (*Agaricus bisporus*), Olio di semi di girasole 31%, Olio extra vergine di oliva (4%), Sale, Aceto di vino (1%), Acidificante: acido citrico, Antiossidante: acido L-ascorbico, **Senza glutine**

Origine delle materie prime

Funghi Coltivati: Italia , Olio Di Semi Di Girasole: Italia, Argentina, Austria, Bulgaria, Bielorussia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	227 kJ
Energia	55 kcal
Grassi	3.6 g
di cui acidi grassi saturi	1.3 g
Carboidrati	0.7 g
di cui zuccheri	0.2 g
Fibre	3.2 g
Proteine	3 g
Sale	2.02 g

Consigli di conservazione

Suggerimenti per l'uso e la conservazione

Una volta aperto conserva il prodotto in frigorifero, coperto dal proprio liquido di governo.



Lievito per pizze e torte salate

Il Lievito pizze e torte salate BERTOLINI è un pratico lievito a lievitazione istantanea, per realizzare in poco tempo gustose torte salate, fragranti pizze e focacce, sempre perfettamente lievitate grazie all'esperienza BERTOLINI.

Ingredienti: difosfato disodico E450, carbonato acido di sodio E500, amido, **stabilizzante:** sali di calcio degli acidi grassi E470a; aromi.

Va aggiunto all'impasto come ultimo ingrediente prima dell'aggiunta di liquidi. L'impasto va quindi messo subito nel forno già caldo e lievita direttamente durante la cottura.

Il Lievito pizze e torte salate BERTOLINI è disponibile in un Bustone contenente 4 bustine

Rispettiamo l'ambiente

Questi sono i nostri suggerimenti per separare correttamente i materiali che compongono le confezioni dei nostri prodotti:

- la BUSTA GRANDE va nella CARTA;
- la BUSTA PICCOLA (POLIACCOPPIATO) va nei RIFIUTI GENERICI.

Lievito Pane degli Angeli



10 buste

Il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** è il capostipite della grande “famiglia” **PANEANGELI**.

Ingredienti

Agenti lievitanti (difosfato disodico (E 450), carbonato acido di sodio (E 500)), amido di mais, stabilizzante (sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi (E 470a)), aromi.

Senza ingredienti di origine animale.

Il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** è disponibile in astuccio contenente 10 bustine.

RISPETTIAMO L'AMBIENTE

L'ASTUCCIO va nella CARTA;

La BUSTA PICCOLA va nei RIFIUTI GENERICI;

Le BUSTA GRANDE vanno nella CARTA.

Maizena amido di mais - Unilever - 250 g



Codice a barre

8001080009954

Descrizione

Maizena Amido di Mais 250 g

Dichiarante

Unilever Food

Caratteristiche

Per dolci soffici e leggeri Ideale anche per completare salse, umidi e minestre Nuova confezione salvaspazio Senza glutine

Preparazione e uso

Torte e dolci Utilizzare metà dose di amido di mais Maizena e metà dose di farina (per la preparazione di dolci particolarmente soffici, usare due terzi di amido di mais Maizena e un terzo di farina). Budini e creme Sostituire la dose di farina prevista dalla ricetta con la medesima quantità di amido di mais Maizena. Salse, umidi e minestre Salse e umidi: sciogliere un cucchiaino raso di amido di mais Maizena in 50 ml di liquido freddo (acqua, latte o brodo) per legare 200g circa di salsa. Minestre: sciogliere un cucchiaino raso di amido di mais Maizena in 50 ml di acqua per legare 500g circa di preparato. L'amido di mais Maizena va aggiunto solo a fine cottura al piatto in preparazione. Non prolungare la cottura perché per l'amido di mais Maizena sono sufficienti pochi minuti.

Immagazzinamento

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Tipo immagazzinamento

Ambiente

Indirizzo Produttore

Unilever Via Paolo di Dono 3/A 00142 Roma

Ritornare a:

Allergeni altre info

Senza glutine

Pesche biologico 330 g

Bio

Tanta frutta super gustosa!

330 g

Capacità: **330 gr**

Codice EAN:

8001120855343



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Pesche* 65%, Zucchero di canna*, Gelificante: pectina, Succo di limone concentrato*, Correttore di acidità: acido citrico, *Biologico, Può contenere frammenti di noccioli, **Senza glutine**

Origine delle materie prime

Pesca: Italia , Zucchero Di Canna: Brasile, India, Argentina, Colombia, Cuba

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	640 kJ
Energia	151 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	36 g
di cui zuccheri	35 g
Fibre	1.2 g
Proteine	0 g
Sale	0.1 g

Scheda attributi

Consigli di conservazione

Conserva in frigorifero dopo l'apertura e consuma in pochi giorni.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Vasetto - Vetro - GL 70 - Raccolta vetro

Capsula - C/FE 91 - Raccolta acciaio

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Fragole biologico 330 g

Bio

Tanta frutta super gustosa!

330 g

Capacità: 330 gr

Codice EAN:

8001120855336

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Fragole* 60% , Zucchero di canna* , Gelificante: pectina , Succo di limone concentrato* , Correttore di acidità: acido citrico , *Biologico , **Senza glutine**

Origine delle materie prime

Fragola: Italia, Marocco , Zucchero: Brasile, India, Argentina, Colombia, Cuba

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	644 kJ
Energia	152 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	36 g
di cui zuccheri	35 g
Fibre	1 g
Proteine	0 g
Sale	0.1 g

Consigli di conservazione

Conserva in frigorifero dopo l'apertura e consuma in pochi giorni.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Vasetto - Vetro - GL 70 - Raccolta vetro

Capsula - C/FE 91 - Raccolta acciaio

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Albicocche biologico 330 g

Bio

Tanta frutta super gustosa!

330 g

Capacità: **330 gr**

Codice EAN:

8001120855329

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Albicocche* 60%, Zucchero di canna*, Gellificante: pectina, Succo di limone concentrato*, Correttore di acidità: acido citrico, *Biologico, Può contenere frammenti di noccioli, **Senza glutine**



Origine delle materie prime

Albicocca: Italia , Zucchero Di Canna: Brasile, India, Argentina, Colombia, Cuba

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	659 kJ
Energia	155 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	37 g
di cui zuccheri	35 g
Fibre	0.9 g
Proteine	0 g
Sale	0.1 g

Consigli di conservazione

Conserva in frigorifero dopo l'apertura e consuma in pochi giorni.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Vasetto - Vetro - GL 70 - Raccolta vetro

Capsula - C/FE 91 - Raccolta acciaio

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Mirtilli biologico 330 g

Bio

Tanta frutta super gustosa!

330 g

Capacità: 330 gr

Codice EAN:

8001120855367

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Mirtilli neri* 60%, Zucchero di canna*, Gelificante: pectina, Succo di limone concentrato*, Correttore di acidità: acido citrico, *Biologico, **Senza glutine**

Origine delle materie prime

Mirtillo Nero: Ucraina, Serbia, Bulgaria, Bielorussia, Lettonia, Zucchero Di Canna: Brasile, India, Argentina, Colombia, Cuba

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	643 kJ
Energia	152 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	35 g
di cui zuccheri	34 g
Fibre	2 g
Proteine	0 g
Sale	0.1 g

Consigli di conservazione

Conserva in frigorifero dopo l'apertura e consuma in pochi giorni.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Vasetto - Vetro - GL 70 - Raccolta vetro

Capsula - C/FE 91 - Raccolta acciaio

Verifica le disposizioni del tuo Comune



San Marino, 25 Luglio 2022

SCHEDA TECNICA VASCHETTA MONOPORZIONE DA 30G MIELE MILLEFIORI

- Vaschetta in plastica alimentare monouso contenente 30g di miele.
- Miele Millefiori raccolto dalle api nelle fioriture della Repubblica di San Marino.
- Miele prodotto e confezionato da Apicoltura Giannini nello stabilimento in via Biagio di Santolino, 11 Acquaviva.
- Miele conforme alle normative igienico sanitarie vigenti.

APICOLTURA GIANNINI di Giannini Athos
VIA BIAGIO DI SANTOLINO, 11
47892 ACQUAVIVA RSM
C.O.E. SM5852
TEL 0549/878233

Confettura extra ciliegie 4 x 25 g

La bontà delle confetture extra Coop in pratiche monoporzioni da portare sempre con te... ..e da gustare in ogni momento della giornata.

100g e 4x25g

Capacità: 100 gr

Codice EAN:
8001120837677

Approvato da soci

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Ciliegie, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Gelificante: pectina, Correttore di acidità: acido citrico, Frutta utilizzata: 45 g per 100 g

Origine delle materie prime

Ciliegia: Polonia, Serbia, Bulgaria, Bosnia-Erzegovina, Romania

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 25 g
Energia	1026 kJ	257 kJ
Energia	242 kcal	61 kcal
Grassi	0.1 g	0.03 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g
Carboidrati	59 g	14.8 g
di cui zuccheri	53 g	13.3 g
Fibre	0.6 g	0.2 g
Proteine	0.4 g	0.1 g
Sale	0.1 g	0.03 g

Scheda attributi

N° pezzi

4

Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

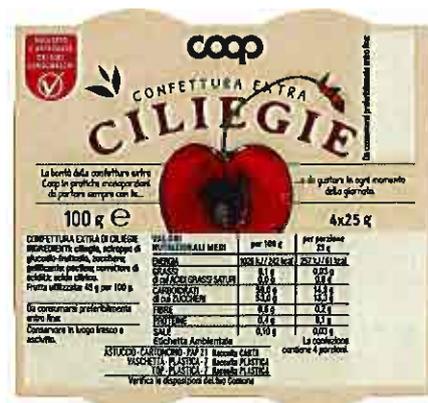
Etichetta Ambientale

Astuccio - Cartoncino - PAP 21 - Raccolta carta

Vaschetta - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Top - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Confettura extra fragole 4 x 25 g

La bontà delle confetture extra Coop in pratiche monoporzioni da portare sempre con te... ..e da gustare in ogni momento della giornata.

100g e 4x25g

Capacità: 100 gr

Codice EAN:
8001120837660

Approvato da soci

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Fragole, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Gelificante: pectina, Correttore di acidità: acido citrico, Succo concentrato di sambuco, Frutta utilizzata: 45 g per 100 g

Origine delle materie prime

Fragola: Italia, Spagna, Marocco, Egitto

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 25 g
Energia	1029 kJ	257 kJ
Energia	242 kcal	61 kcal
Grassi	0.2 g	0.05 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g
Carboidrati	59 g	14.8 g
di cui zuccheri	52 g	13 g
Fibre	0.7 g	0.2 g
Proteine	0.4 g	0.1 g
Sale	0.1 g	0.03 g

Scheda attributi

N° pezzi 4

Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Astuccio - Cartoncino - PAP 21 - Raccolta carta

Vaschetta - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Top - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Confettura extra albicocche 4 x 25 g

La bontà delle confetture extra Coop in pratiche monoporzioni da portare sempre con te... e da gustare in ogni momento della giornata.

100g e 4x25g

Capacità: 100 gr

Codice EAN:
8001120837653

Approvato da soci

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Albicocche, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Gelificante: pectina, Correttore di acidità: acido citrico, Frutta utilizzata: 45 g per 100 g

Origine delle materie prime

Albicocca: Italia, Grecia, Spagna

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 25 g
Energia	1026 kJ	257 kJ
Energia	241 kcal	60 kcal
Grassi	0.1 g	0.03 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g
Carboidrati	59 g	14.8 g
di cui zuccheri	52 g	13 g
Fibre	0.7 g	0.2 g
Proteine	0.4 g	0.1 g
Sale	0.1 g	0.03 g

Scheda attributi

N° pezzi 4

Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

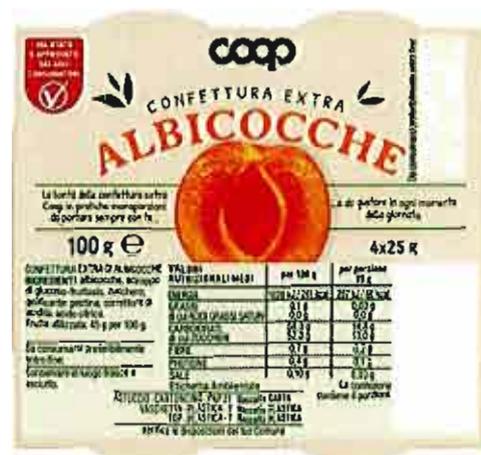
Etichetta Ambientale

Astuccio - Cartoncino - PAP 21 - Raccolta carta

Vaschetta - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Top - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Noci sgusciate biologiche 40 g

Un'alimentazione varia ed equilibrata e uno stile di vita sano sono alla base del tuo benessere.

L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 10 g di prodotto.

Anno di raccolto: 2017

Per una dieta vegetariana

Ad alto contenuto di rame

Il rame contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario

40 g

Capacità: 40 gr

Codice EAN:

8001120925718



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Noci sgusciate*, *Biologiche, Può contenere tracce di **arachidi** e altra **frutta a guscio**

Origine delle materie prime

Noce: Cile, Moldavia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	2844 kJ
Energia	689 kcal
Grassi	65 g
di cui acidi grassi saturi	6.1 g
Carboidrati	7 g
di cui zuccheri	2.6 g
Fibre	6.7 g
Proteine	15 g
Sale	0 g
Rame	1.5 mg

Scheda attributi

Categoria

SECONDA

Coltivazione

BIOLOGICA

Consigli di conservazione

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Suggerimenti per la conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Olio di semi di arachide 1 l

L'olio di semi di arachide è ottenuto per spremitura ed estrazione dai semi di arachide (*Arachis Hypogaea* L.) e successiva raffinazione. Ideale come condimento a crudo, è particolarmente indicato per frittiture di panzerotti, crocchette e frittelle. Ti consigliamo di non riutilizzare l'olio di frittura.

Separa l'etichetta dalla bottiglia e smaltiscile nella raccolta differenziata



1 l

Capacità: 1000 ml

Codice EAN:
8001120640093

Caratteristiche del prodotto

Origine delle materie prime

Olio Di Semi Di Arachide: Brasile, Sudan, Senegal , Seme di Arachide: Brasile, Argentina, Senegal

Allergeni presenti

Arachidi

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 ml	per porzione (1 cucchiaio=10 ml)
Energia	3386 kJ	339 kJ
Energia	824 kcal	82 kcal
Grassi	92 g	9.2 g
di cui acidi grassi saturi	15 g	1.5 g
Carboidrati	0 g	0 g
di cui zuccheri	0 g	0 g
Fibre	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g
Vitamina E	7 mg	0.7 mg

Consigli di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e al riparo della luce. Temperatura massima di frittura consigliata: 175°C. Richiudere dopo l'uso. In caso di permanenza a basse temperature potrebbe manifestarsi un addensamento del contenuto.

Dove si butta

Etichetta Ambientale
Bottiglia+Sleeve - Plastica - PET 1 - Raccolta plastica
Tappo - Plastica - HDPE 2 - Raccolta plastica
Sigillo - Plastica - LDPE 4 - Raccolta plastica
Verifica le disposizioni del tuo Comune

Olio di semi di girasole biologico 100% italiano 750 ml

L'olio di semi di girasole biologico è ottenuto da un'accurata selezione di semi della specie *helianthusannuus*. Il sapore delicato ricorda il seme di provenienza. È ideale per una cucina gustosa. Te ne consigliamo un uso a crudo per mantenere integro il patrimonio nutrizionale.

Bio

750 ml

Capacità: **750 ml**

Codice EAN:
8001120016003



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Può contenere **noci, soia e semi di sesamo**

Origine delle materie prime

Olio Di Semi Di Girasole: Italia

Allergeni presenti

Frutta in guscio , Sesamo , Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 ml	per porzione (1 cucchiaio =10 ml)
Energia	3404 kJ	340 kJ
Energia	828 kcal	83 kcal
Grassi	92 g	9.2 g
di cui acidi grassi saturi	8 g	0.8 g
di cui monoinsaturi	50 g	5 g
di cui polinsaturi	34 g	3.4 g
Carboidrati	0 g	0 g
di cui zuccheri	0 g	0 g
Fibre	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g

Scheda attributi

Consigli di conservazione

Conservare il prodotto in ambiente fresco, al riparo dalla luce ed in contenitore chiuso. Il prodotto nel tempo può lasciare depositi naturali sul fondo.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Tappo - Plastica - C/LDPE 90 - Raccolta plastica

Bottiglia - Vetro - GL 71 - Raccolta vetro

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Olive denocciolate peranzana biologiche in salamoia 280 g

Peso netto 280g e Peso netto sgocciolato 130g

Capacità: **280 gr**

Codice EAN:
8001120924964

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua, Olive peranzana*, Sale, Correttore di acidità: acido citrico, *Biologico, **Senza glutine**

Origine delle materie prime

Olive: Italia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	934 kJ
Energia	227 kcal
Grassi	23 g
di cui acidi grassi saturi	3.7 g
Carboidrati	0.5 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	5 g
Proteine	1.4 g
Sale	3.5 g

Scheda attributi

100% Italiano

olive italiane

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Una volta aperto, conserva il prodotto in frigorifero, coperto dal proprio liquido di governo, consuma entro 3 settimane.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Cos'è - Vasetto - Vetro - GL 70 | Dove va - Raccolta vetro

Cos'è - Capsula - Acciaio - C/FE91 | Dove va - Raccolta acciaio



Senza glutine pangrattato con olio extravergine di oliva 1,7% 250 g

Da pane senza glutine appositamente prodotto nasce questo pangrattato, ideale per impanare, gratinare o per preparare gustose farciture e ripieni.

Nuova ricetta

Prodotto senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine

250 g

Capacità: **250 gr**

Codice EAN:

8001120716316

Senza glutine

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Farina di mais, Farina di riso 33%, Acqua, Lievito, Olio extra vergine di oliva 1,7%, Emulsionante: lecitina di girasole, Sale, Estratto naturale d'oliva, Può contenere **lupini, senape e soia**

Origine delle materie prime

Farina Di Riso: Italia, Austria, Ungheria, Paesi Bassi, Spagna ,
Olio Extra Vergine Di Oliva: Italia, Grecia, Spagna, Portogallo

Allergeni presenti

Lupini , Senape , Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione (45g)
Energia	1625 kJ	731 kJ
Energia	384 kcal	173 kcal
Grassi	3.6 g	1.6 g
di cui acidi grassi saturi	0.7 g	0.3 g
Carboidrati	80 g	36 g
di cui zuccheri	1 g	0 g
Fibre	3.6 g	1.6 g
Proteine	5.8 g	2.6 g
Sale	1.6 g	0.7 g

Scheda attributi

Consigli di conservazione

Una volta aperta la confezione conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Cos'è - Sacchetto - Plastica - PP 5 | Dove va - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Passata di pomodoro biologica 700 g

Lavorati in giornata, i pomodori biologici diventano passata solo quando raggiungono il giusto grado di maturazione: una scelta, che esalta il gusto autentico di ogni ricetta.

Bio

Pomodoro 100% italiano

700 g

Capacità: **700 gr**

Codice EAN:

8001120020161

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Pomodori biologici, Correttore di acidità: acido citrico

Origine delle materie prime

Pomodoro: Italia



Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	110 kJ
Energia	26 kcal
Grassi	0.2 g
di cui acidi grassi saturi	0.1 g
Carboidrati	4.3 g
di cui zuccheri	3.7 g
Fibre	0.9 g
Proteine	1.4 g
Sale	0.03 g

Scheda attributi

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Una volta aperto, ti consigliamo di conservare in frigorifero e di consumarlo entro 2-3 giorni.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Bottiglia - Vetro - GL 70 - Raccolta Vetro

Capsula - Acciaio - C/FE 91 - Raccolta Acciaio

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Senza glutine spaghetti mais e riso 500 g

Ecco la pasta senza glutine Bene.sì Coop, una miscela di farine di mais e riso 100% italiani per darti consistenza e sapore nei tuoi primi piatti.

Bene.sì senza glutine

Senza glutine, ogni giorno, ritrova il piacere della buona tavola.

Cottura: 9 minuti

Prodotto senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine

500 g

Capacità: 500 gr

Codice EAN:

8001120929464



Senza glutine

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Farina di mais bianco 61%, Farina di mais giallo 33%, Farina di riso 4,8%, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi

Preparazione e uso

Cottura: 9 minuti

Allergeni presenti

Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per porzione (80g)	AR % *
Energia	1525 kJ	1220 kJ	14 %
Energia	360 kcal	288 kcal	14 %
Grassi	1.5 g	1.2 g	1.7 %
di cui acidi grassi saturi	0.3 g	0.2 g	1.2 %
Carboidrati	79 g	63 g	%
di cui zuccheri	0.6 g	0 g	0.5 %
Fibre	2 g	1.6 g	%
Proteine	6.5 g	5.2 g	%
Sale	0.23 g	0.18 g	3.1 %

Scheda attributi

100% Italiano

mais e riso italiano

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Conserva in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Astuccio - Carta - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Cos'è - Sacchetto interno - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

Farfalle di semolato biologiche 500 g

La linea di pasta di semolato Vivi verde Coop è ottenuta da grano duro biologico 100% italiano. La tecnica di molitura consente di ottenere un prodotto fonte di fibre e le conferisce un sapore più dolce della pasta integrale ma un profumo ed un sapore più intenso della pasta di semola tradizionale. La trafilatura al bronzo gli conferisce una superficie gradevolmente più ruvida e porosa, ideale per assorbire ed esaltare i sughi vivi verde

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

Trafilate al bronzo

Tempo di cottura 12/13 min

- Fonte di fibre

500 g

Capacità: 500 gr

Codice EAN:

8001120903976



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Semolato di grano duro*, *Biologico, Può contenere soia

Preparazione e uso

Tempo di cottura 12/13 min

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 80g	AR % *
Energia	1479 kJ	1183 kJ	14 %
Energia	349 kcal	279 kcal	14 %
Grassi	1.9 g	1.5 g	2.2 %
di cui acidi grassi saturi	0.6 g	0.4 g	2.2 %
Carboidrati	69 g	55 g	%
di cui zuccheri	4 g	3.2 g	3.5 %
Fibre	5.2 g	4.2 g	%
Proteine	11 g	9 g	%
Sale	0 g	0 g	0.1 %

Scheda attributi

100% Italiano

grano duro italiano

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

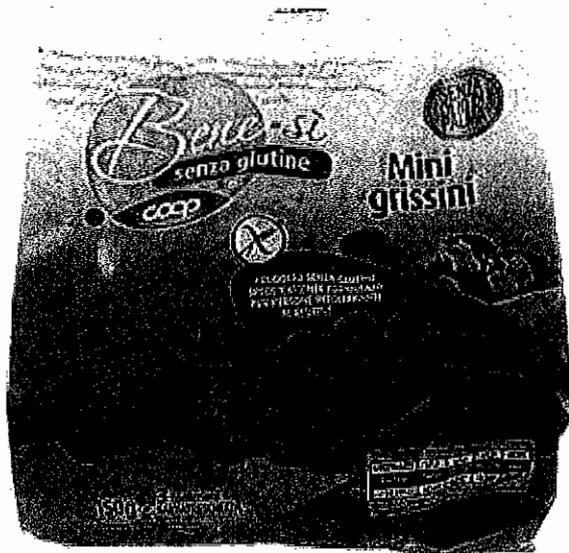
Coop per l'ambiente

Cos'è - Sacchetto - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

BENE SI' senza glutine Mini grissini 3 x 50 g



true



8798621477634 Per questo prodo

I mini grissini senza glutine Bene.sì Coop sono sfiziosi come rompigiuno, ideali per accompagnare i tuoi aperitivi, pranzi e cene.

Come smaltire le calorie in eccesso?

Ad esempio 30 minuti di camminata equivalgono a circa 100 kcal.

Bene.sì senza glutine

Senza glutine, ogni giorno, ritrova il piacere della buona tavola.

Senza olio di palma

Prodotto senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine

3 Confezioni Salvafreschezza

150g

Ingredienti

Amido di mais 49,2%, Farina di riso 24,5%, Olio extra vergine di oliva 11,5%, Fecola di patate, Lievito, Zucchero, Sale, Addensanti: gomma di guar e idrossi-propil-metilcellulosa, Destrosio, Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi e esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, Fibre di semi di Psyllium, Antiossidante: estratto ricco di tocoferoli, Aroma naturale, **Può contenere tracce di lupino e senape**

Modalità di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto.

Questa confezione contiene 3 sacchetti da 50g ciascuno, per garantire una maggiore freschezza del prodotto.

Confettura extra ciliegie 4 x 25 g

La bontà delle confetture extra Coop in pratiche monoporzioni da portare sempre con te... ..e da gustare in ogni momento della giornata.

100g e 4x25g

Capacità: 100 gr

Codice EAN:
8001120837677

Approvato da soci

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Ciliegie, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Gelificante: pectina, Correttore di acidità: acido citrico, Frutta utilizzata: 45 g per 100 g

Origine delle materie prime

Ciliegia: Polonia, Serbia, Bulgaria, Bosnia-Erzegovina, Romania

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 25 g
Energia	1026 kJ	257 kJ
Energia	242 kcal	61 kcal
Grassi	0.1 g	0.03 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g
Carboidrati	59 g	14.8 g
di cui zuccheri	53 g	13.3 g
Fibre	0.6 g	0.2 g
Proteine	0.4 g	0.1 g
Sale	0.1 g	0.03 g

Scheda attributi

N° pezzi

4

Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

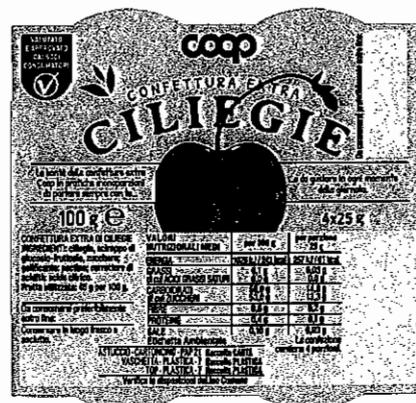
Etichetta Ambientale

Astuccio - Cartoncino - PAP 21 - Raccolta carta

Vaschetta - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Top - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune



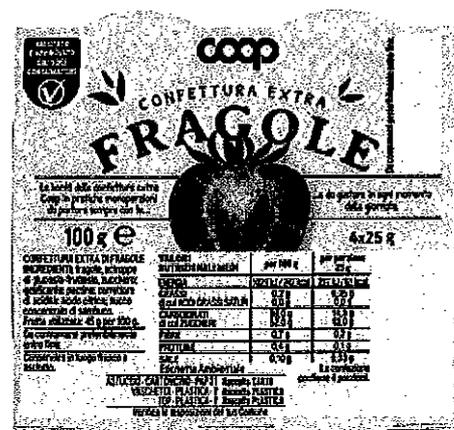
Confettura extra fragole 4 x 25 g

La bontà delle confetture extra Coop in pratiche monoporzioni da portare sempre con te... ..e da gustare in ogni momento della giornata.

100g e 4x25g

Capacità: 100 gr

Codice EAN:
8001120837660



Approvato da soci

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Fragole, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Gelificante: pectina, Correttore di acidità: acido citrico, Succo concentrato di sambuco, Frutta utilizzata: 45 g per 100 g

Origine delle materie prime

Fragola: Italia, Spagna, Marocco, Egitto

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 25 g
Energia	1029 kJ	257 kJ
Energia	242 kcal	61 kcal
Grassi	0.2 g	0.05 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g
Carboidrati	59 g	14.8 g
di cui zuccheri	52 g	13 g
Fibre	0.7 g	0.2 g
Proteine	0.4 g	0.1 g
Sale	0.1 g	0.03 g

Scheda attributi

N° pezzi 4

Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Astuccio - Cartoncino - PAP 21 - Raccolta carta

Vaschetta - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Top - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Confettura extra albicocche 4 x 25 g

La bontà delle confetture extra Coop in pratiche monoporzioni da portare sempre con te... ..e da gustare in ogni momento della giornata.

100g e 4x25g

Capacità: 100 gr

Codice EAN:
8001120837653

Approvato da soci

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Albicocche, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Gelificante: pectina, Correttore di acidità: acido citrico, Frutta utilizzata: 45 g per 100 g

Origine delle materie prime

Albicocca: Italia, Grecia, Spagna

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 25 g
Energia	1026 kJ	257 kJ
Energia	241 kcal	60 kcal
Grassi	0.1 g	0.03 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g
Carboidrati	59 g	14.8 g
di cui zuccheri	52 g	13 g
Fibre	0.7 g	0.2 g
Proteine	0.4 g	0.1 g
Sale	0.1 g	0.03 g

Scheda attributi

N° pezzi 4

Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

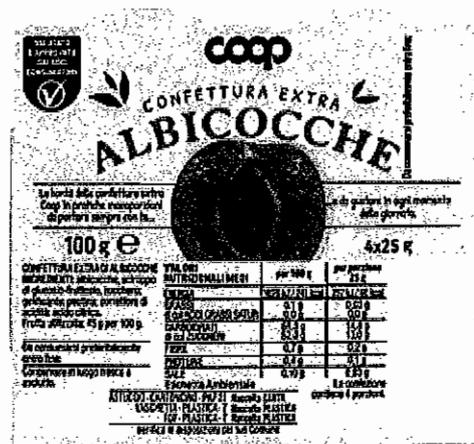
Etichetta Ambientale

Astuccio - Cartoncino - PAP 21 - Raccolta carta

Vaschetta - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Top - Plastica - 7 - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Noci sgusciate biologiche 40 g

Un'alimentazione varia ed equilibrata e uno stile di vita sano sono alla base del tuo benessere.

L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 10 g di prodotto.

Anno di raccolto: 2017

Per una dieta vegetariana

Ad alto contenuto di rame

Il rame contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario

40 g

Capacità: 40 gr

Codice EAN:

8001120925718

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Noci sgusciate*, *Biologiche, Può contenere tracce di **arachidi** e altra **frutta a guscio**

Origine delle materie prime

Noce: Cile, Moldavia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	2844 kJ
Energia	689 kcal
Grassi	65 g
di cui acidi grassi saturi	6.1 g
Carboidrati	7 g
di cui zuccheri	2.6 g
Fibre	6.7 g
Proteine	15 g
Sale	0 g
Rame	1.5 mg

Scheda attributi

Categoria

SECONDA

Coltivazione

BIOLOGICA

Consigli di conservazione

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Suggerimenti per la conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.



Olio di semi di arachide 1 l

L'olio di semi di arachide è ottenuto per spremitura ed estrazione dai semi di arachide (*Arachis Hypogaea* L.) e successiva raffinazione.

Ideale come condimento a crudo, è particolarmente indicato per frittiture di panzerotti, crocchette e frittelle. Ti consigliamo di non riutilizzare l'olio di frittura.

Separa l'etichetta dalla bottiglia e smaltiscile nella raccolta differenziata

1 l

Capacità: 1000 ml

Codice EAN:
8001120640093



Caratteristiche del prodotto

Origine delle materie prime

Olio Di Semi Di Arachide: Brasile, Sudan, Senegal , Seme di Arachide: Brasile, Argentina, Senegal

Allergeni presenti

Arachidi

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 ml	per porzione (1 cucchiaio=10 ml)
Energia	3386 kJ	339 kJ
Energia	824 kcal	82 kcal
Grassi	92 g	9.2 g
di cui acidi grassi saturi	15 g	1.5 g
Carboidrati	0 g	0 g
di cui zuccheri	0 g	0 g
Fibre	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g
Vitamina E	7 mg	0.7 mg

Consigli di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e al riparo della luce. Temperatura massima di frittura consigliata: 175°C. Richiudere dopo l'uso. In caso di permanenza a basse temperature potrebbe manifestarsi un addensamento del contenuto.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Bottiglia+ Sleeve - Plastica - PET 1 - Raccolta plastica

Tappo - Plastica - HDPE 2 - Raccolta plastica

Sigillo - Plastica - LDPE 4 - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Olio di semi di girasole biologico 100% italiano 750 ml

L'olio di semi di girasole biologico è ottenuto da un'accurata selezione di semi della specie *helianthus annuus*. Il sapore delicato ricorda il seme di provenienza. È ideale per una cucina gustosa. Te ne consigliamo un uso a crudo per mantenere integro il patrimonio nutrizionale.

Bio

750 ml

Capacità: 750 ml

Codice EAN:
8001120016003

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Può contenere **noci, soia e semi di sesamo**

Origine delle materie prime

Olio Di Semi Di Girasole: Italia

Allergeni presenti

Frutta in guscio, Sesamo, Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 ml	per porzione (1 cucchiaio = 10 ml)
Energia	3404 kJ	340 kJ
Energia	828 kcal	83 kcal
Grassi	92 g	9.2 g
di cui acidi grassi saturi	8 g	0.8 g
di cui monoinsaturi	50 g	5 g
di cui poliinsaturi	34 g	3.4 g
Carboidrati	0 g	0 g
di cui zuccheri	0 g	0 g
Fibre	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g

Scheda attributi

Consigli di conservazione

Conservare il prodotto in ambiente fresco, al riparo dalla luce ed in contenitore chiuso. Il prodotto nel tempo può lasciare depositi naturali sul fondo.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Tappo - Plastica - C/LDPE 90 - Raccolta plastica

Bottiglia - Vetro - GL 71 - Raccolta vetro

Verifica le disposizioni del tuo Comune





SCHEDA TECNICA "OLIVE NERE DENOCCIOLATE"

ST 94 Rev. 01

07/2022

NOME COMMERCIALE	Olive nere denocciolate.																
METODO DI COLTIVAZIONE	Agricoltura Convenzionale																
ORIGINE	Italia																
DESCRIZIONE	<p>Prodotto preparato da olive varietà Peranzana italiane denocciolate nel luogo di origine, lavorate appena raccolte a conveniente grado di maturazione, sane, selezionate, calibrate, trattate in modo da deamarizzarle e poste in salamoia.</p> <p>In particolare, il processo di preparazione prevede una fase di lavaggio e dissalazione mediante immersione in soluzione di acqua e aceto, per ottenere una corretta salagione ed una blanda acidificazione. Si procede quindi all'invasamento nei vasi vetro, in modo interamente manuale, con relativa colmatura di acqua salata ed infine si passano alla sterilizzazione in autoclave. In tutto il processo non viene utilizzato alcun additivo chimico.</p>																
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<p>Il prodotto finito si presenta con frutti di media dimensione, con polpa sufficientemente soda ed una forma ellittico cilindrica, esenti da difetti dovuti alla manipolazione, esenti da materiale vegetale estraneo, tipici di olive perfettamente sane ed al giusto grado di maturazione.</p> <p>Il colore è nero regolare e omogeneo; tipico.</p> <p>Gusto aromatico tipico, naturale e gradevole, di olive di 1° qualità raccolte al giusto grado di maturazione e lavorate secondo buona pratica industriale.</p> <p>Le materie prime utilizzate non derivano da organismi geneticamente modificati.</p>																
INGREDIENTI	Olive nere*, acqua, sale marino*, aceto di vino*. *Italia																
PARAMETRI FISICI	<p>Peso netto ≥ 340 g. IN VASI VETRO</p> <p>Peso sgocc. ≥ 150 g., IN VASI DI VETRO</p>																
VALORI ANALITICI	<p>PH 3,60</p> <p>Cloruro sodico totale 1,20%</p>																
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	<p>Carica microbica totale < 50² UFC/g</p> <p>Clostridi solfito riduttori < 10 UFC/g</p> <p>Escherichia coli < 10 UFC/g</p> <p>Listeria monocytogenes: ASSENTE</p> <p>Salmonella app.: ASSENTE</p> <p>Stafilococco aureo < 10 UFC/g</p> <p>Residui di pesticidi inferiori ai limiti di sensibilità del metodo.</p>																
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO)	<p>Valore Energetico 889 KJ /216 Kcal</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Grassi</td> <td style="width: 25%;">22,2 g</td> <td style="width: 25%;">Di cui Acidi Grassi Saturi</td> <td style="width: 25%;">3,6 g.</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>1,3 g</td> <td>Di cui Zuccheri</td> <td>1,3 g.</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>1,6 g</td> <td>Fibre</td> <td>2,3 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Sale</td> <td>1,2 g</td> </tr> </table>	Grassi	22,2 g	Di cui Acidi Grassi Saturi	3,6 g.	Carboidrati	1,3 g	Di cui Zuccheri	1,3 g.	Proteine	1,6 g	Fibre	2,3 g			Sale	1,2 g
Grassi	22,2 g	Di cui Acidi Grassi Saturi	3,6 g.														
Carboidrati	1,3 g	Di cui Zuccheri	1,3 g.														
Proteine	1,6 g	Fibre	2,3 g														
		Sale	1,2 g														

Olive denocciolate peranzana biologiche in salamoia 280 g

Peso netto 280g e Peso netto sgocciolato 130g

Capacità: 280 gr

Codice EAN:
8001120924964

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua, Olive peranzana*, Sale, Correttore di acidità: acido citrico, *Biologico, **Senza glutine**

Origine delle materie prime

Olive: Italia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	934 kJ
Energia	227 kcal
Grassi	23 g
di cui acidi grassi saturi	3.7 g
Carboidrati	0.5 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	5 g
Proteine	1.4 g
Sale	3.5 g

Scheda attributi

100% Italiano
olive italiane

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Una volta aperto, conserva il prodotto in frigorifero, coperto dal proprio liquido di governo, consuma entro 3 settimane.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Cos'è - Vasetto - Vetro - GL 70 | Dove va - Raccolta vetro

Cos'è - Capsula - Acciaio - C/FE91 | Dove va - Raccolta acciaio



Baby manzo omogeneizzato biologico con carne 2 x 80 g

L'omogeneizzato di manzo Coop è realizzato con manzi allevati rigorosamente secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Per le loro proprietà nutritive gli omogeneizzati di carne Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento, secondo l'indicazione del tuo pediatra. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g e (2x80g)

Capacità: **160 gr**

Codice EAN:

8001120974792



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, Carne di bovino* 30%, Amido di riso* 8%, *biologico, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carne Di Bovino: Germania, Irlanda, Austria, Ungheria, Farina Di Riso: Italia, Francia, Ungheria

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	344 kJ
Energia	82 kcal
Grassi	3.6 g
di cui acidi grassi saturi	1.8 g
Carboidrati	6.8 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	5.6 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Baby merluzzo con patate e carote omogeneizzato 2 x 80 g

L'omogeneizzato di merluzzo con patate e carote Coop è realizzato con merluzzi (specie: Gadus morhua) che si caratterizzano per le carni dal sapore delicato. I merluzzi vengono poi puliti accuratamente per utilizzarne solo la parte migliore. Per le loro proprietà nutritive, gli omogeneizzati di pesce Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

Senza glutine

160g (2x80g)

Capacità: 160 gr

Codice EAN:

8001120922441



Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, **Merluzzo** 20%, Patate 20%, Riso cotto, Carote 7%, Olio di semi di girasole, Succo di limone da concentrato, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carota: Germania, Polonia, Repubblica Ceca, Merluzzo: Atlantico Nord-Occidentale, Atlantico Nord-Orientale, Patata: Germania

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Allergeni presenti

Pesce

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	284 kJ
Energia	68 kcal
Grassi	2.3 g
di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	7.3 g
di cui zuccheri	0.5 g
Fibre	0.6 g
Proteine	4.1 g
Sale	0.18 g

Scheda attributi

Baby pollo e vitello omogeneizzato biologico con carne 2 x 80 g

L'omogeneizzato di pollo e vitello Coop è realizzato con vitelli e polli allevati rigorosamente secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Per le loro proprietà nutritive gli omogeneizzati di carne Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento, secondo l'indicazione del tuo pediatra. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g e (2x80g)

Capacità: 160 gr

Codice EAN:

8001120974815



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, Carne di pollo* 22,5%, Carne di vitello* 7,5%, Amido di riso* 7,5%, *biologico, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carne Di Bovino: Germania, Austria , Carne Di Pollo: Germania, Austria, Ungheria

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	330 kJ
Energia	79 kcal
Grassi	3.3 g
di cui acidi grassi saturi	1.1 g
Carboidrati	6.4 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	5.8 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Baby pollo omogeneizzato biologico con carne 2 x 80 g

L'omogeneizzato di pollo Coop è realizzato con polli allevati rigorosamente secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Per le loro proprietà nutritive gli omogeneizzati di carne Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento, secondo l'indicazione del tuo pediatra. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g e (2x80g)

Capacità: **160 gr**

Codice EAN:

8001120974785



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, Carne di pollo* 30%, Amido di riso* 8%, *biologico, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carne Di Pollo: Germania, Austria, Ungheria , Farina Di Riso: Italia, Francia, Ungheria

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	346 kJ
Energia	82 kcal
Grassi	3.6 g
di cui acidi grassi saturi	1.2 g
Carboidrati	6.8 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	5.7 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

CRESCENDO Baby nasello con patate omogeneizzato 2 x 80 g



true



8796272896770 Per questo prodo

L'omogeneizzato di nasello con patate Coop è realizzato con naselli (specie: macruronus megallanicus) che si caratterizzano per il sapore gustoso delle carni. I naselli vengono poi puliti accuratamente per utilizzarne solo la parte migliore. Per le loro proprietà nutritive, gli omogeneizzati di pesce Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g (2x80g)

Ingredienti

Acqua di cottura, **Nasello** 20%, Patate 20%, Riso cotto, Succo di limone da concentrato, Olio di semi di girasole, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128
Origini delle materie prime principali

Baby prosciutto cotto omogeneizzato biologico con carne 2 x 80 g

Questo omogeneizzato è realizzato con prosciutto cotto ottenuto da suini allevati rigorosamente secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Per le loro proprietà nutritive gli omogeneizzati di carne Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento, secondo l'indicazione del tuo pediatra. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g e (2x80g)

Capacità: 160 gr

Codice EAN:

8001120922434



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, Prosciutto cotto* 30% (carne di suino* - coscia, sale iodato da cucina), Amido di riso* 7,5%, *biologico, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carne Di Suino: Germania, Austria, Farina Di Riso: Italia, Belgio

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	315 kJ
Energia	75 kcal
Grassi	2.5 g
di cui acidi grassi saturi	1 g
Carboidrati	6.4 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	6.7 g
Sale	0.38 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Baby salmone e verdure omogeneizzato 2 x 80 g

L'omogeneizzato di salmone e verdure Coop è realizzato con pesce selvaggio (specie: salmone rosso) pescato esclusivamente in Alaska. La pesca di questa specie in Alaska è infatti ecologicamente sostenibile per preservare le riserve ittiche. I salmoni vengono poi puliti accuratamente per utilizzarne solo la parte migliore. Per le loro proprietà nutritive, gli omogeneizzati di pesce Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g (2x80g)

Capacità: 160 gr

Codice EAN:

8001120779175



Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Ortaggi 32% (patate, zucca, cipolle in proporzione variabile), Acqua di cottura, Riso cotto, **Salmone** 18%, Olio di semi di girasole, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Patata: Germania, Belgio, Polonia, Repubblica Ceca, Ungheria, Salmone: Stati Uniti, Zucca: Polonia, Ungheria

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa.

Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Allergeni presenti

Pesce

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	265 kJ
Energia	63 kcal
Grassi	1.6 g
di cui acidi grassi saturi	0.4 g
Carboidrati	7.5 g
di cui zuccheri	0.6 g
Fibre	0.7 g

Baby tacchino omogeneizzato biologico con carne 2 x 80 g

L'omogeneizzato di tacchino Coop è realizzato con tacchini allevati rigorosamente secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Per le loro proprietà nutritive gli omogeneizzati di carne Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento, secondo l'indicazione del tuo pediatra. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g e (2x80g)

Capacità: 160 gr

Codice EAN:

8001120955753



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, Carne di tacchino* 30%, Amido di riso* 8%, *biologico, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carne Di Tacchino: Germania, Austria, Farina Di Riso: Italia, Francia, Ungheria

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	357 kJ
Energia	85 kcal
Grassi	3.8 g
di cui acidi grassi saturi	1.4 g
Carboidrati	6.8 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	5.9 g
Sale	0.08 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Banana omogeneizzato biologico 2 x 125

g

Questo omogeneizzato è realizzato con banane biologiche. Per le sue proprietà nutritive e la gradevolezza di sapore può essere utilizzato già nelle prime fasi del divezzamento che, ricorda è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia. I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

250g (2x125g)

Capacità: **250 gr**

Codice EAN:

8001120974853



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Banana* 61%, Acqua, Succo di mela* da concentrato, Succo di limone* da concentrato, Farina di riso*, Amido di riso*, Antiossidante: acido ascorbico, *biologico, **Naturalmente privo di glutine**

Origine delle materie prime

Purea di Banana: Costa Rica, Ecuador, Succo concentrato di Mela: Italia, Argentina, Georgia, Turchia, Ungheria

Preparazione e uso

Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	302 kJ
Energia	71 kcal
Grassi	0.1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	16.1 g
di cui zuccheri	11.5 g
Fibre	1.1 g
Proteine	0.9 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Frutta mista omogeneizzato biologico 2 x 125 g

Questo omogeneizzato è realizzato con frutta biologica. Per le sue proprietà nutritive e la gradevolezza di sapore può essere utilizzato già nelle prime fasi del divezzamento che, ricorda è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

250g (2x125g)

Capacità: 250 gr

Codice EAN:

8001120974884



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Mela* 53%, Banana* 20%, Albicocca* 10%, Acqua, Succo di arancia* da concentrato 7%, Amido di riso*, Antiossidante: acido ascorbico, *biologico, **Naturalmente privo di glutine**

Origine delle materie prime

Albicocca: Italia, Spagna, Concentrato Di Arancia: Messico, Argentina, Purea Di Mela: Italia, Germania, Austria, Purea di Banana: Costa Rica, Ecuador

Preparazione e uso

Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	246 kJ
Energia	58 kcal
Grassi	0.1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	13.1 g
di cui zuccheri	10.3 g
Fibre	1.4 g
Proteine	0.5 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione - Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

Mela omogeneizzato biologico 2 x 125 g

Questo omogeneizzato è realizzato con mele biologiche. Per le sue proprietà nutritive e la gradevolezza di sapore può essere utilizzato già nelle prime fasi del divezzamento che, ricorda è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia. I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra



250g (2x125g)

Capacità: **250 gr**

Codice EAN:

8001120974860

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Mela* 59%, Succo di mela* da concentrato 37%, Farina di riso*, Amido di riso*, Antiossidante: acido ascorbico, *biologico, **Naturalmente privo di glutine**

Origine delle materie prime

Purea Di Mela: Italia, Germania, Austria

Preparazione e uso

Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	250 kJ
Energia	59 kcal
Grassi	0.1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	13.7 g
di cui zuccheri	10 g
Fibre	1 g
Proteine	0.3 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Farfalline all'uovo biologiche 250 g

Per le farfalline all'uovo vivi verde Coop abbiamo selezionato materie prime esclusivamente italiane: uova da allevamenti biologici e le migliori varietà di grano duro biologico.

vivi verde

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

Fonte di fibre

Tempo di cottura 7/8min

250 g

Capacità: 250 gr

Codice EAN:

8001120870049



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Semolato di **grano duro** * (80.64%), **Uova*** (19.36%), Può contenere **soia**, *da agricoltura biologica

Preparazione e uso

Tempo di cottura 7/8min

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 50g	AR % *
Energia	1543 kJ	771 kJ	9.1 %
Energia	365 kcal	182 kcal	9.1 %
Grassi	3.8 g	1.9 g	2.7 %
di cui acidi grassi saturi	1 g	0.5 g	2.6 %
Carboidrati	66 g	33 g	%
di cui zuccheri	2.6 g	1.3 g	1.5 %
Fibre	5.8 g	2.9 g	%
Proteine	14 g	6.9 g	%
Sale	0.1 g	0.05 g	0.83 %

Scheda attributi

100% Italiano

grano duro e uova italiani

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Sacchetto - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

Stelline di semolato biologiche 500 g

La linea di pasta di semolato Vivi verde Coop è ottenuta da grano duro biologico 100% italiano. La tecnica di molitura consente di ottenere un prodotto fonte di fibre e le conferisce un sapore più dolce della pasta integrale ma un profumo ed un sapore più intenso della pasta di semola tradizionale. La trafilatura al bronzo gli conferisce una superficie gradevolmente più ruvida e porosa, ideale per assorbire ed esaltare i sughi vivi verde.

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

Trafilate al bronzo

Tempo di cottura 5/6min

- Fonte di fibre

500 g

Capacità: 500 gr

Codice EAN:

8001120904010



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Semolato di grano duro*, *Biologico, Può contenere soia

Preparazione e uso

Tempo di cottura 5/6min

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 80g	AR % *
Energia	1479 kJ	1183 kJ	14 %
Energia	349 kcal	279 kcal	14 %
Grassi	1.9 g	1.5 g	2.2 %
di cui acidi grassi saturi	0.6 g	0.4 g	2.2 %
Carboidrati	69 g	55 g	%
di cui zuccheri	4 g	3.2 g	3.5 %
Fibre	5.2 g	4.2 g	%
Proteine	11 g	9 g	%
Sale	0 g	0 g	0.1 %

Scheda attributi

100% Italiano

grano duro italiano

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Sacchetto - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

Pinoli sgusciati 100 g

- Conoscenza e controllo di tutta la filiera produttiva
- Provenienza da metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e del territorio
- Controllo di Coop sul rispetto dei diritti dei lavoratori estesi fino alla fase di raccolta in campo
- Residui chimici molto inferiori ai limiti di legge (-70%)

Il sistema dei controlli Coop è certificato da Bureau Veritas Italia (cert N° 198/001) e CSQA (cert N° 4507 DTS 007)

I pinoli, gli irresistibili semi commestibili del pino, grazie al loro sapore inconfondibile e caratteristico, trovano largo impiego in cucina come ingrediente per la preparazione di dolci, primi piatti, contorni e condimenti.

Origine

Tracciabilità totale - Filiera di qualità

In cucina

100 g

Capacità: 100 gr

Codice EAN:

8001120007162

Approvato da soci

Caratteristiche del prodotto

I nostri produttori

Origine delle materie prime

Pinolo: Italia, Spagna, Portogallo, Turchia



Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	AR % *
Energia	2507 kJ	9.1 %
Energia	605 kcal	9.1 %
Grassi	50 g	21.6 %
di cui acidi grassi saturi	5.5 g	8.3 %
Carboidrati	4 g	%
di cui zuccheri	3.9 g	1.3 %
Fibre	4.5 g	%
Proteine	32 g	%
Sale	0.02 g	0.1 %

Scheda attributi

Coltivazione

NORMALE

Consigli di conservazione

Conserva preferibilmente in luogo fresco e asciutto. Su questa confezione trovi anche l'indicazione dell'anno di raccolta a garanzia della freschezza del prodotto.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Sacchetto - Plastica - 07 | Dove va - Raccolta plastica

Polpa di pomodoro biologica 400 g

Pronti all'uso e versatili in cucina, i pomodori biologici sono tagliati a pezzi e lavorati in giornata: per una polpa ricca e carnosa, dal gusto fresco e fragrante.

Bio

Pomodoro 100% italiano

peso netto 400g e peso netto sgocciolato 240g

Capacità: 400 gr

Codice EAN:

8001120976123

Biologico

Caratteristiche del prodotto
I nostri produttori

Ingredienti

Pomodori biologici, Succo di pomodoro biologico

Origine delle materie prime

Pomodoro: Italia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	91 kJ
Energia	22 kcal
Grassi	0.1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3.3 g
di cui zuccheri	3.3 g
Fibre	0.7 g
Proteine	1.5 g
Sale	0.03 g

Scheda attributi

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Una volta aperto, ti consigliamo di conservare il prodotto in frigorifero in un contenitore per alimenti e di consumarlo entro 2-3 giorni.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Lattina - Acciaio - FE 40 - Raccolta Acciaio

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Pomodori pelati biologici 400 g

Tutto il profumo e la freschezza dei pomodori pelati biologici raccolti al giusto grado di maturazione Bio

Pomodoro 100% italiano

peso netto 400g e peso netto sgocciolato 240g

Capacità: **400 gr**

Codice EAN:

8001120976116

Biologico

Caratteristiche del prodotto
I nostri produttori

Ingredienti

Pomodori pelati biologici, Succo di pomodoro biologico, Correttore di acidità: acido citrico

Origine delle materie prime

Pomodoro: Italia

Preparazione e uso

Modalità di conservazione

Una volta aperto, ti consigliamo di conservare il prodotto in frigorifero (+4C°) in un contenitore per alimenti e di consumarlo entro 2-3 giorni.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	107 kJ
Energia	25 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3.9 g
di cui zuccheri	3.7 g
Fibre	1.2 g
Proteine	1.2 g
Sale	0.13 g

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Lattina - Acciaio - FE 40 - Raccolta acciaio

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Preparato per bevanda al cacao magro

300 g

Acquistando questo prodotto contribuisce a sostenere e promuovere lo sviluppo economico e sociale delle comunità in cui operano le cooperative o i produttori delle materie prime certificate Fairtrade.

I prodotti Solidal Coop rendono concreto il sostegno alle cooperative, alle piccole comunità di produttori e ai lavoratori del Sud del mondo.

300 g

Capacità: 300 gr

Codice EAN:
8001120863096

Fairtrade

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Zucchero (ottenuto da canna da zucchero), Cacao magro 21,6%, Fibra di acacia, Cannella, Aroma naturale, **Senza glutine**

Origine delle materie prime

Cacao: Ghana, Uganda, Costa d'Avorio, Nigeria, Togo, Zucchero Di Canna: Australia, Belize, Brasile, Costa Rica, El Salvador

Preparazione e uso

Modalità di preparazione:

aggiungi 2 cucchiaini di prodotto in 200ml di latte caldo o freddo e mescola.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione (13,5g in 200ml di latte)*
Energia	290 kJ	613 kJ
Energia	69 kcal	145 kcal
Grassi	1.6 g	3.3 g
di cui acidi grassi saturi	0.9 g	2 g
Carboidrati	9.5 g	20 g
di cui zuccheri	9.2 g	20 g
Fibre	0.8 g	1.6 g
Proteine	3.7 g	7.8 g
Sale	0.12 g	0.25 g

Consigli di conservazione

Per mantenere inalterata la fragranza, dopo l'apertura riponi la confezione in un luogo fresco ed asciutto.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Barattolo - Carta - C/PAP 84 - Raccolta carta

Top spellicolabile - Alluminio - ALU 41 - Raccolta alluminio

Coperchio - Plastica - LDPE 4 - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Tonno a pinne gialle all'olio di oliva 620 g

Il tonno Coop è della specie Yellowfin (*Thunnus albacares*), nota per il pregio delle sue carni; dopo la pesca, il tonno viene accuratamente selezionato, cotto, pulito ed inscatolato in tranci interi. Il risultato è un prodotto gustoso e nutriente, compatto, dal colore rosa uniforme. Il logo pesca sostenibile testimonia l'impegno di Coop per la tutela degli ecosistemi marini e delle popolazioni che da essi dipendono.

620g e Peso netto 403g Peso sgocciolato

Capacità: **620 gr**

Codice EAN:
8001120013910

Approvato da soci

Pesca sostenibile

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*), Olio di oliva, Sale

Origine delle materie prime

Olio Di Oliva: Italia, Spagna , Tonno: Oceano Pacifico, Oceano Indiano, Oceano Atlantico

Allergeni presenti

Pesce

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per 100g sgocciolato
Energia	1582 kJ	790 kJ
Energia	382 kcal	189 kcal
Grassi	32.6 g	9 g
di cui acidi grassi saturi	4.7 g	2.3 g
Carboidrati	0 g	0 g
di cui zuccheri	0 g	0 g
Fibre	0 g	0 g
Proteine	22.1 g	26.9 g
Sale	1.11 g	1.3 g

Consigli di conservazione

Una volta aperto, se non utilizzato interamente, ti consigliamo di conservare il prodotto coperto dal proprio liquido di governo in frigorifero e di consumarlo entro 2 giorni.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Lattina - Acciaio - FE40 | Dove va - Raccolta diff.



Biscotti mela e carota

Da una ricetta semplice preparata solo con olio di girasole non idrogenato e dolcificata con malto di mais, nascono i frollini mela e carota Sarchio naturalmente leggeri e dal sapore delicato. Arricchiti con gustosi pezzetti di mela che rendono il biscotto particolarmente sfizioso, sono indicati per una pausa dolce in ogni momento della giornata.



Ingredienti:

farina di frumento* , sciroppo di riso* , olio di semi di girasole non idrogenato*(11%), amido di mais* , zucchero di canna* , pezzetti di mela disidratata* (5,3%), farina di carote* (1%), succo di limone* , addensanti: farina di semi di carruba* ; agenti lievitanti: carbonato acido di sodio; aroma naturale di mela* .

*Prodotto biologico.

Peso: 250 gr



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - NUTRITION FACTS - INFORMACIÓN NUTRICIONAL

valori medi per / typical values per / valores medios por	100g
energia / energy / energía	1843 KJ /438 kcal
grassi / fat / grasas	15,9g
di cui saturi / of which saturated / de las cuales saturadas	1,94 g
carboidrati / carbohydrate / carbohidratos	67,5 g
di cui zuccheri / of which sugars / de las cuales azúcares	15,3 g
fibre / fiber / fibra	4,2 g
proteine / protein / proteínas	6,3 g
sale / salt / sal	0,06 g



CERTIFICATO DI CONFORMITÀ
Reg. CE 834/2007
CERTIFICATE OF CONFORMITY
documento giustificativo – documentary evidence

Mod. CZ/CC
 Rev. 7 del 2019-02-18
 Pag. 1 di 5

Il presente documento certifica che l'operatore:
This document certifies that the company:

SARCHIO S.P.A.

codice •code: **DJ50**

con sede sociale in •located in: **VIA DEI BARROCCIAI 42 41012 CARPI (MO)**

e sito produttivo in •with factory in: **VIA DEI TRASPORTI 22/28 41012 CARPI (MO)**

è controllato da •is controlled by: **CCPB srl**

ai sensi del Reg. CE 834/2007 relativamente all'attività di:
according to EC 834/2007 regulation with regards to the following activities

LAVORAZIONE STOCCAGGIO E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI VEGETALI
processing storage and trading of agricultural products

Il certificato si riferisce esclusivamente all'attività indicata e autorizza l'operatore a rilasciare Dichiarazioni di Conformità per i soli prodotti presenti nell'allegato elenco
The certificate refers only to the mentioned activity and authorizes the company to issue declarations of conformity only for the products listed in the enclosure of the certificate.

data attuale emissione <i>issuing date</i>	11/10/2021	CZ/CC 11427	protocollo <i>reference number</i>
data prima emissione <i>first issuing date</i>	29/06/2017	11/04/2023	data scadenza <i>expiring date</i>
data del controllo <i>date of control(s)</i>	26/04/2021	CX/DG 366	documento giustificativo <i>documentary evidence</i>

Il presente documento è stato rilasciato sulla base dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007 e del regolamento (CE) n. 889/2008. L'operatore oggetto della dichiarazione ha sottoposto a controllo le sue attività e soddisfa i requisiti previsti nei regolamenti citati. Il certificato resta valido finché l'operatore rispetta i requisiti del Reg. CE 834/2007 e del contratto stipulato con CCPB srl. La verifica del rispetto è soggetta ad attività di sorveglianza da parte di CCPB srl. Eventuali problemi relativi alla responsabilità civile saranno trattati secondo le leggi vigenti. La documentazione del servizio di certificazione è conservata presso gli uffici di CCPB srl.

This document has been issued on the basis of Article 29(1) of Regulation (EC) No 834/2007 and of Regulation (EC) No 889/2008. The declared operator has submitted his activities under control, and meets the requirements laid down in the named Regulations. The certificate is valid until the company satisfies the requirements of the EC 834/2007 regulation and of the contract signed with CCPB srl. The fulfillment of the requirements is under the surveillance of CCPB srl. Any questions related to civil responsibilities will be treated in accordance with the enforced laws. The documentation concerning the certification service is filed by CCPB srl.

U-CCPB-2021-0150550



P015514319

ALLEGATO: elenco prodotti autorizzati
Enclosure: list of authorized products

LISTA DI DISTRIBUZIONE: operatore controllato
Distribution list: inspected company

l'Amministratore Delegato
Fabrizio Piva



Codice Organismo di Controllo: IT - BIO - 009
Autorizzazione D.M. MIPAAFT n. 1375 del 29-01-2019

Le richieste inerenti la verifica del presente certificato vanno indirizzate a:
CCPB srl

Viale Masini 36 - I 40126 Bologna Tel. +39-051-6089811 Fax +39-051-254842



FRD N° 0043 B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
 EA, IAF e ILAC
 Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements



CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

Reg. CE 834/2007

CERTIFICATE OF CONFORMITY

documento giustificativo – documentary evidence

Mod. CZ/CC
Rev. 7 del 2019-02-18
Pag. 2 di 5

Allegato al CZ/CC 11427 del 11/10/2021
Enclosure with

rilasciato all'operatore • issued to the company.

SARCHIO S.P.A.

codice • code: **DJ50**

Elenco dei prodotti autorizzati • list of authorized products

prodotto	product	specifiche di prodotto other information	tipo status	codice prodotto product code
BEVANDA A BASE DI ALBICOCCA	apricot drink	***	BIO	***
BEVANDA A BASE DI AVENA	oat drink	AVENA CON CALCIO	BIO	***
BEVANDA A BASE DI AVENA	oat drink	SENZA GLUTINE - VITALNATURE	BIO	***
BEVANDA A BASE DI MANDORLE	almonds drink	VITALNATURE	BIO	***
BEVANDA A BASE DI PERA	pear drink	***	BIO	***
BEVANDA A BASE DI RISO	rice drink	***	BIO	***
BEVANDA VEGETALE	drink plant	***	BIO	***
BEVANDA VEGETALE	drink plant	AVENA; SOIA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	AVENA - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BIRBO' - BASTONCINI RICOPERTI DI CIOCCOLATO AL LATTE	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BIRBO' - BASTONCINI RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI AI CEREALI CON CACAO E GOCCE DI CIOCCOLATO - SARCHIO	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI AI CEREALI CON FARINA INTEGRALE - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI AI CEREALI CON FARINA INTEGRALE - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI AI CEREALI CON MELA - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI AI CEREALI CON ZENZERO - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI AL CACAO SENZA ZUCCHERO - CACAO RI - SARCHIO	BIO	ITBIO009 DJ50
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI AL LIMONE - IL VIAGGIATOR GOLOSO	BIO	ITBIO009 DJ50
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI AL LIMONE - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI AL MIGLIO SENZA ZUCCHERO - SARCHIO	BIO	ITBIO009 DJ50
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI AVENA - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI CEREALI CON MELA - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI CEREALI ZENZERO - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI CIOCCOLOSI - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI COCCO	BIO	ITBIO009 DJ50
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO - IL VIAGGIATOR GOLOSO	BIO	ITBIO009 DJ50
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI CON GRANO SARACENO E COCCO - IL VIAGGIATOR GOLOSO	BIO	ITBIO009 DJ50
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI CON GRANO SARACENO E MIELE - IL VIAGGIATOR GOLOSO	BIO	ITBIO009 DJ50
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI FARRO E RISO	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI MELA E CAROTA	BIO	ITBIO009 DJ50



Codice Organismo di Controllo: IT - BIO - 009

Autorizzazione D.M. MIPAAFT n. 1375 del 29-01-2019

Le richieste inerenti la verifica del presente certificato vanno indirizzate a:

CCPB srl

Viale Masini 36 - I 40126 Bologna Tel. +39-051-6089811 Fax +39-051-254842



PRO N° 0043 B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements



CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

Reg. CE 834/2007

CERTIFICATE OF CONFORMITY

documento giustificativo – documentary evidence

Mod. CZ/CC
Rev. 7 del 2019-02-18
Pag. 3 di 5

prodotto	product	specifiche di prodotto other information	tipo status	codice prodotto product code
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI RICOPERTI CON CIOCCOLATO FONDENTE SENZA GLUTINE - LA CITTA' DEL SOLE	BIO	ITBIO009 DJ50
BISCOTTI	biscuits	BISCOTTI SENZA GLUTINE GRANO SARACENO E COCCO - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	NOCCIOLOSI - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	SARACENO COCCO - SARCHIO SPA	BIO	***
BISCOTTI	biscuits	SARACENO CON MIELE - SARCHIO SPA	BIO	***
CECI	chickpeas	NERI	BIO	***
CIOCCOLATA	chocolate	CIOCCOLATO AL LATTE FINISSIMO E NOCCIOLE - SARCHIO SPA	BIO	***
CIOCCOLATA	chocolate	CIOCCOLATO AL LATTE FINISSIMO - SARCHIO SPA	BIO	***
CIOCCOLATA	chocolate	CIOCCOLATO AL LATTE FINISSIMO E COCCO	BIO	***
CIOCCOLATA	chocolate	CIOCCOLATO AL LATTE FINISSIMO E SEMI DI CANAPA - SARCHIO SPA	BIO	***
CIOCCOLATA	chocolate	CIOCCOLATO AL LATTE FINISSIMO E SESAMO - SARCHIO SPA	BIO	***
CIOCCOLATA	chocolate	CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA - SARCHIO SPA	BIO	***
CIOCCOLATA	chocolate	CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA E ARANCIA - SARCHIO	BIO	***
CIOCCOLATA	chocolate	CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA E ARANCIA - SARCHIO SPA	BIO	***
CIOCCOLATA	chocolate	CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA E ZENZERO - SARCHIO SPA	BIO	***
CIOCCOLATA	chocolate	TAVOLETTA BIANCA - SARCHIO SPA	BIO	***
CIOCCOLATA	chocolate	TAVOLETTA BIANCA CON PAPAVERO E POMPELMO	BIO	***
CRACKERS	crackers	CRACKERS INTEGRALI SENZA GLUTINE - SARCHIO	BIO	***
CRACKERS	crackers	CRACKERS SENZA GLUTINE - SARCHIO	BIO	***
CRACKERS	crackers	DI GRANO SARACENO	BIO	***
FAGIOLI	beans	ROSSI;NERI;BORLOTTI; CANNELLINI;TONDINI	BIO	***
FARINA DI AVENA INTEGRALE	wholemeal oat flour	***	BIO	***
FARINA DI FRUMENTO TENERO	wheat flour	FARINA TIPO 00 DI GRANO TENERO - SARCHIO	BIO	***
FARINA DI FRUMENTO TENERO	wheat flour	TIPO 0; INTEGRALE; TIPO 2; TIPO 0W240-260	BIO	***
FARINA DI RISO	rice flour	RISO INTEGRALE; GRANO SARACENO; RISO	BIO	***
GALLETTE	plain biscuits	DI RISO NERO; DI MAIS E RISO; RISO ROSSO	BIO	***
GALLETTE	plain biscuits	GALLETTE AL SESAMO - SARCHIO SPA	BIO	***
GALLETTE	plain biscuits	GALLETTE DI CEREALI - SARCHIO SPA	BIO	***
GALLETTE	plain biscuits	GALLETTE DI GRANO SARACENO - SARCHIO SPA	BIO	***
GALLETTE	plain biscuits	GALLETTE DI RISO E ALGA WAKAME - SARCHIO SPA	BIO	***
GALLETTE DI MAIS	maize plain biscuits	GALLETTE DI MAIS CON CIOCCOLATO FONDENTE	BIO	ITBIO009 DJ50
GALLETTE DI MAIS	maize plain biscuits	GALLETTE DI MAIS CON CIOCCOLATO FONDENTE - ECOR	BIO	ITBIO009 DJ50
GALLETTE DI MAIS	maize plain biscuits	GALLETTE DI MAIS SENZA GLUTINE - ECORNATURASI	BIO	ITBIO009 DJ50
GALLETTE DI MAIS	maize plain biscuits	MAIS OTTOFILE; MAIS E LEGUMI	BIO	***
GALLETTE DI MAIS	maize plain biscuits	SARCHIO SPA	BIO	***
GALLETTE DI RISO	rice plain biscuits	***	BIO	***
GALLETTE DI RISO	rice plain biscuits	CON CIOCCOLATO AL LATTE FINISSIMO - SARCHIO	BIO	***
GALLETTE DI RISO	rice plain biscuits	CON CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA - SARCHIO SPA; ECOR	BIO	ITBIO009 DJ50

Codice Organismo di Controllo: IT - BIO - 009
Autorizzazione D.M. MiPAAFT n. 1375 del 29-01-2019

Le richieste inerenti la verifica del presente certificato vanno indirizzate a:

CCPB srl

Viale Masini 36 - I 40126 Bologna Tel. +39-051-6089811 Fax +39-051-254842



PRO N° 0943 B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements





CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

Reg. CE 834/2007

CERTIFICATE OF CONFORMITY

documento giustificativo – documentary evidence

Mod. CZ/CC
Rev. 7 del 2019-02-18
Pag. 4 di 5

prodotto	product	specifiche di prodotto other information	tipo status	codice prodotto product code
GALLETTE DI RISO	rice plain biscuits	GALLETTE DI RISO CON CIOCCOLATO BIANCO - SARCHIO	BIO	***
GALLETTE DI RISO	rice plain biscuits	GALLETTE DI RISO CON CIOCCOLATO BIANCO - SARCHIO SPA	BIO	***
GALLETTE DI RISO	rice plain biscuits	GALLETTE DI RISO E QUINOA	BIO	***
GALLETTE DI RISO	rice plain biscuits	GALLETTE DI RISO INTEGRALE CON SALE - ECORNATURASI SPA	BIO	ITBIO009 DJ50
GALLETTE DI RISO	rice plain biscuits	GALLETTE DI RISO INTEGRALE SENZA SALE - ECORNATURASI SPA	BIO	ITBIO009 DJ50
GALLETTE DI RISO	rice plain biscuits	GALLETTE DI RISO ROSSO	BIO	ITBIO009 DJ50
GALLETTE DI RISO	rice plain biscuits	GALLETTE DI RISO ROSSO E VENERE - SARCHIO SPA	BIO	***
GRISSINI	bread sticks	GRISSINI AL SESAMO SENZA GLUTINE - SARCHIO	BIO	***
LEGUMI TRASFORMATI	processed legumes	MIX 4 LEGUMI	BIO	***
LENTICCHIE	lentils	***	BIO	***
LENTICCHIE	lentils	VERDI LAIRO	BIO	***
PANE AZIMO	unleavened bread	***	BIO	***
PANE AZIMO	unleavened bread	AL FARRO	BIO	***
PANE AZIMO	unleavened bread	INTEGRALE	BIO	***
PASSATA DI POMODORO	tomato puree	***	BIO	***
PISELLI	peas	***	BIO	***
POLPA DI POMODORO	chopped tomatoes	***	BIO	***
POMODORI PELATI	whole peeled tomatoes	***	BIO	***
PRODOTTO DA FORNO	baker product	CRACKERS SENZA LIEVITO FARRO INTEGRALE	BIO	***
PRODOTTO DA FORNO	baker product	CRACKERS SENZA LIEVITO GRANO	BIO	***
PRODOTTO DA FORNO	baker product	MINI STICK AL SESAMO - ECORNATURASI	BIO	ITBIO009 DJ50
PRODOTTO DA FORNO	baker product	RUSTICOTTI PUGLIA - SARCHIO	BIO	***
PRODOTTO DA FORNO	baker product	RUSTICOTTI SICILIA - SARCHIO	BIO	***
PRODOTTO DA FORNO	baker product	RUSTICOTTI TOSCANA - SARCHIO	BIO	***
PRODOTTO DA FORNO	baker product	SFOGLIE DI RISO	BIO	***
PRODOTTO DA FORNO	baker product	SFOGLIE DI RISO E CECI	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	BARRETTE DI ANACARDI	BIO	ITBIO009 DJ50
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	BARRETTE DI RISO E GOCCE DI CIOCCOLATO	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	BARRETTE PROTEICHE ARANCIA E MANDORLE - SARCHIO	BIO	ITBIO009 DJ50
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	BARRETTE PROTEICHE MANGO E COCCO - SARCHIO	BIO	ITBIO009 DJ50
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	BARRETTE PROTEICHE NOCCIOLE E CACAO	BIO	ITBIO009 DJ50
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SARCHIOK COCCO SNACK - SARCHIO SPA	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SNACK CRISPY CON CIOCCOLATO FONDEnte - SARCHIO SPA	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SNACK CRISPY RICE SNACK CON CIOCCOLATO LATTE FINISSIMO - SARCHIO SPA	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SNACK MANDORLE E GOJI - SARCHIO SPA	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SNACK QUINOA E MIRTILLI ROSSI - SARCHIO SPA	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SNACK RISO E GOCCE DI CIOCCOLATO - SARCHIO SPA	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SNACK SEMI DI GIRASOLE E LINO - SARCHIO SPA	BIO	***



Codice Organismo di Controllo: IT - BIO - 009

Autorizzazione D.M. MiPAAFT n. 1375 del 29-01-2019

Le richieste inerenti la verifica del presente certificato vanno indirizzate a:

CCPB srl

Viale Masini 36 – I 40126 Bologna Tel. +39-051-6089811 Fax +39-051-254842



PRD N° 0043 B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements



CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

Reg. CE 834/2007

CERTIFICATE OF CONFORMITY

documento giustificativo – documentary evidence

Mod. CZ/CC
Rev. 7 del 2019-02-18
Pag. 5 di 5

prodotto	product	specifiche di prodotto other information	tipo status	codice prodotto product code
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SNACK SEMI DI SESAMO - SARCHIO SPA	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SNACK SEMI DI ZUCCA - SARCHIO SPA	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SOFFIO DI RISO CON CIOCCOLATO AL LATTE FINISSIMO - SARCHIO SPA	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SOFFIO DI RISO CON CIOCCOLATO BIANCO - SARCHIO SPA	BIO	***
PRODOTTO DOLCIARIO	confectionary product	SOFFIO DI RISO CON CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA - SARCHIO SPA	BIO	***
SEMI DI LINO	flax seeds	***	BIO	***
SUCCO DI MIRTILLO	blueberry juice	SUCCO DI MIRTILLO NERO E UVA	BIO	***
SUGO AL POMODORO E BASILICO	tomato sauce with basil	***	BIO	***
SUGO ALLE VERDURE	vegetable sauce	***	BIO	***
ZUCCHERO DI CANNA	cane sugar	***	BIO	***

Legenda della colonna TIPO. Se è indicato **BIO** il prodotto è "biologico"; se **ING** il prodotto contiene ingredienti biologici; se **CONV** il prodotto è in "conversione all'agricoltura biologica"; se **UB** il prodotto è a base di "uva biologica"; se **UC** il prodotto è a base di "uva in conversione all'agricoltura biologica"; se **MB** il mangime è "biologico"; se **MI** il mangime è "impiegabile in agricoltura biologica".

Legenda of the column status: if is stated **BIO** the product is "organic"; if **ING** the product is "with organic ingredients"; if **CONV** the product is in "conversion to organic agriculture"; if **UB** the product is made with "grapes from organic agriculture"; if **UC** the product is made with "grapes in conversion to organic agriculture"; if **MB** the feed is "organic"; if **MI** the feed "may be used in organic agriculture".

L'operatore è autorizzato a rilasciare Dichiarazioni di Conformità al Reg. CE 834/2007, solo per i prodotti elencati. Se nell'elenco è presente anche il codice prodotto, tali dichiarazioni possono essere rilasciate direttamente sulle confezioni commerciali.

L'operatore è direttamente responsabile del corretto utilizzo di questo certificato e può rilasciare dette dichiarazioni, solo se rispetta i requisiti del Reg. CE 834/2007 e della normativa cogente applicabile ai prodotti certificati.

L'operatore non deve fornire indicazioni pubblicitarie o altro che possano creare confusione con prodotti non certificati. In particolare, il presente documento non attesta la conformità ad altri requisiti che non rientrino nello scopo di certificazione; la responsabilità di CCPB è limitata alle norme di riferimento per lo schema Reg. CE 834/2007, per le quali è emesso il presente certificato e non si estende ad altre norme riferite ad altre caratteristiche eventualmente citate per i prodotti di cui trattasi.

The company is authorized to use declaration of conformity to the EC 834/2007 regulation only for the attested products. If in the list there is also the product code, it means that the declaration could be used on the packaging too. The company is directly responsible of the use of the certificate and can issue such declarations of conformity only if the company fulfils the requirements of the EC 834/2007 regulations and of the enforced laws for the certified products. The company cannot advertise, or give other information about activities not listed above in order to avoid confusion with non certified activities. In particular, this document does not certify compliance with other requirements that do not fall within the scope of certification; liability is limited to the CCPB reference standards for the scheme EC Reg 834/2007, for which this certificate is issued and does not extend to other standards related to other characteristics that may be stated for the products in question



Codice Organismo di Controllo: IT - BIO - 009
Autorizzazione D.M. MIPAAFT n. 1375 del 29-01-2019

Le richieste inerenti la verifica del presente certificato vanno indirizzate a:

CCPB srl

Viale Masini 36 - I 40126 Bologna Tel. +39-051-6089811 Fax +39-051-254842



PIÙ N° 0043 B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

CRESCENDO Baby Biscotti per l'infanzia Biologici 480 g



true



8797404474114

Per questo prodo

I biscotti per l'infanzia Coop sono realizzati con ingredienti prodotti secondo criteri dell'agricoltura biologica e sono appositamente studiati per fornire al tuo bambino i principi nutritivi di cui ha bisogno in questa fase della crescita.

Ricorda di non lasciare mai solo il tuo bambino quando mangia i biscotti. Nell'interesse dell'igiene dentale del bambino, lavagli i denti con regolarità, soprattutto prima del sonno notturno.

Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di riposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

Contiene 12 comode porzioni da 8 biscotti

Apertura e chiusura facilitata

480g

Ingredienti

Farina di **frumento***, Zucchero di canna*, Olio di semi di girasole*, **Burro***, **Latte** scremato in polvere*, Agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, tartrato monopotassico, carbonato acido di sodio), Estratto di malto d'**orzo***, Emulsionante: lecitina di girasole, Aroma naturale di vaniglia,

Aroma naturale*, Vitamina B1 (Tiamina), **Contiene glutine, Può contenere tracce di soia**, *da agricoltura biologica, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origini delle materie prime principali

Farina di frumento: Italia

Zucchero di canna: India



Modalità di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto.

Preparazione ed uso

Modalità d'uso

Puoi sciogliere i biscotti Coop nel latte tiepido (inizialmente 2-3 biscottini), nel tè o in altre bevande per la colazione o la merenda del tuo bambino.

Grazie alla loro friabilità, possono essere consumati da soli, in qualsiasi momento della giornata.

Dosi medie

Le dosi variano in funzione dell'età e dell'appetito del bambino, sentito anche il parere del pediatra. Se ne consiglia l'uso dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

	per 100 g 1 biscotto (5,0g)	
Energia	1776 kJ	89 kJ
Energia	421 kcal	21 kcal
Grassi	8,6 g	0,4 g
di cui acidi grassi saturi	1,7 g	0,1 g
Carboidrati	76 g	3,8 g
di cui zuccheri	24 g	1,2 g
Fibre	2,2 g	0,1 g
Proteine	8,7 g	0,4 g
Sale	0,25 g	0,01 g
Tiamina	0,8 B1	0,04 B1

Informazioni Smaltimento

Coop per l'ambiente

Cos'è - Incarto - Plastica - LDPE 4 | Dove va - Raccolta plastica

Cos'è - Scatola - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Allergeni presenti negli ingredienti

Soia e prodotti derivati

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, farro, ...) e prodotti derivati

Ean del prodotto

8001120936622

D'OSA Cacao Amaro in Polvere 250 g



Acquistando questo cacao contribuisce a sostenere e promuovere lo sviluppo economico e sociale delle comunità in cui operano le cooperative o i produttori dei seguenti paesi: Repubblica Dominicana, Perù, Ecuador.

d'Osa

Facile cucinare!

250g

Ingredienti

Cacao in polvere (di cui burro di cacao 22-24%), Correttore di acidità: carbonato di potassio, Senza glutine, Cacao conforme agli Standard Fairtrade. Totale: 98,1% - Per informazioni: www.fairtrade.it

Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Valori nutrizionali

	per 100 g
Energia	1739 kJ
Energia	419 kcal
Grassi	23 g
di cui acidi grassi saturi	14 g

	per 100 g
Carboidrati	18 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	27 g
Proteine	22 g
Sale	0 g
Ean del prodotto 	
8001120833365	

Orzo solubile biologico 120 g

L'orzo solubile Vivi Verde bio Coop nasce da una selezione di varietà di orzo biologico, tostate e solubilizzate. Con l'orzo solubile Coop si ottiene una bevanda piacevole e gustosa, naturalmente priva di sostanze eccitanti e a basso contenuto di grassi*. Adatto sia alla prima colazione che a qualsiasi altro momento della giornata.

*Il contenuto in grassi si riferisce alla bevanda preparata con acqua.

L'agricoltura biologica prevede tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente, che escludono l'utilizzo di OGM e riducono l'uso di sostanze chimiche di sintesi. Con i prodotti da agricoltura biologica aiuti a preservare l'ambiente, la biodiversità, il suolo, l'acqua e l'aria. Per questo scegli i prodotti vivi verde Bio Coop.

Bio

Orzo 100% italiano

120 g

Capacità: 120 gr

Codice EAN:

8001120971814



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Orzo biologico

Origine delle materie prime

Orzo: Italia

Preparazione e uso

Suggerimenti per la preparazione

Versa in una tazza tre cucchiaini di orzo e zuchera a piacere quindi aggiungi, mescolando, latte o acqua nella quantità desiderata.

Allergeni presenti

Cereali

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	1533 kJ
Energia	362 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	79 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	9.6 g
Proteine	6.5 g
Sale	0.13 g

Consigli di conservazione

Per mantenere inalterata la fragranza, dopo l'apertura riponi la confezione in un luogo fresco ed asciutto.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Barattolo - Carta - C/PAP 84 - Raccolta Carta

Top spellicolabile - Alluminio - ALU 41 - Raccolta Alluminio

Coperchio - Plastica - LDPE 4 - Raccolta Plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Ceci biologici 400 g

- Fonte di Rame. Il rame contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 15g di prodotto.

- Fonte di Zinco. Lo zinco contribuisce alla normale funzione cognitiva. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 47g di prodotto.

I ceci vivi verde Coop sono coltivati, selezionati e lavorati interamente in Italia. Si caratterizzano per l'alto contenuto di proteine e fibre alimentari; sono inoltre fonte di rame e zinco.

Un'alimentazione varia ed equilibrata e uno stile di vita sano sono alla base del tuo benessere

vivi verde

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.



400 g

Capacità: 400 gr

Codice EAN:

8001120747198

Biologico

Caratteristiche del prodotto

I nostri produttori

Origine delle materie prime

Cece: Italia

Preparazione e uso

Modalità di cottura per 400g

Lascia i ceci in ammollo in acqua fredda per 8-12 ore. Elimina l'acqua e risciacquali. Immergili poi in circa 3.5 litri di acqua fredda, porta ad ebollizione e cuoci a fuoco moderato per circa 2 ore. I ceci devono essere costantemente coperti dall'acqua durante la cottura. In pentola a pressione sono sufficienti 60 minuti dall'inizio del fischio. Aggiungi il sale solo a cottura ultimata. 400g di ceci secchi corrispondono a circa 800g di ceci cotti. Importante: il prodotto nel tempo tende a perdere il suo naturale contenuto di umidità. Ciò può rendere necessario un aumento dei tempi di cottura e della quantità di acqua. Si consiglia un controllo visivo prima del consumo.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione (50g)	AR % *
Energia	1495 kJ	747 kJ	8.9 %
Energia	355 kcal	178 kcal	8.9 %
Grassi	6.3 g	3.2 g	4.5 %
di cui acidi grassi saturi	0.8 g	0.4 g	2 %
Carboidrati	47 g	23 g	%
di cui zuccheri	3.7 g	1.9 g	2.1 %

Fibre	14 g	6.8 g	%
Proteine	21 g	10 g	%
Sale	0.02 g	0.01 g	0.1 %
Zinco	3.2 mg	1.6 mg	%
Rame	1 mg	0.5 mg	%

Scheda attributi

Coltivazione

BIOLOGICA
100% Italiano
italiano

Consigli di conservazione

Suggerimenti per la conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Dove si butta

Coop per l'ambiente
Cos'è - Involucro - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

Le Fette Biscottate Dorate



Codici:

Codice Ean Confezione: 80901273

Codice ITF14 Cassa: 08076809067522

Codice Ean Cassa: 8076809572163

Peso Netto: 1,700 Kg

n° confezioni per collo: 100

porzione suggerita: 1

n° porzioni confezione: 1

ingredienti:

Fette Biscottate

Farina di **FRUMENTO**, lievito, olio di semi di girasole, zucchero, estratto di malto d'**ORZO** e mais, sale, farina **FRUMENTO** maltato.

Può contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO, LATTE, SESAMO, SOIA E UOVA.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

ingredienti contenenti allergeni:

FRUMENTO, ORZO, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO E UOVA

benefit:

☼ DRY/AMBIENT ✘ SENZA ADDITIVI

INFO NUTRIZIONALI



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

ENERGIA
GRASSI

100g
391 kcal
1654 kJ
5,0 g

DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI	0,6 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI: ZUCCHERI	6,8 g
FIBRE	6,2 g
PROTEINE	11,5 g
SALE	1,400 g

Le Dorate - Fette Biscottate Dorate

-45% di grassi saturi rispetto alla media delle fette biscottate più vendute

Fonte dati: AIDEPI Elaborazioni su dati di mercato IRI - Anno di rilevazione 2016 - Canale Moderno

Categoria di riferimento: **FETTE BISCOTTATE**

Copertura del mercato: 65,1%

L'elenco riportato in seguito, contiene la quantità di grassi saturi delle **FETTE BISCOTTATE** più vendute - che rappresentano il 65,1% delle vendite di tale mercato (Fonte: IRI, anno di riferimento 2016) - elencati in ordine alfabetico. Viene, infine, indicata la media dei valori nutritivi di tale elenco di prodotti e questa media viene presa come valore di riferimento per calcolare la percentuale di riduzione di grassi saturi.

Valori nutrizionali (g/100 g): Biscotto della salute Pan Monviso 2,0 - Fibraextra Integrali Misura 0,5 - Integrali Granfetta Buitoni 0,6 - Integrali Grissin Bon 0,9 - Le Cereali Mulino Bianco 0,8 - Le Integrali Mulino Bianco 0,7 - Malto d'Orzo Mulino Bianco 1,3 - Normali Gentilini 3,0 - Normali Granfetta Buitoni 0,7 - Normali Mulino Bianco 0,6. **MEDIA GRASSI SATURI 1,1**

Per approfondimento e aggiornamenti: www.aldepi.it/claims-comparativi

Valori Medi		Per 100g	Per fetta (8,8g)	% AR ^{**} per pezzo
Energia	kJ	1654	146	2%
	kcal	391	34	2%
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	5,0	0,4	1%
	g	0,6	0,1	1%
Carboidrati di cui zuccheri	g	72,0	6,3	2%
	g	6,8	0,6	1%
Fibre ^{**}	g	6,2	0,5	
Proteine	g	11,5	1,0	2%
Sale	g	1,40	0,12	2%

^{*}AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000) kcal

^{**}determinate con metodo AOAC 2009.01

BENE SI' senza glutine Crackers 200 g



true



8798605978370 | Per questo prodo

I crackers senza glutine Bene.sì Coop sono sfiziosi come rompidigiuno, ideali per accompagnare i tuoi aperitivi, pranzi e cene.

Come smaltire le calore in eccesso?

Ad esempio 7 minuti di corsa equivalgono a circa 100 kcal.

Bene.sì senza glutine

Senza glutine, ogni giorno, ritrova il piacere della buona tavola.

Senza olio di palma

Prodotto senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine

6 Confezioni Salvafreschezza

200g

Ingredienti

Amido di mais 37,2%, Fecola di patate, Farina di riso 12,8%, Farina di mais 10,6%, Olio semi di girasole, **Uova**, Sale marino, Olio extravergine di oliva, Addensante: farina di semi di guar, Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, Zucchero, Amido di tapioca modificato, Correttore di acidità: carbonato acido di sodio, Aromi, Lievito di birra, Rosmarino 0,1%, Agente lievitante: carbonato acido di ammonio, Antiossidante: estratto di rosmarino, **Può contenere tracce di soia e latte**

Modalità di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Questa confezione contiene 6 porzioni da 8 crackers, per garantire una maggiore freschezza del prodotto.

Valori nutrizionali

	per 100 g	Per porzione (circa 33,4g)	AR % *
Energia	1835 kJ	613 kJ	7,3 %
Energia	435 kcal	145 kcal	7,3 %
Grassi	11,2 g	3,7 g	5,3 %
di cui acidi grassi saturi	2,4 g	0,8 g	4,0 %
Carboidrati	80,9 g	27 g	
di cui zuccheri	1,4 g	0,5 g	0,5 %
Fibre	0,3 g	0,1 g	
Proteine	2,5 g	0,8 g	
Sale	2,38 g	0,79 g	13,2 %

Informazioni Smaltimento

Coop per l'ambiente

Cos'è - Incarti - Plastica - PP 5 | Dove va - Raccolta plastica

Cos'è - Fascetta - Carta - PAP 22 | Dove va - Raccolta carta

Allergeni presenti negli ingredienti

Soia e prodotti derivati

Uova e prodotti derivati

Ean del prodotto

8001120900128

Fagioli borlotti biologici 400 g

- Fonte di Ferro. Il ferro contribuisce alla normale funzione cognitiva. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 24g di prodotto.

- Fonte di Potassio. Il potassio contribuisce alla normale funzione muscolare. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 21g di prodotto.

I fagioli borlotti vivi verde Coop sono coltivati, selezionati e lavorati interamente in Italia. Si caratterizzano per l'alto contenuto di proteine e fibre alimentari; sono inoltre fonte di ferro e potassio.

Un'alimentazione varia ed equilibrata e uno stile di vita sano sono alla base del tuo benessere.

vivi verde

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.



400 g

Capacità:400 gr

Codice EAN:
8001120747211

Biologico

Caratteristiche del prodotto

I nostri produttori

Origine delle materie prime

Fagioli: Italia

Preparazione e uso

Modalità di cottura per 400g

Lascia i fagioli in ammollo in acqua fredda per 8-12 ore. Elimina l'acqua e risciacquali. Immergili poi in circa 2 litri di acqua fredda, porta ad ebollizione e cuoci a fuoco moderato per circa 60 minuti. I fagioli devono essere costantemente coperti dall'acqua durante la cottura. In pentola a pressione sono sufficienti 30 minuti dall'inizio del fischio. Aggiungi il sale solo a cottura ultimata. 400g di fagioli secchi corrispondono a circa 800g di fagioli cotti. Importante: il prodotto nel tempo tende a perdere il suo naturale contenuto di umidità. Ciò può rendere necessario un aumento dei tempi di cottura e della quantità di acqua. Si consiglia un controllo visivo prima del consumo.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per porzione (50g)	AR % *
Energia	1363 kJ	682 kJ	8.1 %
Energia	323 kcal	162 kcal	8.1 %
Grassi	2 g	1 g	1.4 %
di cui acidi grassi saturi	0.3 g	0.2 g	0.8 %
Carboidrati	48 g	24 g	%
di cui zuccheri	3.5 g	1.8 g	1.9 %
Fibre	17 g	8.7 g	%

Proteine	20 g	10 g	%
Sale	0 g	0 g	0 %
Potassio	1478 mg	739 mg	%
Ferro	9 mg	4.5 mg	%

Coltivazione

BIOLOGICA

100% Italiano

italiano

Consigli di conservazione

Suggerimenti per la conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Involucro - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

Fagioli cannellini biologici 400 g

- Fonte di Fosforo. Il fosforo contribuisce al normale metabolismo energetico. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 23g di prodotto.

- Fonte di Magnesio. Il magnesio contribuisce alla riduzione della stanchezza e dall'affaticamento. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 34g di prodotto.

I fagioli cannellini vivi verde Coop sono coltivati, selezionati e lavorati interamente in Italia. Si caratterizzano per l'alto contenuto di proteine e fibre alimentari; sono inoltre fonte di fosforo e magnesio.

Un'alimentazione varia ed equilibrata e uno stile di vita sono alla base del tuo benessere.

vivi verde

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.



400 g

Capacità: **400 gr**

Codice EAN:

8001120747204

Biologico

Caratteristiche del prodotto

I nostri produttori

Origine delle materie prime

Fagioli: Italia

Preparazione e uso

Modalità di cottura per 400g

Lascia i fagioli in ammollo in acqua fredda per 8-12 ore. Elimina l'acqua e risciacquali. Immergili poi in circa 2 litri di acqua fredda, porta ad ebollizione e cuoci a fuoco moderato per circa 60 minuti. I fagioli devono essere costantemente coperti dall'acqua durante la cottura. In pentola a pressione sono sufficienti 30 minuti dall'inizio del fischio. Aggiungi il sale solo a cottura ultimata. 400g di fagioli secchi corrispondono a circa 800g di fagioli cotti. Importante: il prodotto nel tempo tende a perdere il suo contenuto naturale di umidità. Ciò può rendere necessario un aumento dei tempi di cottura e della quantità di acqua. Si consiglia un controllo visivo prima del consumo.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per porzione (50g)	AR % *
Energia	1371 kJ	686 kJ	8.1 %
Energia	325 kcal	163 kcal	8.1 %
Grassi	1.6 g	0.8 g	1.1 %
di cui acidi grassi saturi	0.2 g	0.1 g	0.6 %
Carboidrati	46 g	23 g	%
di cui zuccheri	2.9 g	1.5 g	1.6 %
Fibre	18 g	8.8 g	%

Proteine	23 g	12 g	%
Sale	0 g	0 g	0 %
Fosforo	460 mg	230 mg	%
Magnesio	170 mg	85 mg	%

Scheda attributi

Coltivazione

BIOLOGICA

100% Italiano

italiano

Consigli di conservazione

Suggerimenti per la conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Involucro - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica



FARINA DI GRANO TENERO BIOLOGICO TIPO 2

Farina di grano tenero **biologico tipo 2** è una farina semintegrale, **ideale per tutte le ricette.**

Prodotta con grano coltivato nella Repubblica di San Marino con metodo biologico e tecniche rispettose dell'ambiente.

La macinatura a pietra dei chicchi interi consente di preservare il germe di grano e le altre parti della cariosside, ricche di sostanze nutritive.

La farina risulta particolarmente ricca di fibre, minerali e vitamine.

Adatta per ogni preparazione.

FARINA DI GRANO TENERO BIOLOGICO TIPO 2/ soft wheat flour

TIPO/ type: 2 CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 9.2.01 N°187

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE / Chemical – physical and rheological characteristics		
PARAMETRI / parameters	Unità di misura/Unit	Valore/Value
UMIDITA' (Reg. CEE n° 1470/68) / Humidity	%	<14,5
PROTEINE (Metodo Kjeldhal N x 5,70) Protein (Kjeldhal method N x 5,70)	%	>12
CENERI/ Minerals	%	0,9
INDICE DI CADUTA HAGBERG / Falling Number (Perten method)	Min.	300
GLUTINE / Gluten	%	>11
ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN) / Alveograph (Chopin Method)		
PARAMETRI/parameters	Valore/Value	
W	160	
P/L	0,5	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Organoleptic properties		

1



COLORE / Colour	BIANCO-GRIGIO TIPICO / Typical white-grey
ODORE / Aroma & Flavour	GRADEVOLE E NATURALE / Pleasant and natural
ASPETTO / Appearance	POLVERE SOFFICE, PRIVA DI GRUMI, SCORREVOLE/ Fluffy , homogeneous powder

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO / Nutritional value for 100 g. product

PARAMETRI / parameters	Unità di misura/Unit	Valore/Value
ENERGIA / Energy	Kj/Kcal	1435/339
GRASSI/Fat	g	1,4
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	g	0,4
CARBOIDRATI / Carbohydrates	g	67
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	g	1,9
FIBRE /Fibre	g	5,4
PROTEINE /Protein	g	12

CONTAMINANTI/ Contaminants

PARAMETRI / parameters	Unità di misura/Unit	Valore/Value
CHIMICI / Chemical -		
RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) / Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)	μ /kg	<LQ
DEOSSIVALENOLO	μ g/kg	<700
MICROBIOLOGICI/ Microbiological		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) / Total Plate Count	C.F.U./g	<10 ⁵
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	C.F.U./g	<10 ²
LIEVITI/yeast	C.F.U./g	<10 ³
MUFFE/ Molds	C.F.U./g	<10 ³
ESCHERICHIA COLI / Escherichia coli	C.F.U./g	<10
SALMONELLA / Salmonella	C.F.U./g	ASSENTE /absent



SHELF LIFE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ Shelf life and storage conditions

180 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 180 days from the date of packaging
 CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO/ Store in a cool dry place,

OGM/GMO

I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO (TRITICUM VULGARE) E PERTANTO NON CONTENGONO ADDITIVI E/O ORGANISMI MANIPOLATI GENETICAMENTE NÉ INGREDIENTI CHE HANNO SUBITO MODIFICHE PER MEZZO DELL'INGEGNERIA GENETICA. / Products made in our factory are derived exclusively from the milling of wheat (Triticum vulgare) and therefore does not contain additives and / or genetically manipulated organisms or ingredients that have been modified through genetic engineering.

CONFORMITA' IGIENICA/Hygienic conformity

IL PRODOTTO È OTTENUTO NEL RISPETTI DEI PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 / The product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004.

FORMATI DISPONIBILI

SACCHI: 5 KG- 10 KG- 25 KG

INGREDIENTI/Ingredients

FARINA DI GRANO TENERO BIOLOGICO TIPO 2 / soft wheat flour type 2

LOTTO /Lot

RIPORTATO SULL'IMBALLO ESTERNO/ On the package

ALLERGENI/Allergens

GLUTINE/Gluten
 REG.UE 1169/2011

UFFICIO ASSICURAZIONE QUALITÀ LAB 301



Prodotto Biologico
 Regolamento (UE) 2018/848
 SM-BIO-001
 Riferimenti bibliografici

3

Prodotto da Cooperativa Agricola LAB 301 scarl
 in Via Cà Ragni n. 23 Dogana R.S.M.

TEL. 335 733 2450

EMAIL:
 lah301sr@gmail.com



SCHEDA TECNICA:	
"FARINA "00" PER DOLCI GRAN MUGNAIO SPADONI"	CF32/04 15/06/2017

STANDARD MICROBIOLOGICI¹:

Carica batterica totale	<50.000/gr
Coliformi totali	<200/gr
Muffe e lieviti	<2000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

FILTH TEST¹:

Metodo acetoneitrico G.U.18/8/94 n. 186 Frammenti totali <25/50g

RESIDUI¹:

Sostanze antiparassitarie:	In accordo con le disposizioni di legge vigenti; tipi e quantitativi massimi tollerati non superano quelli previsti dal DM del 27/08/2004 e successive modifiche, e dal regolamento (CE) n. 396/2005 e successive modifiche.
Micotossine:	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.
Metalli Pesanti	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

DICHIARAZIONE ALLERGENI:

Allergene	Presente come ingrediente	Assente	Contaminazione crociata possibile
Cereali con glutine e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati			X
Latte e derivati		X	
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti		X	
Lupino e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI OGM:

Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa.

IMBALLAGGIO:

Confezione in sacchetto carta kraft da 1 kg, fardello termosaldato da 10 confezioni pallettizzato in 88 fardelli su pedana 80x120cm.

SHELF LIFE:

Non inferiore a quattordici mesi, conservato al riparo dal calore e dall'umidità. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

¹ Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.

**SCHEDA TECNICA:**

"FARINA "00" PER DOLCI GRAN MUGNAIO SPADONI"

CF32/04
15/06/2017**DENOMINAZIONE:**

Farina di grano tenero tipo "00" ideale per dolci.

INGREDIENTI:Farina di **grano** tenero tipo "00".Può contenere tracce di **Soia**.**CARATTERISTICHE GENERALI:**

La farina tipo "00" per Dolci Gran Mugnaio Spadoni presenta qualità costanti e genuine atte alla produzione di una buona pasticceria.

Per soddisfare le richieste di una clientela sempre più esigente la farina "00" Dolci Gran Mugnaio presenta caratteristiche chimico-fisico-biologiche ben definite. Un controllo costante all'origine dei grani, una valida preparazione e macinazione portano ad una farina a basso contenuto proteico, ma di ottima qualità, un elevato valore in amido e caratteristiche plastiche ottimali. Questa farina si presta a lavorazioni con lievito abiotico (uso di polveri chimiche per torte, biscotti, ecc.).

I risultati ottenuti sono superiori alle aspettative in quanto si ottengono notevoli sviluppi dei dolci preparati (i biscotti risultano friabili e gustosi, le torte più soffici e asciutte) evidenziano armoniosamente i loro ingredienti anche dopo diversi giorni.

STANDARD TECNICO-REOLOGICI:

Alveografo	W = 80-140 (+/- 5%) PL = 0.40-0.65 (+/- 8%)
Falling Number:	> 250 sec.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto:	Farinoso, impalpabile, esente da corpi estranei.
Colore:	Bianco, tipico, omogeneo, esente da particelle di tonalità e colorazioni comunque estranee.
Odore:	Tipico, gradevole, esente da odore di rancido e muffa.
Sapore:	Tipico.

STANDARD CHIMICO-FISICI:

Umidità:	< 15.50%
Proteine	> 9,00 %
Glutine:	7.50-10.50% s.s.
Ceneri:	< 0.55% s.s.
pH:	5.80-6.40

VALORI NUTRIZIONALI:

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	1457kJ / 343kcal
Grassi	0,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	73,9 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	1,5 g
Proteine	9,2 g
Sale	0,01 g

Farina di mais finissima

Farina di mais italiano nella versione più sottile (tipo fumetto fine). Ottima per la creazione di torte e biscotti, può anche essere aggiunta ad altre farine senza glutine per la realizzazione di pani speciali più saporiti e rustici.

INGREDIENTI:

*mais. *Prodotto biologico

Può contenere tracce di **sesamo**.

PESO: 500 g



CERTIFICAZIONE VEDI ALLEGATO AL 6.6

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - NUTRITION FACTS- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

valori medi per / typical values per / valores medios por	100g
energia / energy / energía	1457 KJ /344 kcal
grassi / fat / grasas	1,6 g
di cui saturi / of which saturated / de las cuales saturadas	0,34 g
carboidrati / carbohydrate / carbohidratos	76,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / de las cuales azúcares	0,88 g
fibre / fiber / fibra	2,6 g
proteine / protein / proteínas	4,6 g
sale / salt / sal	0,0004 g

Farro perlato biologico 400 g

- Fonte di potassio. Il potassio contribuisce alla normale funzione muscolare. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 69g di prodotto.

- Fonte di fosforo. Il fosforo contribuisce al normale metabolismo energetico. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 25g di prodotto.

Il farro vivi verde Coop è coltivato, selezionato e lavorato interamente in Italia. Si caratterizza per l'alto contenuto di fibre alimentari: è inoltre fonte di potassio e fosforo. Per le sue caratteristiche nutrizionali è una valida alternativa al consumo di riso e pasta. Il trattamento di perlatura consente di ridurre i tempi di cottura senza intaccare i valori nutrizionali e le sue peculiarità.

Un'alimentazione varia ed equilibrata e uno stile di vita sano sono alla base del tuo benessere.

vivi verde

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

400 g

Capacità: 400 gr

Codice EAN:

8001120747181

Biologico

**Caratteristiche del prodotto
I nostri produttori**

Ingredienti

Grano farro perlato secco*, *Biologico, Può contenere **soia** e **lupini**

Origine delle materie prime

Farro: Italia

Preparazione e uso

Modalità di cottura per 400g

Lava il farro prima dell'utilizzo (non è necessario l'ammollo) e immergilo in circa 2 litri di acqua fredda, porta ad ebollizione e cuoci a fuoco moderato per 35 minuti circa. Il farro deve essere costantemente coperto dell'acqua durante la cottura. In pentola a pressione sono sufficienti 10 minuti dall'inizio del fischio. Aggiungi il sale solo a cottura ultimata. 400g di farro secco corrispondono a circa 800g di farro cotto. Importante: il prodotto nel tempo tende a perdere il suo contenuto naturale di umidità. Ciò può rendere necessario un aumento dei tempi di cottura e della quantità di acqua. Si consiglia un controllo visivo prima del consumo.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per porzione (80g)	AR % *
Energia	1544 kJ	1235 kJ	14.6 %
Energia	365 kcal	292 kcal	14.6 %
Grassi	2.5 g	2 g	2.9 %



di cui acidi grassi saturi	0.4 g	0.3 g	1.6 %
Carboidrati	67 g	54 g	%
di cui zuccheri	2.7 g	2.2 g	2.4 %
Fibre	6.8 g	5.4 g	%
Proteine	15 g	12 g	%
Sale	0.05 g	0.04 g	0.6 %
Potassio	440 mg	352 mg	%
Fosforo	420 mg	336 mg	%

Scheda attributi

Coltivazione

BIOLOGICA

100% Italiano

italiano

Consigli di conservazione

Suggerimenti per la conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Involucro - Plastica - 07 | Dove va - Raccolta plastica

D'OSA Fecola di Patate Biologica 100 g



d'Osa
Facile cucinare!
100g

Ingredienti

Fecola di patate biologica, Senza glutine



Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Preparazione ed uso

Suggerimenti per l'uso

Indicata per preparare dolci soffici e leggeri. Addensante per salse, sughi e minestre da aggiungere a fine cottura avendo cura di scioglierla in un liquido freddo.

Valori nutrizionali

	per 100 g
Energia	1365 kJ
Energia	321 kcal

	per 100 g
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	80 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Informazioni Smaltimento

Coop per l'ambiente

Cos'è - Busta - Materiale misto - C/PAP 81 | Dove va - Raccolta indifferenziata

Ean del prodotto 

8001120833143

Fette biscottate biologiche ai cereali 320 g

g

Le fette biscottate ai cereali Vivi verde Coop ti offrono il gusto autentico e la fragranza di frumento, avena, farro, orzo e riso per una colazione piacevole e nutriente.

L'agricoltura biologica prevede tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente, che escludono l'utilizzo di OGM e riducono l'uso di sostanze chimiche di sintesi. Con i prodotti da agricoltura biologica aiuti a preservare l'ambiente, la biodiversità, il suolo, l'acqua e l'aria. Per questo scegli i prodotti Vivi Verde Bio Coop.



Ogni Ape Conta

Difendiamo la biodiversità

Dai piccoli insetti impollinatori come le api può dipendere fino al 75% delle colture alimentari mondiali. Per questo motivo Coop ha lanciato il progetto Ogni Ape Conta. Per migliorare il loro habitat, nei campi delle filiere ortofrutticole Coop, riduciamo i pesticidi per loro dannosi, promuoviamo l'agricoltura biologica e invitiamo gli agricoltori a ospitare arnie e rifugi. Scopri di più del progetto su: www.e-coop.it

Per una colazione piacevole e nutriente

Ogni ape conta - Difendiamo la biodiversità

Bio

Fonte di fibre

320 g

Capacità: **320 gr**

Codice EAN:

8001120829788

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0" 75,8% , Mix di cereali* 8,4% (**avena*** 2,9% sul totale, **grano** farro* 2,5% sul totale, **orzo*** 2,1% sul totale, riso* 0,8% sul totale), Olio extravergine di oliva* 4,5%, Crema di lievito , Zucchero di canna*, Estratto di malto d'**orzo*** , Fiocchi di **avena*** 1,7%, Sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007%) , *Biologici , Può contenere **soia**, **senape** e **lupini**

Origine delle materie prime

Cereali: Austria, Germania, Repubblica Ceca, Slovacchia, Ungheria , Farina Di Frumento: Italia, Romania, Austria, Germania, Grecia

Allergeni presenti

Cereali , Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per porzione (30g)
Energia	1690 kJ	507 kJ
Energia	400 kcal	120 kcal

Grassi	5.8 g	1.7 g
di cui acidi grassi saturi	0.9 g	0.3 g
Carboidrati	73 g	22 g
di cui zuccheri	5.6 g	1.7 g
Fibre	4.4 g	1.3 g
Proteine	12 g	3.5 g
Sale	1 g	0.3 g

Scheda attributi

Consigli di conservazione

Per mantenere inalterata la fragranza, riponi la confezione in un luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Film - Plastica - PP 5 - Raccolta plastica

Fascetta - Carta - PAP 22 - Raccolta carta

Stick - Poliaccoppiato - C/PAP 81 - Raccolta carta

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Camomilla setacciata biologica 20 filtri

24g

La camomilla Vivi Verde bio Coop contiene solo fiori tubolari, la parte gialla dell'infiorescenza della pianta che conferisce all'infuso il caratteristico colore giallo paglierino ed un sapore delicato e floreale. La camomilla contiene sostanze che notoriamente favoriscono il rilassamento.

Se ne consiglia l'assunzione in abbinamento ad una dieta varia ed equilibrata e ad uno stile di vita sano.

L'agricoltura biologica prevede tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente, che escludono l'utilizzo di OGM e riducono l'uso di sostanze chimiche di sintesi.

Con i prodotti da agricoltura biologica aiuti a preservare l'ambiente, la biodiversità, il suolo, l'acqua e l'aria.

Per questo scegli i prodotti Vivi Verde Bio Coop.

Bio

In bustina salva aroma riciclabile nella carta



24g e | 20 filtri

Capacità: 24 gr

Codice EAN:

8001120776976

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Camomilla*, *Biologica

Origine delle materie prime

Camomilla: Croazia

Preparazione e uso

Suggerimenti per l'uso

Metti una bustina in una tazza da circa 200ml. Versa l'acqua, precedentemente portata a pre-ebollizione e lascia in infusione per 5 minuti circa. Zucchera a piacere, puoi gustarla sia calda che fredda.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 ml
Energia	3 kJ
Energia	1 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0.03 g

Scheda attributi

N° pezzi 20

Consigli di conservazione

Conserva la confezione in luogo fresco e asciutto, lontano da altri cibi aromatici.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Astuccio - Cartoncino - PAP 21 - Raccolta carta

Bustina salvaroma - Carta - C/PAP 81 - Raccolta carta

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Tè english breakfast biologico 50 filtri 100

g

Il tè english breakfast biologico Coop, dal colore ambrato, per il suo sapore forte e corposo è particolarmente adatto al mattino.

Acquistando questo prodotto contribuisce a sostenere e promuovere lo sviluppo economico e sociale delle comunità in cui operano le cooperative o i produttori delle materie prime certificate Fairtrade. I prodotti Solidal Coop rendono concreto il sostegno alle cooperative, alle piccole comunità di produttori e ai lavoratori del Sud del mondo.

Tutti i tè Solidal Coop provengono da piantagioni biologiche.

100 g

Capacità: 100 gr

Codice EAN:

8001120941589

Biologico

Fairtrade

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Tè nero biologico

Origine delle materie prime

Tè Nero: India

Preparazione e uso

Per preparare un buon tè

- Metti una bustina in una tazza da circa 200 ml.

- Versa l'acqua, precedentemente portata a pre-ebollizione (circa 90-100°C) e lasciala in infusione per 3 minuti circa.



Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 ml	*per porzione (200 ml)
Energia	1 kJ	2 kJ
Energia	0 kcal	0 kcal
Grassi	0 g	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g
Carboidrati	0 g	0 g
di cui zuccheri	0 g	0 g
Fibre	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g

Scheda attributi

N° pezzi 50

Consigli di conservazione

Conserva la confezione in luogo fresco e asciutto, lontano da cibi aromatici. Dopo l'apertura, per evitare l'esposizione all'umidità ed al calore è preferibile conservare le bustine in un contenitore ermetico.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Incarto - Plastica - PP5 - Raccolta plastica

Astuccio e custodia filtro - Cartoncino - PAP 21 / PAP 22 - Raccolta carta

Verifica le disposizioni del tuo Comune

D'OSA Gocce di Cioccolato Fondente 125 g



Acquistando queste gocce di cioccolato contribuisce a sostenere e promuovere lo sviluppo economico e sociale delle comunità in cui operano le cooperative o i produttori dei seguenti paesi:

Perù, Repubblica Dominicana, Costa Rica, Swaziland, Mauritius, Madagascar, Ecuador.

d'Osa

Facile cucinare!

125g

Ingredienti

Zucchero di canna, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di **soia**, Aroma naturale di vaniglia, Può contenere tracce di **frutta a guscio**, **lattosio** e proteine del **latte**, Senza glutine, Cacao, zucchero di canna, vaniglia: conformi agli Standard Fairtrade. Totale: 99,5%, Per informazioni: www.fairtrade.it

Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Valori nutrizionali

	per 100 g
Energia	2141 kJ
Energia	512 kcal
Grassi	27 g

	per 100 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	59 g
di cui zuccheri	54 g
Fibre	6 g
Proteine	6 g
Sale	0 g

Informazioni Smaltimento

Coop per l'ambiente

Cos'è - Sacchetto - Plastica mista - C/LDPE | Dove va - Raccolta plastica

Cos'è - Astuccio - Cartone - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Allergeni presenti negli ingredienti

Soia e prodotti derivati

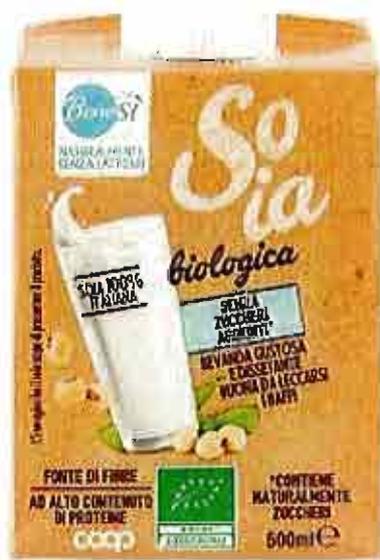
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ...) e prodotti derivati

Ean del prodotto 

8001120831484

Naturalmente senza lattosio soia biologica 500 ml



La bevanda biologica di soia Benesi Coop nasce dalla trasformazione di semi di soia 100% italiana. Ricca di proteine è ideale per fare il pieno di energia già a colazione.

Ottima alternativa al latte vaccino, può essere consumata fredda o calda, al naturale o aggiungendo cacao, caffè o cereali.

Vegetale

A basso contenuto di sale

Soia 100% italiana

Senza zuccheri aggiunti*

Bevanda gustosa e dissetante buona da leccarsi i baffi

Fonte di fibre

Ad alto contenuto di proteine

*Contiene naturalmente zuccheri

500 ml

Capacità: 500 ml

Codice EAN:

8001120714923

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua, Semi di **soia*** 7%, Sale marino, **SENZA GLUTINE**, *Biologico

Preparazione e uso

Agitare prima dell'uso.

Allergeni presenti

Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 ml
Energia	141 kJ
Energia	34 kcal
Grassi	1.7 g
di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	0.7 g
di cui zuccheri	0.7 g
Fibre	1.3 g
Proteine	3.3 g
Sale	

Lenticchie mignon biologiche 400 g

- Fonte di Tiamina. La tiamina contribuisce alla normale funzione cardiaca. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 36g di prodotto.

- Fonte di Rame. Il rame contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 15g di prodotto.

Le lenticchie vivi verde Coop sono coltivate, selezionate e lavorate interamente in Italia. Si caratterizzano per l'alto contenuto di proteine e fibre alimentari; sono inoltre fonte di tiamina e rame.

Un'alimentazione varia ed equilibrata e uno stile di vita sano sono alla base del tuo benessere.

vivi verde

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

400 g

Capacità: 400 gr

Codice EAN:

8001120747174

Biologico

Caratteristiche del prodotto I nostri produttori

Origine delle materie prime

Lenticchie: Italia

Preparazione e uso

Modalità di cottura per 400g

Lava le lenticchie prima dell'utilizzo (non è necessario l'ammollo) e immergile in circa 2 litri di acqua fredda, porta ad ebollizione e cuoci a fuoco moderato per 25-30 minuti. Le lenticchie devono essere costantemente coperte dall'acqua durante la cottura. In pentola a pressione sono sufficienti 15 minuti dall'inizio del fischio. Aggiungi il sale solo a cottura ultimata. 400g di lenticchie secche corrispondono a circa 800g di lenticchie cotte. Importante: il prodotto nel tempo tende a perdere il suo naturale contenuto di umidità. Ciò può rendere necessario un aumento dei tempi di cottura e della quantità di acqua. Si consiglia un controllo visivo prima del consumo.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per porzione (50g)	AR % *
Energia	1402 kJ	701 kJ	8.3 %
Energia	332 kcal	166 kcal	8.3 %
Grassi	1 g	0.5 g	0.7 %
di cui acidi grassi saturi	0.2 g	0.1 g	0.4 %
Carboidrati	51 g	26 g	%
di cui zuccheri	1.8 g	0.9 g	1 %
Fibre	14 g	6.9 g	%



Proteine	23 g	11 g	%
Sale	0.02 g	0.01 g	0.2 %
Tiamina (B1)	0.47 mg	0.24 mg	%
Rame	1 mg	0.5 mg	%

Scheda attributi

Coltivazione

BIOLOGICA

100% Italiano

italiano

Consigli di conservazione

Suggerimenti per la conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Involucro - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

[Login](#)

Miglio decorticato biologico

400 g

Il miglio biologico Alce Nero proviene solo da coltivazioni italiane. È un cereale dal gusto dolce e ricco di proteine, oltre che essere preziosa fonte di fibre.

Il miglio viene utilizzato per arricchire zuppe, passati e minestre o per creare gustosi sformati o polpette vegane.

Miglio decorticato biologico

Ingredienti

Miglio (*Panicum Miliaceum*) biologico

Allergeni

Può contenere tracce di frutta a guscio e sesamo

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Luogo di produzione

Prodotto nello stabilimento di via Sandro Pertini Spoleto (PG) - Italia

Valori nutrizionali medi per 100 grammi

energia: 1627kJ/384kcal

grassi: 4,2g di cui acidi grassi saturi: 0g

carboidrati: 74,1g di cui zuccheri: 4,9g

fibre: 3,1g

proteine: 11g

sale: 0g

Il miglio biologico Alce Nero proviene solo da coltivazioni italiane. È un cereale dal gusto dolce e ricco di proteine, oltre che essere preziosa fonte di fibre.

CARATTERISTICHE E VARIETÀ

Il miglio, nome botanico *Panicum miliaceum*, appartiene alla famiglia delle graminacee. Questa pianta veniva coltivata in Europa centrale e orientale già in epoca neolitica (6000-6500 anni fa). Il miglio è una pianta erbacea annuale che può raggiungere l'altezza di 1/1,5 metri; le radici del miglio sono molto fibrose, ramificate e presentano un'elevata capacità di assorbimento dell'acqua dal terreno.

TERRITORI

Il nostro miglio viene coltivato esclusivamente in Italia.

COLTIVAZIONE E RACCOLTA

Secondo il regolamento biologico, non viene utilizzato alcun prodotto chimico di sintesi e per la fertilizzazione vengono utilizzati concimi esclusivamente di natura organica che arricchiscono il terreno di elementi utili alla pianta. Il miglio è capace di resistere alla siccità e alle elevate temperature mentre è sensibile al freddo e all'eccessiva umidità. Questo cereale ha un ciclo estremamente breve che ne consente la coltivazione come intercalare estivo anche in zone non irrigue. La raccolta avviene ad agosto-settembre quando la granella tende a cadere e avviene con l'uso della mietitrebbia opportunamente regolata per raccogliere semi piccoli.

Login

■ Cooperativa Apicoltori Sammarinesi - i Miele Terra di San Marino

Giovedì 29 Ottobre 2009 00:19 |   

Indice

[Cooperativa Apicoltori Sammarinesi](#)

[I Miele Terra di San Marino](#)

[Dicono di noi](#)

[Tutte le pagine](#)

Pagina 2 di 3



Miele Terra di San Marino

MIELE TERRA DI SAN MARINO

“Il miele è un miracolo combinato dall’alleanza tra le api -il più evoluto degli insetti- e i fiori, che sono la più bella rappresentazione del mondo”

(Jean-Henri Fabre)

La denominazione *“Miele Terra di San Marino”* è riservata esclusivamente al miele che viene prodotto in alveari localizzati entro i confini amministrativi della Repubblica di San Marino e conforme ai requisiti previsti nel disciplinare di produzione *“Miele Terra di San Marino”*.

Il miele prodotto nel territorio della Repubblica di San Marino è considerato normalmente millefiori (miscela di fiori diversi) con prevalenza delle essenze a maggior fioritura

nei vari periodi stagionali (acacia, tiglio, medica, ecc.). Può essere ammessa, previa verifica della

posizione degli alveari e delle colture circostanti da parte della Cooperativa Apicoltori Sammarinesi, la produzione di mieli monoflora.

I mieli monoflora prodotti sono acacia, tiglio, melata, sulla.

La difesa fitosanitaria deve fondarsi sulla corretta applicazione delle tecniche apistiche e biologiche, facendo ricorso, quando necessario, alle tecniche di difesa Integrata in modo da ridurre al minimo gli Interventi chimici. La difesa con prodotti chimici è realizzata limitando i rischi di contaminazione del miele.

Il "Miele Terra di San Marino" deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative al momento dell'immissione alla vendita:

- Tenore di acqua: massimo 18%;
- Tenore di (HMF): massimo 30mg/kg.

Scheda di valutazione sensoriale di un MIELE MILLEFIORI smielato in estate avanzata:
(Dagli esami visivo, olfattivo, gustativo, tattili, spettro pollinico)

Stato fisico	cristallizzato
Colore	beige
Esame olfattivo	di media intensità, gradevole, con caratteristiche vegetali fresche, ricorda le foglie di the
Esame gustativo	di media intensità, molto dolce, leggermente acidulo, rinfrescante, sapore amaro appena percettibile. L'aroma richiama una connotazione vegetale (attribuibile alla presenza di miele di leguminose), una componente caramellata e maltata (melata) e una più caratteristica presenza di miele di edera. Persistente e privo di retrogusto. Sensazioni tattili di morbidezza con cristalli di dimensioni variabili, rotondi e morbidi, abbastanza solubili. <i>Assenza di impurità visibili e/o schiuma, di odori estranei e di aromi/gusti estranei.</i>
Pollini di specie florali produttrici di nettare	asparago, sulla (lupino), edera, castagno, rovo, trifogli, prugnolo, erba medica, mellilotto, altre specie di leguminose, ombrellifere e composte
Pollini di specie florali non produttrici di nettare	artemisia, papavero, plantaggine, mercorella

[Login](#)

■ Cooperativa Apicoltori Sammarinesi - i Mieli Terra di San Marino

 Giovedì 29 Ottobre 2009 00:19 |   

Indice

[Cooperativa Apicoltori Sammarinesi](#)
[i Mieli Terra di San Marino](#)
[Dicono di noi](#)
[Tutte le pagine](#)

Pagina 2 di 3



Miele Terra di San Marino

MIELE TERRA DI SAN MARINO

“Il miele è un miracolo combinato dall’alleanza tra le api -il più evoluto degli insetti- e i fiori, che sono la più bella rappresentazione del mondo”

(Jean-Henri Fabre)

La denominazione “*Miele Terra di San Marino*” è riservata esclusivamente al miele che viene prodotto in alveari localizzati entro i confini amministrativi della Repubblica di San Marino e conforme ai requisiti previsti nel disciplinare di produzione “*Miele Terra di San Marino*”.

Il miele prodotto nel territorio della Repubblica di San Marino è considerato normalmente millefiori (miscela di fiori diversi) con prevalenza delle essenze a maggior fioritura

nei vari periodi stagionali (acacia, tiglio, medica, ecc.). Può essere ammessa, previa verifica della

posizione degli alveari e delle colture circostanti da parte della Cooperativa Apicoltori Sammarinesi, la produzione di mieli monoflora.

I mieli monoflora prodotti sono acacia, tiglio, melata, sulla.

La difesa fitosanitaria deve fondarsi sulla corretta applicazione delle tecniche apistiche e biologiche, facendo ricorso, quando necessario, alle tecniche di difesa integrata in modo da ridurre al minimo gli interventi chimici. La difesa con prodotti chimici è realizzata limitando i rischi di contaminazione del miele.

Il "Miele Terra di San Marino" deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative al momento dell'immissione alla vendita:

- Tenore di acqua: massimo 18%;
- Tenore di (HMF): massimo 30mg/kg.

Scheda di valutazione sensoriale di un MIELE MILLEFIORI smielato in estate avanzata:
(Dagli esami visivo, olfattivo, gustativo, tattili, spettro pollinico)

Stato fisico	cristallizzato
Colore	beige
Esame olfattivo	di media intensità, gradevole, con caratteristiche vegetali fresche, ricorda le foglie di the
Esame gustativo	di media intensità, molto dolce, leggermente acidulo, rinfrescante, sapore amaro appena percettibile. L'aroma richiama una connotazione vegetale (attribuibile alla presenza di miele di leguminose), una componente caramellata e maltata (melata) e una più caratteristica presenza di miele di edera. Persistente e privo di retrogusto. Sensazioni tattili di morbidezza con cristalli di dimensioni variabili, rotondi e morbidi, abbastanza solubili. <i>Assenza di impurità visibili e/o schiuma, di odori estranei e di aromi/gusti estranei.</i>
Pollini di specie florali produttrici di nettare	asparago, sulla (lupino), edera, castagno, rovo, trifogli, prugnolo, erba medica, mellilo, altre specie di leguminose, ombrellifere e composite
Pollini di specie florali non produttrici di nettare	artemisia, papavero, plantaggine, mercorella

BENE SI' senza glutine Mini grissini 3 x 50 g



true



8798621477634

Per questo prodo

I mini grissini senza glutine Bene.sì Coop sono sfiziosi come rompidigiuno, ideali per accompagnare i tuoi aperitivi, pranzi e cene.

Come smaltire le calorie in eccesso?

Ad esempio 30 minuti di camminata equivalgono a circa 100 kcal.

Bene.sì senza glutine

Senza glutine, ogni giorno, ritrova il piacere della buona tavola.

Senza olio di palma

Prodotto senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine

3 Confezioni Salvafreschezza

150g

Ingredienti

Amido di mais 49,2%, Farina di riso 24,5%, Olio extra vergine di oliva 11,5%, Fecola di patate, Lievito, Zucchero, Sale, Addensanti: gomma di guar e idrossi-propil-metilcellulosa, Destrosio, Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi e esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, Fibre di semi di Psyllium, Antiossidante: estratto ricco di tocoferoli, Aroma naturale, **Può contenere tracce di lupino e senape**

Modalità di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto.

Questa confezione contiene 3 sacchetti da 50g ciascuno, per garantire una maggiore freschezza del prodotto.

Valori nutrizionali

	per 100 g	Per porzione (50 g)	AR % *
Energia	1874 kJ	937 kJ	11,1 %
Energia	446 kcal	223 kcal	11,1 %
Grassi	14,6 g	7,3 g	10,4 %
di cui acidi grassi saturi	2,6 g	1,3 g	6,5 %
Carboidrati	75 g	37,5 g	
di cui zuccheri	2,3 g	1,2 g	1,3 %
Fibre	2,3 g	1,2 g	
Proteine	2,4 g	1,2 g	
Sale	1,9 g	0,95 g	15,8 %

Informazioni Smaltimento

Coop per l'ambiente

Cos'è - Sacchetto - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

Allergeni presenti negli ingredienti

Semi di sesamo e prodotti derivati

Ean del prodotto

8001120900111



SCHEDA TECNICA "OLIVE NERE DENOCCIOLATE"

ST 94 Rev. 01

07/2022

NOME COMMERCIALE	Olive nere denocciolate.
METODO DI COLTIVAZIONE	Agricoltura Convenzionale
ORIGINE	Italia
DESCRIZIONE	<p>Prodotto preparato da olive varietà Peranzana italiane denocciolate nel luogo di origine, lavorate appena raccolte a conveniente grado di maturazione, sane, selezionate, calibrate, trattate in modo da deamarizzarle e poste in salamoia.</p> <p>In particolare, il processo di preparazione prevede una fase di lavaggio e dissalazione mediante immersione in soluzione di acqua e aceto, per ottenere una corretta salagione ed una blanda acidificazione. Si procede quindi all'invasamento nei vasi vetro, in modo interamente manuale, con relativa colmatatura di acqua salata ed infine si passano alla sterilizzazione in autoclave. In tutto il processo non viene utilizzato alcun additivo chimico.</p>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<p>Il prodotto finito si presenta con frutti di media dimensione, con polpa sufficientemente soda ed una forma ellittica cilindrica, esenti da difetti dovuti alla manipolazione, esenti da materiale vegetale estraneo, tipici di olive perfettamente sane ed al giusto grado di maturazione.</p> <p>Il colore è nero regolare e omogeneo; tipico.</p> <p>Gusto aromatico tipico, naturale e gradevole, di olive di 1° qualità raccolte al giusto grado di maturazione e lavorate secondo buona pratica industriale.</p> <p>Le materie prime utilizzate non derivano da organismi geneticamente modificati.</p>
INGREDIENTI	Olive nere*, acqua, sale marino*, aceto di vino*. *Italia
PARAMETRI FISICI	<p>Peso netto ≥ 340 g. IN VASI VETRO</p> <p>Peso sgocc. ≥ 150 g., IN VASI DI VETRO</p>
VALORI ANALITICI	<p>PH 3,60</p> <p>Cloruro sodico totale 1,20%</p>
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	<p>Carica microbica totale < 50² UFC/g</p> <p>Clostridi solfito riduttori < 10 UFC/g</p> <p>Escherichia coli < 10 UFC/g</p> <p>Listeria monocytogenes: ASSENTE</p> <p>Salmonella app.: ASSENTE</p> <p>Stafilococco aureo < 10 UFC/g</p> <p>Residui di pesticidi inferiori ai limiti di sensibilità del metodo.</p>
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO)	<p>Valore Energetico 889 KJ /216 Kcal</p>

Grassi	22,2 g	Di cui Acidi Grassi Saturi	3,6 g.
Carboidrati	1,3 g	Di cui Zuccheri	1,3 g.
Proteine	1,6 g	Fibre	2,3 g
		Sale	1,2 g



SCHEDA TECNICA "OLIVE NERE DENOCCIOLATE"

ST 94 Rev. 01

07/2022

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.

Una volta aperto si conserva in frigorifero per 5 - 6 giorni.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

36 mesi

Baby manzo omogeneizzato biologico con carne 2 x 80 g

L'omogeneizzato di manzo Coop è realizzato con manzi allevati rigorosamente secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Per le loro proprietà nutritive gli omogeneizzati di carne Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento, secondo l'indicazione del tuo pediatra. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g e (2x80g)

Capacità: **160 gr**

Codice EAN:

8001120974792



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, Carne di bovino* 30%, Amido di riso* 8%, *biologico, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carne Di Bovino: Germania, Irlanda, Austria, Ungheria, Farina Di Riso: Italia, Francia, Ungheria

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	344 kJ
Energia	82 kcal
Grassi	3.6 g
di cui acidi grassi saturi	1.8 g
Carboidrati	6.8 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	5.6 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Consigli di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

Prodotto confezionato sottovuoto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Fascetta - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Baby merluzzo con patate e carote omogeneizzato 2 x 80 g

L'omogeneizzato di merluzzo con patate e carote Coop è realizzato con merluzzi (specie: Gadus morhua) che si caratterizzano per le carni dal sapore delicato. I merluzzi vengono poi puliti accuratamente per utilizzarne solo la parte migliore. Per le loro proprietà nutritive, gli omogeneizzati di pesce Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

Senza glutine

160g (2x80g)

Capacità:160 gr

Codice EAN:

8001120922441



Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, **Merluzzo** 20%, Patate 20%, Riso cotto, Carote 7%, Olio di semi di girasole, Succo di limone da concentrato, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carota: Germania, Polonia, Repubblica Ceca , Merluzzo: Atlantico Nord-Occidentale, Atlantico Nord-Orientale , Patata: Germania

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Allergeni presenti

Pesce

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	284 kJ
Energia	68 kcal
Grassi	2.3 g
di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	7.3 g
di cui zuccheri	0.5 g
Fibre	0.6 g
Proteine	4.1 g
Sale	0.18 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione - Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

Prodotto confezionato sottovuoto.

Il clac all'apertura della capsula garantisce l'integrità della confezione.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Fascetta - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Baby pollo e vitello omogeneizzato biologico con carne 2 x 80 g

L'omogeneizzato di pollo e vitello Coop è realizzato con vitelli e polli allevati rigorosamente secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Per le loro proprietà nutritive gli omogeneizzati di carne Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento, secondo l'indicazione del tuo pediatra. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g e (2x80g)

Capacità: 160 gr

Codice EAN:

8001120974815



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, Carne di pollo* 22,5%, Carne di vitello* 7,5%, Amido di riso* 7,5%, *biologico, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carne Di Bovino: Germania, Austria , Carne Di Pollo: Germania, Austria, Ungheria

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	330 kJ
Energia	79 kcal
Grassi	3.3 g
di cui acidi grassi saturi	1.1 g
Carboidrati	6.4 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	5.8 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Consigli di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

Prodotto confezionato sottovuoto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Fascetta - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Baby pollo omogeneizzato biologico con carne 2 x 80 g

L'omogeneizzato di pollo Coop è realizzato con polli allevati rigorosamente secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Per le loro proprietà nutritive gli omogeneizzati di carne Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento, secondo l'indicazione del tuo pediatra. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g e (2x80g)

Capacità: 160 gr

Codice EAN:

8001120974785



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, Carne di pollo* 30%, Amido di riso* 8%, *biologico, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carne Di Pollo: Germania, Austria, Ungheria , Farina Di Riso: Italia, Francia, Ungheria

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	346 kJ
Energia	82 kcal
Grassi	3.6 g
di cui acidi grassi saturi	1.2 g
Carboidrati	6.8 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	5.7 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Consigli di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

Prodotto confezionato sottovuoto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Fascetta - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

CRESCENDO Baby nasello con patate omogeneizzato 2 x 80 g



true



8796272896770

Per questo prodo

L'omogeneizzato di nasello con patate Coop è realizzato con naselli (specie: *macrurus* *megallanicus*) che si caratterizzano per il sapore gustoso delle carni. I naselli vengono poi puliti accuratamente per utilizzarne solo la parte migliore. Per le loro proprietà nutritive, gli omogeneizzati di pesce Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g (2x80g)

Ingredienti

Acqua di cottura, **Nasello** 20%, Patate 20%, Riso cotto, Succo di limone da concentrato, Olio di semi di girasole, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origini delle materie prime principali

Nasello: Cile, Nuova Zelanda
Patata: Germania, Repubblica Ceca

Peso 160 g

Modalità di conservazione - Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

Prodotto confezionato sottovuoto.

Il clac all'apertura della capsula garantisce l'integrità della confezione.
Preparazione ed uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa.

Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

	per 100 g
Energia	262 kJ
Energia	62 kcal
Grassi	1,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	8,2 g
di cui zuccheri	0,2 g
Fibre	0,4 g
Proteine	4 g
Sale	0,05 g

Informazioni Smaltimento

Coop per l'ambiente

Cos'è - Fascetta - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Allergeni presenti negli ingredienti

Pesce e prodotti derivati

Ean del prodotto

8001120919663

Baby prosciutto cotto omogeneizzato biologico con carne 2 x 80 g

Questo omogeneizzato è realizzato con prosciutto cotto ottenuto da suini allevati rigorosamente secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Per le loro proprietà nutritive gli omogeneizzati di carne Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento, secondo l'indicazione del tuo pediatra. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g e (2x80g)

Capacità: 160 gr

Codice EAN:

8001120922434



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, Prosciutto cotto* 30% (carne di suino* - coscia, sale iodato da cucina), Amido di riso* 7,5%, *biologico, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carne Di Suino: Germania, Austria, Farina Di Riso: Italia, Belgio

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	315 kJ
Energia	75 kcal
Grassi	2.5 g
di cui acidi grassi saturi	1 g
Carboidrati	6.4 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	6.7 g
Sale	0.38 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Consigli di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

Prodotto confezionato sottovuoto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Fascetta - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Baby salmone e verdure omogeneizzato 2 x 80 g

L'omogeneizzato di salmone e verdure Coop è realizzato con pesce selvaggio (specie: salmone rosso) pescato esclusivamente in Alaska. La pesca di questa specie in Alaska è infatti ecologicamente sostenibile per preservare le riserve ittiche. I salmoni vengono poi puliti accuratamente per utilizzarne solo la parte migliore. Per le loro proprietà nutritive, gli omogeneizzati di pesce Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g (2x80g)

Capacità: 160 gr

Codice EAN:

8001120779175



Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Ortaggi 32% (patate, zucca, cipolle in proporzione variabile), Acqua di cottura, Riso cotto, **Salmone** 18%, Olio di semi di girasole, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Patata: Germania, Belgio, Polonia, Repubblica Ceca, Ungheria, Salmone: Stati Uniti, Zucca: Polonia, Ungheria

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa.

Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Allergeni presenti

Pesce

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	265 kJ
Energia	63 kcal
Grassi	1.6 g
di cui acidi grassi saturi	0.4 g
Carboidrati	7.5 g
di cui zuccheri	0.6 g
Fibre	0.7 g

Proteine	4.3 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione - Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

Prodotto confezionato sottovuoto.

Il clic all'apertura della capsula garantisce l'integrità della confezione.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Fascetta - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Baby tacchino omogeneizzato biologico con carne 2 x 80 g

L'omogeneizzato di tacchino Coop è realizzato con tacchini allevati rigorosamente secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Per le loro proprietà nutritive gli omogeneizzati di carne Coop possono essere utilizzati già nelle prime fasi del divezzamento, secondo l'indicazione del tuo pediatra. Ricorda che il divezzamento è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

A basso contenuto di sale

Senza glutine

160g e (2x80g)

Capacità: **160 gr**

Codice EAN:

8001120955753



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua di cottura, Carne di tacchino* 30%, Amido di riso* 8%, *biologico, **Senza glutine**, A norma del D.P.R. 7 Aprile 1999, n° 128

Origine delle materie prime

Carne Di Tacchino: Germania, Austria, Farina Di Riso: Italia, Francia, Ungheria

Preparazione e uso

Modalità d'uso - Svita la capsula, scalda il vasetto a bagnomaria, poi aggiungi il contenuto del vasetto alla pappa. Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	357 kJ
Energia	85 kcal
Grassi	3.8 g
di cui acidi grassi saturi	1.4 g
Carboidrati	6.8 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	5.9 g
Sale	0.08 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Consigli di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

Prodotto confezionato sottovuoto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Fascetta - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Banana omogeneizzato biologico 2 x 125

g

Questo omogeneizzato è realizzato con banane biologiche. Per le sue proprietà nutritive e la gradevolezza di sapore può essere utilizzato già nelle prime fasi del divezzamento che, ricorda è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia. I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra

250g (2x125g)

Capacità: **250 gr**

Codice EAN:

8001120974853



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Banana* 61%, Acqua, Succo di mela* da concentrato, Succo di limone* da concentrato, Farina di riso*, Amido di riso*, Antiossidante: acido ascorbico, *biologico, **Naturalmente privo di glutine**

Origine delle materie prime

Purea di Banana: Costa Rica, Ecuador, Succo concentrato di Mela: Italia, Argentina, Georgia, Turchia, Ungheria

Preparazione e uso

Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	302 kJ
Energia	71 kcal
Grassi	0.1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	16.1 g
di cui zuccheri	11.5 g
Fibre	1.1 g
Proteine	0.9 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione - Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.
Prodotto confezionato sottovuoto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Fascetta - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Frutta mista omogeneizzato biologico 2 x 125 g

Questo omogeneizzato è realizzato con frutta biologica. Per le sue proprietà nutritive e la gradevolezza di sapore può essere utilizzato già nelle prime fasi del divezzamento che, ricorda è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia.

I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesì secondo il parere del pediatra

250g (2x125g)

Capacità: 250 gr

Codice EAN:

8001120974884



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Mela* 53%, Banana* 20%, Albicocca* 10%, Acqua, Succo di arancia* da concentrato 7%, Amido di riso*, Antiossidante: acido ascorbico, *biologico, **Naturalmente privo di glutine**

Origine delle materie prime

Albicocca: Italia, Spagna, Concentrato Di Arancia: Messico, Argentina, Purea Di Mela: Italia, Germania, Austria, Purea di Banana: Costa Rica, Ecuador

Preparazione e uso

Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	246 kJ
Energia	58 kcal
Grassi	0.1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	13.1 g
di cui zuccheri	10.3 g
Fibre	1.4 g
Proteine	0.5 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione - Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

Prodotto confezionato sottovuoto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Fascetta - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Mela omogeneizzato biologico 2 x 125 g

Questo omogeneizzato è realizzato con mele biologiche. Per le sue proprietà nutritive e la gradevolezza di sapore può essere utilizzato già nelle prime fasi del divezzamento che, ricorda è un processo lento e graduale e deve essere gradito al bambino e non imposto. Attraverso il divezzamento il bambino sperimenta ed esprime i primi tentativi di autonomia. I prodotti Crescendo Coop offrono una linea completa di risposte sicure ed affidabili per la crescita del bambino, fin dai primi anni di vita.

Biologico

+6 Mesi secondo il parere del pediatra



250g (2x125g)

Capacità: 250 gr

Codice EAN:

8001120974860

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Mela* 59%, Succo di mela* da concentrato 37%, Farina di riso*, Amido di riso*, Antiossidante: acido ascorbico, *biologico, **Naturalmente privo di glutine**

Origine delle materie prime

Purea Di Mela: Italia, Germania, Austria

Preparazione e uso

Dosi medie - Dosi consigliate, salvo diverse indicazioni del pediatra: 1 vasetto al giorno dal 6° mese compiuto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g
Energia	250 kJ
Energia	59 kcal
Grassi	0.1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	13.7 g
di cui zuccheri	10 g
Fibre	1 g
Proteine	0.3 g
Sale	0.05 g

Scheda attributi

N° pezzi 2

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione - Conserva il prodotto in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, se non completamente utilizzato, deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.
Prodotto confezionato sottovuoto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Fascetta - Cartoncino - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Toggle navigation_

CANNAMELA

Accedi

← NOCE MOSCATA

PAPAVERO →

Origano



Orzo perlato biologico 400 g

- Fonte di Fosforo. Il fosforo contribuisce al normale metabolismo energetico. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 56g di prodotto.

- Fonte di Niacina. La niacina contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 78g di prodotto.

L'orzo vivi verde Coop è coltivato, selezionato e lavorato interamente in Italia. Si caratterizza per l'alto contenuto di fibre alimentari; è inoltre fonte di niacina e fosforo. Per le sue caratteristiche nutrizionali è una valida alternativa al consumo di riso e pasta. Il trattamento di perlatura consente di ridurre i tempi di cottura senza intaccare i valori nutrizionali e le sue peculiarità.

Un'alimentazione varia ed equilibrata e uno stile di vita sano sono alla base del tuo benessere.

vivi verde

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.



400 g

Capacità:400 gr

Codice EAN:
8001120747235

Biologico

Caratteristiche del prodotto I nostri produttori

Ingredienti

Orzo perlato secco*, *Biologico

Origine delle materie prime

Orzo: Italia

Preparazione e uso

Modalità di cottura per 400g

Lava l'orzo prima dell'utilizzo (non è necessario l'ammollo) e immergilo in circa 2 litri di acqua fredda, porta ad ebollizione e cuoci a fuoco moderato per 30 minuti circa. L'orzo deve essere costantemente coperto dall'acqua durante la cottura. In pentola a pressione sono sufficienti 10 minuti dall'inizio del fischio. Aggiungi il sale solo a cottura ultimata. 400g di orzo secco corrispondono a circa 800g di orzo cotto. Importante: il prodotto nel tempo tende a perdere il suo naturale contenuto di umidità. Ciò può rendere necessario un aumento dei tempi di cottura e della quantità di acqua. Si consiglia un controllo visivo prima del consumo.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per porzione (80g)	AR % *
Energia	1501 kJ	1201 kJ	14.2 %
Energia	355 kcal	284 kcal	14.2 %
Grassi	1.4 g	1.1 g	1.6 %

di cui acidi grassi saturi	0.2 g	0.2 g	1 %
Carboidrati	71 g	56 g	%
di cui zuccheri	0 g	0 g	0 %
Fibre	9.2 g	7.4 g	%
Proteine	10 g	8.3 g	%
Sale	0 g	0 g	0 %
Niacina	3.1 mg	2.5 mg	%
Fosforo	189 mg	151.2 mg	%

Scheda attributi

Coltivazione

BIOLOGICA

100% Italiano

italiano

Consigli di conservazione

Suggerimenti per la conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Involucro - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

Senza glutine pane a fette 300 g

Il pane a fette Bene.sì Coop è preparato con pasta madre, non contiene glutine, latte ed è naturalmente senza lattosio. Grazie alle fette morbide e spesse potrai preparare gustosi stuzzichini e fragranti sandwich.

Bene.sì senza glutine

Senza glutine, ogni giorno, ritrova il piacere della buona tavola.

Senza latte e naturalmente senza lattosio

Prodotto specificamente formulato per persone intolleranti al glutine

Con pasta madre

300 g

Capacità: 300 gr

Codice EAN:

8001120770189



Senza glutine

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua, Amido di mais, Pasta madre 10% (acqua, farina di riso, farina di grano saraceno, farina di quinoa, lieviti), Olio di semi di girasole, Zucchero, Proteine di **soia**, Fibre di psyllium, Addensanti: idrossi-propil-metilcellulosa, gomma di guar, Lievito, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Estratto di lievito, Aromi, Trattato in superficie con alcol etilico, Può contenere **lupini** e **senape**

Preparazione e uso

Per esaltarne gusto e fragranza, scalda in forno tradizionale a 180°C per 2-3 minuti oppure nel forno a microonde per 1 minuto a 375 Watt. Dopo l'apertura, riponi la confezione in luogo fresco ed asciutto.

Allergeni presenti

Lupini, Senape, Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione (2 fette - 60g)	AR % *
Energia	1092 kJ	655 kJ	7.8 %
Energia	260 kcal	156 kcal	7.8 %
Grassi	7 g	4.2 g	6 %
di cui acidi grassi saturi	0.7 g	0.4 g	2.1 %
Carboidrati	46 g	28 g	%
di cui zuccheri	9.3 g	5.6 g	6.2 %
Fibre	3.9 g	2.3 g	%
Proteine	1 g	0.6 g	%
Sale	1.5 g	0.88 g	14.7 %

Scheda attributi

N° pezzi 10

Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Vaschetta - Plastica - PET 1 | Dove va - Raccolta plastica

Cos'è - Sacchetto - Plastica - 07 | Dove va - Raccolta plastica

Senza glutine panini con olio extravergine di oliva 2% 4 x 50 g

I panini Bene.si Coop sono realizzati con farina di riso e di grano saraceno, non contengono glutine, latte e sono naturalmente senza lattosio. Morbidi e gustosi, sono l'ideale per preparare merende e sfiziosi spuntini o per accompagnare i pasti principali.

Bene.si senza glutine

Senza glutine, ogni giorno, ritrova il piacere della buona tavola.

Prodotto specificamente formulato per persone intolleranti al glutine

Senza latte e naturalmente senza lattosio

In comode monoporzioni

200g e 4x50g

Capacità: 200 gr

Codice EAN:

8001120770349



Senza glutine

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Acqua, Amido di mais, Farina di riso 9,7%, Farina di grano saraceno 6,5%, Fibre di psyllium, Amido di riso, Olio extra vergine di oliva 2%, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lievito, Sale, Addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan, Zucchero, Olio di semi di girasole, Estratto di lievito, Aromi, Proteina di patata, Trattato in superficie con alcol etilico, Può contenere **lupini, senape e soia**

Origine delle materie prime

Amido Di Mais: Austria, Ungheria, Paesi Bassi, Bulgaria, Slovacchia, Farina Di Grano Saraceno: Italia, Lituania, Polonia, Estonia, Lettonia, Farina Di Riso: Italia, Romania, Bulgaria, Spagna, Francia

Preparazione e uso

Per esaltarne gusto e fragranza, scalda in forno tradizionale a 180°C per 4-5 minuti oppure nel forno a microonde per 1 minuto a 375 Watt. Dopo l'apertura, riponi la confezione in luogo fresco ed asciutto.

Allergeni presenti

Lupini, Senape, Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per panino (50g)	AR % *
Energia	1043 kJ	522 kJ	6.2 %
Energia	247 kcal	124 kcal	6.2 %
Grassi	4.3 g	2.2 g	3.1 %
di cui acidi grassi saturi	1 g	0.5 g	2.5 %
Carboidrati	46 g	23 g	%
di cui zuccheri	2.5 g	1.2 g	1.4 %
Fibre	3.3 g	1.6 g	%
Proteine	4.5 g	2.2 g	%
Sale	1.2 g	0.62 g	10.3 %

Scheda attributi

N° pezzi 4

Consigli di conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Incarto interno - Plastica - PP 5 | Dove va - Raccolta plastica

Cos'è - Incarto esterno - Plastica - 07 | Dove va - Raccolta plastica

Cos'è - Vaschetta - Cartoncino - PAP 21 | Dove va - Raccolta carta

Senza glutine ditali rigati mais e riso 500

g

Ecco la pasta senza glutine Bene.sì Coop, una miscela di farine di mais e riso 100% italiani per darti consistenza e sapore nei tuoi primi piatti.

Bene.sì senza glutine

Senza glutine, ogni giorno, ritrova il piacere della buona tavola.

Cottura 8 minuti

Prodotto senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine

500 g

Capacità: **500 gr**

Codice EAN:

8001120929457



Senza glutine

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Farina di mais bianco 61%, Farina di mais giallo 33%, Farina di riso 4,8%, Emulsionanti: mono-e digliceridi degli acidi grassi

Origine delle materie prime

Farina Di Mais: Italia , Farina Di Riso: Italia

Preparazione e uso

Cottura 8 minuti

Allergeni presenti

Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per porzione (80g)	AR % *
Energia	1525 kJ	1220 kJ	14 %
Energia	360 kcal	288 kcal	14 %
Grassi	1.5 g	1.2 g	1.7 %
di cui acidi grassi saturi	0.3 g	0.2 g	1.2 %
Carboidrati	79 g	63 g	%
di cui zuccheri	0.6 g	0 g	0.5 %
Fibre	2 g	1.6 g	%
Proteine	6.5 g	5.2 g	%
Sale	0.23 g	0.18 g	3.1 %

Scheda attributi

100% Italiano

mais e riso italiano

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Conserva in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Astuccio - Carta - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Senza glutine fusilli mais e riso 500 g

Ecco la pasta senza glutine Bene.sì Coop, una miscela di farine di mais e riso 100% italiani per darti consistenza e sapore nei tuoi primi piatti.

Bene.sì senza glutine

Senza glutine, ogni giorno, ritrova il piacere della buona tavola.

Cottura 8 minuti

Prodotto senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine

500 g

Capacità: 500 gr

Codice EAN:

8001120929471

Senza glutine

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Farina di mais bianco 61%, Farina di mais giallo 33%, Farina di riso 4,8%, Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi

Origine delle materie prime

Farina Di Mais: Italia , Farina Di Riso: Italia

Preparazione e uso

Cottura 8 minuti

Allergeni presenti

Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per porzione (80g)	AR % *
Energia	1525 kJ	1220 kJ	14 %
Energia	360 kcal	288 kcal	14 %
Grassi	1.5 g	1.2 g	1.7 %
di cui acidi grassi saturi	0.3 g	0.2 g	1.2 %
Carboidrati	79 g	63 g	%
di cui zuccheri	0.6 g	0 g	0.5 %
Fibre	2 g	1.6 g	%
Proteine	6.5 g	5.2 g	%
Sale	0.23 g	0.18 g	3.1 %

Scheda attributi

100% Italiano

mais e riso italiano

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Conserva in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore.



Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Astuccio - Carta - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Senza glutine penne rigate mais e riso

500 g

Ecco la pasta senza glutine Bene.sì Coop, una miscela di farine di mais e riso 100% italiani per darti consistenza e sapore nei tuoi primi piatti.

Bene.sì senza glutine

Senza glutine, ogni giorno, ritrova il piacere della buona tavola.

Cottura 9 minuti

Prodotto senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine

500 g

Capacità: **500 gr**

Codice EAN:

8001120929488

Senza glutine

Caratteristiche del prodotto

Ingredientie

Farina di mais bianco 61%, Farina di mais giallo 33%, Farina di riso 4,8%, Emulsionanti: mono-e digliceridi degli acidi grassi

Origine delle materie prime

Farina Di Mais: Italia , Farina Di Riso: Italia

Preparazione e uso

Cottura 9 minuti

Allergeni presenti

Soia

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per porzione (80g)	AR % *
Energia	1525 kJ	1220 kJ	14 %
Energia	360 kcal	288 kcal	14 %
Grassi	1.5 g	1.2 g	1.7 %
di cui acidi grassi saturi	0.3 g	0.2 g	1.2 %
Carboidrati	79 g	63 g	%
di cui zuccheri	0.6 g	0 g	0.5 %
Fibre	2 g	1.6 g	%
Proteine	6.5 g	5.2 g	%
Sale	0.23 g	0.18 g	3.1 %

Scheda attributi

100% Italiano

mais e riso italiano



Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Conserva in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Astuccio - Carta - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

	SPECIFICA TECNICA PASTA DI MAIS "LE VENEZIANE"	STP 201
		Rev. 1.1 Data 16/02/15 Pagina 1 di 2

Denominazione commerciale: Le Veneziane "La Pasta"
 Denominazione di vendita: Prodotto dietetico senza glutine
 Il prodotto è indicato nei soggetti intolleranti al glutine

Ingredienti: Farina di mais, emulsionante: E471 (mano e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale).
Provenienza delle farine: Prevalentemente nozionale; Varietà sia precoce che tardiva.

Istruzioni per la cottura: 100 g di prodotto, 1 litro di acqua, 10 g di sale. Salare l'acqua in ebollizione. Versare "Le Veneziane". Mescolare. Scolare lasciando un po' d'acqua.

TEMPI DI COTTURA (min)	FORMATI										
	Tubetti	Penne	Eliche	Pipe	Gnocchi	Rigatoni	Anellini	Ditalini	Fettucce	Capellini	Spaghetti
	8-9	9-10	8-9	7-8	7-8	8-9	6-7	7-8	6-7	3-4	9-10

Il tempo di cottura inferiore corrisponde ad una cottura al dente, quello superiore ad una cottura in cui il formato mantiene ancora le sue caratteristiche ottimali ma il nerbo è inferiore.

Termine minimo di conservazione (TMC): 24 mesi dalla produzione
Condizioni di stoccaggio e/o conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
Aspetto:	Tipico delle paste alimentari (Pasta Corta, Pasta Nido, Pasta Lunga)
Colore:	Giallo
Sapore:	Caratteristico della pasta alimentare
Odore:	Neutro - Assenza di odori sgradevoli

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Valore energetico	Kcal	357
Valore energetico	Kj	1515
Grossi di cui acidi grassi saturi	%	0,80 0,14
Carboidrati di cui zuccheri	%	79,71 0,52
Fibra	%	1,7
Proteine	%	6,85
Sale	%	0,24

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		
Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Pesticidi	ppb	Entro limiti leggi vigenti (DM 27/08/2004 e succ. modifiche)
Micotossine:		
Aflatossina B1	ppb	< 2
Aflatossina B1+B2+G1+G2	ppb	< 4
Deossinivalenolo (DON)	ppb	< 750
Ocratossina A	ppb	< 3
Zearalenone	ppb	< 100
Fumonisine B1 + B2	ppb	< 1000
Glutine	ppm	< 20
Ceneri	% p/p	< 0,20
Metalli pesanti:	ppm	
Pb		< 0,2
Cd		< 0,1
Umidità	% p/p	11,5 - 12,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Carica microbica mesofila a 30 °C	u.f.c./g	5*10 ³
Enterobatteriaceae	u.f.c./g	< 10
Escherichia coli	u.f.c./g	assente
Salmonella spp	/25g	assente
Staphylococcus aureus	u.f.c./g	< 50
Bacillus cereus	u.f.c./g	< 50
Listeria monocytogenes	u.f.c./g	assente
Muffe	u.f.c./g	< 100
Lieviti	u.f.c./g	< 100

	SPECIFICA TECNICA PASTA DI MAIS "LE VENEZIANE"	STP 201
		Rev. 1.1 Data 16/02/15 Pagina 2 di 2

ALLERGENI		
Descrizione	Presenza	Cross contamination
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.) nocciole <i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acogiù <i>Anacardum occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bentholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vella</i>), noce del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

	Pasta corta	Pastina	Pasta a nido	Pasta lunga
Formati	Tubetti rigati 95, Penne rigate 122, Eliche 134, Pipe rigate 171, Gnocchi 206, Rigatoni 70	Anellini 36, Ditalini 37	Fettucce 28, Capellini 3	Spaghetti 25
Caratteristiche imballo primario	<ul style="list-style-type: none"> • COEX 20 + COEX 20 • Kraft esterno per alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> • COEX 25 + 25 • ANTIST 	<ul style="list-style-type: none"> • COEX 20 + COEX 20 • Kraft esterno per alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> • COEX 30 + COEX 30
Confezioni per cartone	12	12	12	24
Bancalizzazione (cartoni per strato x n° strati)	7 x 6	12 x 8	7 x 5	16 x 6
Cartoni per bancale	42	96	35	96

- Unità di vendita al consumatore: Confezioni da 250g; Peso netto dichiarato 250g.
- Big Bags in nylon: formato da 1000 Kg

Codifiche imballi (come prescritta dalla piattaforma INDICOD-ECR):

- CONFEZIONE: **Dati in chiaro:** Nome del formato, TMC, Lotto; **Dati in forma barrellizzata:** Codice EAN 13 identificativo dell'articolo;
- CARTONE: **Dati in chiaro:** Nome del formato, n° confezione e peso netto, TMC e Lotto; **Dati in forma barrellizzata:** Codice EAN 128 comprensivo di: GTIN confezione, n° pezzi per cartone, TMC e lotto.
- PALLET: Etichetta Logistica (Come prescritto da INDICOD-ECR).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 e s.m. e i. in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.

Dichiarazione di tracciabilità e rintracciabilità

Il prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m. e i. in materia di tracciabilità e rintracciabilità alimentare. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutte le fasi del processo produttivo sono opportunamente documentate in modo da ricostruire il percorso dell'alimento.

Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 1829/1830 del 2003 e s.m. e i.

Certificazioni/Autorizzazioni: Concessione dell'uso del marchio "Spiga Barrota" rilasciato dall'ente SBS in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC). Questo prodotto è stato classificato dal Ministero della Salute come Prodotto dietetico senza glutine.

Mezze penne rigate di semolato biologiche 500 g

La linea di pasta di semolato Vivi verde Coop è ottenuta da grano duro biologico 100% italiano. La tecnica di molitura consente di ottenere un prodotto fonte di fibre e le conferisce un sapore più dolce della pasta integrale ma un profumo ed un sapore più intenso della pasta di semola tradizionale. La trafilatura al bronzo gli conferisce una superficie gradevolmente più ruvida e porosa, ideale per assorbire ed esaltare i sughi.

vivi verde

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

Trafilate al bronzo

Tempo di cottura 9/10 min

- Fonte di fibre

500 g

Capacità: 500 gr

Codice EAN:

8001120903983



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Semolato di grano duro*, *Biologico, Può contenere soia

Preparazione e uso

Tempo di cottura 9/10 min

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 80g	AR % *
Energia	1479 kJ	1183 kJ	14 %
Energia	349 kcal	279 kcal	14 %
Grassi	1.9 g	1.5 g	2.2 %
di cui acidi grassi saturi	0.6 g	0.4 g	2.2 %
Carboidrati	69 g	55 g	%
di cui zuccheri	4 g	3.2 g	3.5 %
Fibre	5.2 g	4.2 g	%
Proteine	11 g	9 g	%
Sale	0 g	0 g	0.1 %

Scheda attributi

100% Italiano

grano duro italiano

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Sacchetto - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

Spaghetti di semolato biologici 500 g

La linea di pasta di semolato vivi verde Coop è ottenuta da grano duro biologico 100% italiano. La tecnica di molitura consente di ottenere un prodotto fonte di fibre e le conferisce un sapore più dolce della pasta integrale ma un profumo ed un sapore più intenso della pasta di semola tradizionale. L'impastamento a freddo e la trafilatura al bronzo le conferiscono una superficie gradevolmente più ruvida e porosa, ideale per assorbire ed esaltare i sughi.

vivi verde

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

Trafilati al bronzo

Tempo di cottura 10/11 min

- Fonte di fibre

500 g

Capacità: 500 gr

Codice EAN:

8001120903990



Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Semolato di **grano** duro*, *Biologico, Può contenere **soia**, Può contenere SOIA e SENAPE

Preparazione e uso

Tempo di cottura 10/11 min

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 80g	AR % *
Energia	1479 kJ	1183 kJ	14 %
Energia	349 kcal	279 kcal	14 %
Grassi	1.9 g	1.5 g	2.2 %
di cui acidi grassi saturi	0.6 g	0.4 g	2.2 %
Carboidrati	69 g	55 g	%
di cui zuccheri	4 g	3.2 g	3.5 %
Fibre	5.2 g	4.2 g	%
Proteine	11 g	9 g	%
Sale	0 g	0 g	0.1 %

Scheda attributi

100% Italiano

grano duro italiano

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Sacchetto - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

Ditalini all'uovo biologici 250 g

Per i ditalini all' uovo vivi verde Coop abbiamo selezionato materie prime esclusivamente italiane: uova da allevamenti biologici e le migliori varietà di grano duro biologico.

vivi verde

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

Fonte di fibre

Tempo di cottura 8min

250 g

Capacità: **250 gr**

Codice EAN:

8001120870032

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti

Semolato di **grano duro*** 80,64%, **Uova*** 19.36%, Può contenere **soia**, *da agricoltura biologica

Origine delle materie prime

Misto D'Uovo: Italia , Semola Da Grano Duro: Italia

Preparazione e uso

Tempo di cottura 8min

Allergeni presenti

Cereali , Soia , Uova

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 50g	AR % *
Energia	1543 kJ	771 kJ	9.1 %
Energia	365 kcal	182 kcal	9.1 %
Grassi	3.8 g	1.9 g	2.7 %
di cui acidi grassi saturi	1 g	0.5 g	2.6 %
Carboidrati	66 g	33 g	%
di cui zuccheri	2.6 g	1.3 g	1.5 %
Fibre	5.8 g	2.9 g	%
Proteine	14 g	6.9 g	%
Sale	0.1 g	0.05 g	0.83 %

Scheda attributi

100% Italiano

grano duro e uova italiani



Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Sacchetto - Plastica - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

Mix it! Universal



Caratteristiche del prodotto



Ingredienti:

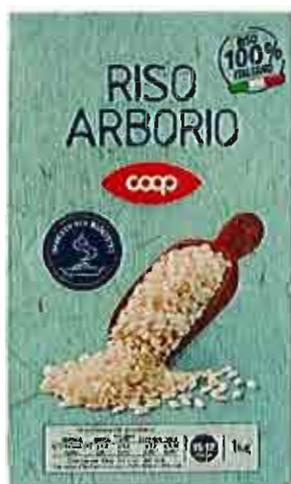
farina di riso , fecola di patata , zucchero , addensante: drossipropilmetilcellulosa, farina di semi di carrube ;
sale , emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi . **Può contenere tracce di soia . SENZA
LATTOSIO (Lattosio < 0,007g/100g) .**

Analisi per 100 g

energia	1521 / 359 kj/kcal
grassi	1.1 g
di cui saturi	0.9 g
carboidrati	82 g
di cui zuccheri	3.5 g
fibra	3.1 g
proteine	3.6 g
sale	1 g

Peso: 1000 g

COOP Riso Arborio 1 kg



Il Riso Arborio dai chicchi corposi, allungati e dalla grande resa in cottura è un classico in cucina: ideale per la preparazione di risotti mantecati. Il confezionamento sottovuoto mantiene inalterate le proprietà nutritive del riso conservandone in modo naturale la freschezza e la fragranza.

Originario, Vialone Nano, Arborio, Ribe, Thaibonnet, Carnaroli, Roma Parboiled, Ribe Parboiled

Indicato per risotti

15-17 Minuti

1kg

[espandi]

Origini delle materie prime principali

Riso: Italia

Peso 1000 g



riso

Condividi su:

收喊倭

Consigli di conservazione

Una volta aperta la confezione sottovuoto conserva il prodotto in un luogo fresco e asciutto.

Preparazione ed uso

15-17 Minuti

È preferibile non lavare il riso per non disperderne le sostanze nutritive. Ricordati che il riso continua a cuocere appena tolto dal fuoco, quindi è meglio tenerlo al dente.

Valori nutrizionali

	per 100 g per porzione (80g)		AR % *
Energia	1471 kJ	1176 kJ	13,9 %
Energia	347 kcal	277 kcal	13,9 %
Grassi	1,1 g	0,9 g	1,3 %
di cui acidi grassi saturi	0,3 g	0,2 g	1,2 %
Carboidrati	76,1 g	60,9 g	
di cui zuccheri	0,3 g	0,2 g	0,3 %
Fibre	1,3 g	1 g	
Proteine	7,4 g	5,9 g	
Sale	0 g	0 g	0,0 %

Informazioni Smaltimento

Coop per l'ambiente

Cos'è - Sacchetto - Plastica mista - PP5 | Dove va - Raccolta plastica

Cos'è - Astuccio - Cartone - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Ean del prodotto 

8001120120137

Riso Carnaroli biologico 100% italiano

500 g

Sulla tavola

Il riso carnaroli, grazie alla sua straordinaria tenuta di cottura, è ideale per antipasti, insalate, timballi e soprattutto per insuperabili risotti. In questo caso ti ricordiamo di far tostare il riso con i condimenti per circa 4 minuti.

I chicchi del riso carnaroli sono grandi, corposi e perlati, con una gemma facilmente visibile. Le sue caratteristiche lo rendono il top dei risi. Il cuore dei suoi chicchi resta al dente durante la cottura mentre l'amido in superficie permette una perfetta mantecatura.

vivi verde

La linea vivi verde Coop propone solo prodotti biologici, sani e genuini. Il loro sistema di produzione rispetta gli animali e l'ambiente. I prodotti non alimentari sono realizzati con criteri ecosostenibili e di compatibilità ambientale.

Insuperabile nei risotti

15-17 Minuti

500 g

Capacità: 500 gr

Codice EAN:

8001120939340

Biologico

Caratteristiche del prodotto

Preparazione e uso

15-17 Minuti

Ti ricordiamo:

- non lavare il riso per non privarlo delle sue sostanze nutritive;
- il riso continua a cuocere appena tolto dal fuoco, è perciò preferibile tenerlo al dente.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	per porzione 80 g
Energia	1493 kJ	1194 kJ
Energia	352 kcal	282 kcal
Grassi	1.1 g	0.9 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g
Carboidrati	78 g	62 g
di cui zuccheri	0 g	0 g
Fibre	2.2 g	1.8 g
Proteine	6.4 g	5.1 g
Sale	0.01 g	0 g

Scheda attributi

100% Italiano

riso italiano



Consigli di conservazione

Una volta aperta la confezione conserva in luogo fresco e asciutto.

Confezionato in atmosfera protettiva

Il confezionamento in atmosfera protettiva mantiene inalterate le proprietà nutritive del riso conservandone la freschezza e la fragranza e fornendo la massima garanzia di igiene.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Sacchetto - Plastica - O 7 | Dove va - Raccolta plastica

Lotto n. 7 "Latticini"
COOPERATIVA AGRICOLA LATTE SAMMARINESE

SCHEDA TECNICA

YOGURT 2x125g PER CENTRALE LATTE SAN MARINO



PRODUTTORE				
Lattoria Soc. Merano Soc. Agricola Coop. Via Cava, 5 39012 Merano (BZ)				
MARCHIO D'IDENTIFICAZIONE				
IT 41 2 CE				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO				
Yogurt al cucchiaino				
INGREDIENTI e DATI QUID				
Yogurt magro bianco	Yogurt magro bianco Ingredienti: yogurt magro (latte scremato, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i>).			
Yogurt intero alla frutta	<p>Yogurt intero all'albicocca Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (albicocca 8% sul totale del prodotto finito, zucchero, addensante: amido modificato di mais, aromi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero.</p> <p>Yogurt intero alla banana Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (banana 8% sul totale del prodotto finito, zucchero, addensante: amido modificato di mais, aromi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero.</p> <p>Yogurt intero ai frutti di bosco Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (frutti di bosco 8% sul totale del prodotto finito: con more, fragole, lamponi, mirtilli neri in proporzione variabile, succo di sambuco, ribes nero); zucchero, addensante: amido modificato di mais, aromi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero.</p> <p>Yogurt intero alla vaniglia Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione alla vaniglia (zucchero, aromi, addensante: amido modificato di mais, estratto di bacche di vaniglia 0,03% sul totale del prodotto finito), zucchero.</p> <p>Yogurt intero alla fragola Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici dello yogurt: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), preparazione di frutta (fragola 8% sul totale del prodotto finito, zucchero, addensante: amido modificato di mais, aromi, concentrato di carota nera, correttore di acidità: acido citrico), zucchero.</p>			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO				
	materia grassa in %	pH	conservanti, coloranti artificiali	allergeni presenti
Yogurt magro bianco	0,1	4,0 ± 0,2	negativo	latte/lattosio
Yogurt intero bianco	3,5 ± 0,2	4,0 ± 0,2	negativo	latte/lattosio
Yogurt intero alla frutta	3,2 ± 0,2	4,0 ± 0,2	negativo	latte/lattosio
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO				
Lieviti	< 1 UFC / g		VDLUFA M 7.7.2	
Muffa	< 1 UFC / g		VDLUFA M 7.7.2	
Germi coliformi	< 1 UFC / g		VDLUFA M 7.2.3	
Germi patogeni	Listeria sp. Salmonella sp. Staph. Aureus		neg / 25 g AFNOR 12/14-04/05 neg / 25 g ISO 6579:2002 < 1 UFC / 0,1 g ISO 6888-2:2003	
Fermenti lattici	min. 10.000.000 UFC / g <i>Ammessa che il prodotto venga conservato secondo le indicazioni.</i>		VDLUFA M 7.16.3 e VDLUFA M 7.9.2	

SCHEDA TECNICA

YOGURT 2x125g PER CENTRALE LATTE SAN MARINO



VALORI NUTRIZIONALI

Yogurt magro bianco

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto
ENERGIA	171 kJ 40 kcal
GRASSI	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,07 g
CARBOIDRATI	5,1 g
di cui zuccheri	5,1 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	4,0 g
SALE	0,10 g

Yogurt intero alla frutta (incluso gusto vaniglia)

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto
ENERGIA	422 kJ 100 kcal
GRASSI	3,2 g
di cui acidi grassi saturi	2,3 g
CARBOIDRATI	13,8 g
di cui zuccheri	13,4 g
FIBRE	0,1 g
PROTEINE	3,5 g
SALE	0,10 g

CONSERVAZIONE E SCADENZA

Localizzazione della data di scadenza	sul coperchio di ogni unità di vendita
Dicitura della data di scadenza	giorno e mese, inchiostro nero indelebile, facilmente leggibile
Scadenza in giorni	min. 33 gg
Temperatura di trasporto e stoccaggio	+ 4 °C - catena del freddo

COMPOSIZIONE IMBALLO 2x125 g

Unità di vendita	materiale vasetto: plastica (PS 6) materiale capsula: alluminio (ALU 41) materiale cluster: carta (PAP 21)
Cartone	materiale cartone: cartone steso
Bancale	protezione del bancale: avvolgimento con pellicola

SCHEMA TECNICA

YOGURT 2x125g PER CENTRALE LATTE SAN MARINO



DATI TECNICI			
Peso netto unità di vendita	2x125 g		
Pezzi per cartone	10		
Dimensione unità di vendita	150 x 75 x 69 ± 2 mm (lunghezza x larghezza x altezza)		
Dimensione cartone	375 x 295 x 69 ± 2 mm (lunghezza x larghezza x altezza)		
Peso lordo cartone	2,89 kg		
Cartoni per strato	8		
Strati per bancale	15		
Cartoni per bancale	120		
Pezzi per bancale	1200		
Peso lordo bancale (senza legno) (lunghezza x larghezza x altezza)	348 kg		
Dimensione bancale (con legno) (lunghezza x larghezza x altezza)	120 x 80 x 118 cm		
CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE ARTICOLO	UNITÀ DI VENDITA	CODICE EAN
1416203	Bianco magro	2 x 125 g	8026234 001189
1416109	Albicocca	2 x 125 g	8026234 031193
1416115	Banana	2 x 125 g	8026234 021194
1416126	Fragola	2 x 125 g	8026234 061190
1416188	Frutti di bosco	2 x 125 g	8026234 081198
1416142	Nocciola	2 x 125 g	8026234 041192
1416183	Vaniglia	2 x 125 g	8026234 121191
La Lattoria Sociale di Merano Società Agricola Cooperativa garantisce che,	<ul style="list-style-type: none"> • il prodotto è conforme alle leggi italiane e comunitarie vigenti • il prodotto fornito corrisponde a questa scheda tecnica • il cliente viene informato in caso di cambiamenti significativi del prodotto • il prodotto non contiene ingredienti OGM o materie prime derivanti da organismi geneticamente modificati secondo la legislazione vigente • che il latte utilizzato è esclusivamente latte 100% italiano • che il trasporto della merce avviene in condizioni idonee • esiste un sistema di richiamo prodotti 		
La Lattoria Sociale di Merano Società Agricola Cooperativa dichiara,	<ul style="list-style-type: none"> • di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria con numero di riconoscimento comunitario • di attuare l'autocontrollo e l'analisi di rischio dei punti critici (HACCP) secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004 • di essere certificati secondo lo standard IFS Higher Level 		



SCHEDA TECNICA BURRO BIOLOGICO ITALIANO panetto flangiato 250 g

INGREDIENTI

Crema di LATTE biologica pastorizzata, fermenti lattici.
Origine del latte: Italia .

CARATTERISTICHE:

ASPETTO: LUCIDO, COMPATTO, OMOGENEO
COLORE: DAL BIANCO AL GIALLO PAGLIERINO
ODORE: GRADEVOLE E LEGGERO
SAPORE: LIEVE E DELICATO

ANALISI CENTESIMALE

UMIDITA'	Max 16
GRASSO	83 %
RESIDUO SECCO	1 %

ANALISI CHIMICHE

ACIDITA' ESPRESSA IN ACIDO OLEICO	0,3 - 0,6 %
PEROSSIDI	Inferiori a 0,6 meq

ANALISI BATTERIOLOGICA

CONTA ESCHERICHIA COLI β	< 100 ufc/g
CONTA STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI A 37°C	< 100 ufc/g
RICERCA LISTERIA MONOCITOGENES	assente in 25 g
RICERCA SALMONELLA SPP	assente in 25 g



VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g		
Energia	3144 kJ	Kcal 751cal
Grassi	83 g	
di cui acidi grassi saturi	56 g	
Carboidrati	<0,5 g	
di cui zuccheri	<0,5 g	
Proteine	<0,5 g	
Sale	0,03 g	
Vitamina A	930 µg*	

*116% VNR (Valori nutritivi di riferimento)

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA :



- Panetto	gr. 250 flangiato
- Tipo carta	carta compostabile
-Dimensione panetto	14 x 8 x2,2 cm.
- Codice prodotto	IB4
- codice EAN	8003566000509
- Cartoni	kg. 5 -dimensioni in cm 42,6*16,2*12 (h)
- Pallet	12 crt/strato –n° 8 strati – n° 96 crt/pallet
- Temperatura	Conservazione e trasporto +1 / + 6°C
- Scadenza totale	150 giorni
-Approval Number	IT 08 40 CE
-Stabilimento di confezionamento	Via Newton n.38 42124 Gaida,Reggio Emilia

Montanari & Grizza S.p.A.

Sede legale: Via Roma,90 – 42049 S.ILARIO D'ENZA (RE) - Tel.: 0522.944251 – Fax: 0522.944129 - e-mail: info@montanari-grizza.it
 R.E.A. di RE n°110973 – iscr. Reg. imp. di RE n° 5324 – n°MECC. RE 014121 - Stab. e Amm. Via Newton,38 – GAIDA 42124 (RE)
 S.S. 9 Via Emilia - c/c post. n°13276423 – Cap. Soc. € 1.551.000 i.v. –



DICHIARAZIONE ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENTE / ASSENTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano ,segale , orzo , avena , farro , kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assente
Uova e prodotti a base di uova	assente
Pesce e prodotti a base di pesce	assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assente
Soia e prodotti a base di soia	assente
Latte e prodotti a base di latte (o contenenti lattosio)	PRESENTE
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	assente
Senape e prodotti a base di senape	assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	assente
Lupini e prodotti derivati	assente
Molluschi e prodotti derivati	assente

DICHIARAZIONE ASSENZA OGM MATERIE PRIME

A seguito della pubblicazione dei seguenti regolamenti (CE):

- N. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati
- N. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernete la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

Considerate le seguenti specie vegetali suscettibili di contenere OGM:

- MAIS
- SOYA



- COLZA
- PATATA
- POMODORO
- COTONE

Si dichiara che tutti i prodotti forniti:

- Non contengono ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.
- Non sono sottoposti all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003

Montanari & Gruzza S.p.A.

Sede legale: Via Roma,90 – 42049 S.ILARIO D'ENZA (RE) - Tel.: 0522.944251 – Fax: 0522.944129 - e-mail: info@montanari-gruzza.it
R.E.A. di RE n°110973 – iscr. Reg. imp. di RE n° 5324 – n°MECC. RE 014121 - Stab. e Amm. Via Newton,38 – GAIDA 42124 (RE)
S.S. 9 Via Emilia - c/e post. n°13276423 – Cap. Soc. € 1.551.000 i.v. –



In milk we trust since 1950

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI IN SEDICESIMI DI FORMA SOTTOVUOTO

Denominazione commerciale: Parmigiano Reggiano DOP

Ingredienti:

- Latte
- Sale
- Caglio

Nel formaggio Parmigiano Reggiano non sono presenti conservanti o altri additivi. Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE FISICHE

Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura. Contiene solo il 30% di acqua e ben il 70% di sostanze nutritive: per questo motivo è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali.

Aspetto esteriore	colore paglierino chiaro
Forma	cilindrica a scalzo convesso
Crosta	spessore mm. 5 circa
Aspetto crosta	minuta e fine
Occhiatura	minuta
Sapore	fragrante, delicato, non piccante

Il Parmigiano-Reggiano è ricco di aminoacidi essenziali e facilmente assimilabile, per la presenza di enzimi che modificano la caseina e la rendono altamente digeribile: per questo motivo è indicato anche per le persone intolleranti alle proteine del latte vaccino. Si caratterizza inoltre come un alimento privo di lattosio.

Composizione media del Parmigiano-Reggiano riferita a 100 g di prodotto:

Umidità	g 31,4
Proteine	g 32,4
Aminoacidi liberi su proteina totale ²	%23,3
Energia ³	kcal 402
	kJ 1671
Grassi	g 29,7
Acidi grassi saturi	g 19,6



In milk we trust since 1950

Acidi grassi monoinsaturi	g 9,3
Acidi grassi polinsaturi	g 0,8
Grassi sulla sostanza secca	% s.s. 43,3
Carboidrati	g 0
di cui zuccheri	g 0
Lattosio	mg <1
Fibre	g 0
Sale ⁴	g 1,6
Acido lattico	g 1,6
Calcio	mg 1155
Fosforo	mg 691
Sodio	mg 650
Potassio	mg 100
Magnesio	mg 43
Ferro	mg 0,2
Zinco	mg 4
Colesterolo	mg 83
Vitamina A	µg 430
Tiammina (Vit. B1)	mg 0,03
Riboflavina (Vit. B2)	mg 0,35
Vitamina B6	mg 0,060
Vitamina B12	µg 1,7
Vitamina C	mg 0
Niacina (Vit. PP/B3)	mg 0,06
Vitamina E	mg 0,55
Vitamina K	µg 1,6
Acido pantotenico (Vit. B5)	mg 0,320
Colina	mg 40
Biotina	µg 23

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	< 10 ⁵ ufc/g
E.coli	< 1000 ufc/g
Salmonella spp	assente in 25g
Listeria m.	assente in 25g
Lieviti e muffe	< 10 ³ ufc/g
Stafilococchi coagulasi -positivi	< 10 ufc/g



In milk we trust since 1950

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g	
Energia	1671 kJ 402 kcal
Grassi Di cui acidi grassi saturi	30 g 20 g
Carboidrati di cui zuccheri	0 g 0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

Pezzatura	sedicesimi di forma sottovuoto
Pezzi	2 pz. per crt.
Codice prodotto	SRE8
Cartoni	dimensione in cm.: 39,7 X 23,6 X 12,7
Pallet	cartoni N°45 :N°5 strati per N°9 cartoni
Temperatura di Conservazione	C°+4/ +8°
Scadenza	Consumarsi preferibilmente entro gg. 270
Codice EAN	2 222838
Approval Number	IT 08 40 CE
Stabilimento di confezionamento	Via Newton n. 38 42124 Gaida, Reggio Emilia



In milk we trust since 1950

ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENTE / ASSENTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano ,segale , orzo , avena , farro , kamut , o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assente
Uova e prodotti a base di uova	assente
Pesce e prodotti a base di pesce	assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assente
Soia e prodotti a base di soia	assente
Latte e prodotti a base di latte (o contenenti lattosio)	PRESENTE
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	assente
Sedano e prodotti a base di sedano	assente
Senape e prodotti a base di senape	assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	assente
Lupino e prodotti a base di lupino	assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente

OGM

DICHIARAZIONE ASSENZA OGM MATERIE PRIME

A seguito della pubblicazione dei seguenti regolamenti (CE):

- N. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati
- N. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernete la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

Considerate le seguenti specie vegetali suscettibili di contenere OGM:

- MAIS
- SOYA
- COLZA



In milk ice trust since 1950

- PATATA
- POMODORO
- COTONE

Si dichiara che il prodotto sopra descritto:

- Non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.
- Non è stato sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003



V Label Italia s.r.l. a socio unico
Via Emilio Visconti Venosta, 4
20122 Milano
P. Iva · 10212240963



Attestato di Idoneità / License

MARCHIO V-LABEL VEGETARIAN

Protocollo / Reference nr.: 1794/2021

Prodotto / Product: MOZZARELLA PER PIZZA

RILASCIATO A / RELEASED TO:

VALCOLATTE S.R.L.
VIA FIRENZE 16
LOC. VALCONASSO - 29010 PONTENURE (PC)

SCADENZA / EXPIRING DATE: 12/07/2023

RILASCIATO DA / ISSUED BY:

V Label Italia Srl
Amministratore unico
Sophia Somaschi

PATROCINATO DA / APPROVED BY:

Associazione Vegetariana Italiana
Presidente
Carmen Nicchi



V Label Italia s.r.l. a socio unico
Via Emilio Visconti Venosta, 4
20122 Milano
P. Iva · 10212240963



Attestato di Idoneità / License

MARCHIO V-LABEL VEGETARIAN

Protocollo / Reference nr.: 1795/2021

Prodotto / Product: **MOZZARELLA BOCCONCINO**

RILASCIATO A / RELEASED TO:

VALCOLATTE S.R.L.
VIA FIRENZE 16
LOC. VALCONASSO - 29010 PONTENURE (PC)

SCADENZA / EXPIRING DATE: 12/07/2023

RILASCIATO DA / ISSUED BY:

V Label Italia Srl
Amministratore unico
Sophia Somaschi

PATROCINATO DA / APPROVED BY:

Associazione Vegetariana Italiana
Presidente
Carmen Nicchi



V Label Italia s.r.l. a socio unico
Via Emilio Visconti Venosta, 4
20122 Milano
P. Iva · 10212240963



Attestato di Idoneità / License

MARCHIO V-LABEL VEGETARIAN

Protocollo / Reference nr.: 1797/2021

Prodotto / Product: RICOTTA INDUSTRIALE

RILASCIATO A / RELEASED TO:

VALCOLATTE S.R.L.
VIA FIRENZE 16
LOC. VALCONASSO - 29010 PONTENURE (PC)

SCADENZA / EXPIRING DATE: 12/07/2023

RILASCIATO DA / ISSUED BY:

V Label Italia Srl
Amministratore unico
Sophia Somaschi

PATROCINATO DA / APPROVED BY:

Associazione Vegetariana Italiana
Presidente
Carmen Nicchi



V Label Italia s.r.l. a socio unico
Via Emilio Visconti Venosta, 4
20122 Milano
P. Iva • 10212240963



Attestato di Idoneità / License

MARCHIO V-LABEL VEGETARIAN

Protocollo / Reference nr.: 1797/2021

Prodotto / Product: RICOTTA INDUSTRIALE

RILASCIATO A / RELEASED TO:

VALCOLATTE S.R.L.
VIA FIRENZE 16
LOC. VALCONASSO - 29010 PONTENURE (PC)

SCADENZA / EXPIRING DATE: 12/07/2023

RILASCIATO DA / ISSUED BY:

V Label Italia Srl
Amministratore unico
Sophia Somaschi

PATROCINATO DA / APPROVED BY:

Associazione Vegetariana Italiana
Presidente
Carmen Nicchi



L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

Certificato di Accreditamento PRD n.0040B

Autorizzazione MI.P.A.F. DM n° 91737 del 18.07.2002



Reg. CE 834/07 e 889/08, e s.m. e i

METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO

Documento Giustificativo

rilasciato ai sensi dell'art. 29, §1 del Reg CE 834/07

Numero identificativo (protocollo N): DG_0800_920_21 del 16/12/2021

Operatore assoggettato al controllo ICEA -Cod. Op.: IT BIO 006 H2395

Partita IVA: 00973690332

VALCOLATTE S.R.L.

VIA FIRENZE 16 - 29010 VALCONASSO PONTENURE (PC) - ITALY

Data INGRESSO nel sistema di controllo 14/10/2008

Data CONTROLLO 15/12/2021

Notifica del 1/10/2015 codice 19020|01/10/2015

ATTIVITÀ

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Produzione vegetale (Av) | <input type="checkbox"/> Produzione zootecniche (Az) | <input type="checkbox"/> Raccolta prodotti spontanei (Ar) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Preparazione (B) | <input type="checkbox"/> Importazione Paesi Terzi (C) | <input type="checkbox"/> Acquacoltura (Aa) |

SEDI OPERATIVE:

VALCOLATTE S.R.L. VIA FIRENZE 16 - 29010 VALCONASSO
PONTENURE (PC) - ITALY

- Attività svolta in proprio
 Presso Terzi

CATEGORIE DI PRODOTTI/ATTIVITÀ:

Prodotti Trasformati/Trasformazione:

Filiera Produttiva	Attività	Origine materia prima	Prodotto lavorato	Opera c/terzi
LATTE E DERIVATI	TRASFORMAZIONE	EXTRA AZIENDALE	PROMISCUO	NO

Per tutte le categorie di prodotti e attività sopraindicate, il periodo di validità corrisponde a quello riportato in calce al presente Documento Giustificativo.

For all the product/activity categories above indicated, the validity period equals to the one indicated at the end of the present documentary evidence.



Autorizzazione Mi.P.A.F. DM n° 91737 del 18.07.2002



Reg. CE 834/07 e 889/08, e s.m. e i
METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO

Documento Giustificativo

rilasciato ai sensi dell'art. 29, §1 del Reg CE 834/07

Numero identificativo (protocollo N): DG_0800_920_21 del 16/12/2021

Il presente documento:

- 1) è stato rilasciato sulla base dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007 e del regolamento (CE) n. 889/2008 e s.m.e.i. L'operatore oggetto della dichiarazione ha sottoposto a controllo le sue attività e soddisfa i requisiti previsti dai regolamenti citati e della normativa nazionale di settore;
- 2) (privo del certificato di conformità) non autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali dei prodotti ottenuti, i termini riservati al metodo di produzione biologico;
- 3) è di proprietà di ICEA al quale deve essere restituito su richiesta, può essere sospeso o revocato in qualsiasi momento da ICEA nel caso di accertata inadempienza;
- 4) può essere riprodotto solo integralmente e senza alcuna variazione;
- 5) sostituisce ed annulla eventuali versioni precedenti.

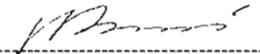
The present document:

- 1) has been issued on the basis of Article 29(1) of Regulation (EC) No 834/2007 and Regulation (EC) No 889/2008 as amended. The named operator has submitted his activities under control, and meets the requirements laid down in the named regulations and national law regarding the sector;
- 2) (without the conformity certificate) doesn't authorize the operator to use on labels, publicity or trading documents of the listed products, the specific terms related to the organic production method;
- 3) belongs to ICEA and shall be returned on request; it can be suspended or withdrawn by ICEA at any time in case of non fulfillment as ascertained;
- 4) may be reproduced in whole but not in part and without any variation.
- 5) void and replace any previous version.

Ufficio emittente/Issuing office: **Emilia Romagna**
Via Giordano Bruno, 11, 41058, VIGNOLA, MO

Data fine validità/Expiry date: **16/12/2024**

Il Comitato di Certificazione



delegato alla firma **Francesco Ruzzi**



Reg. (UE) 2018/848

**METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO/
ORGANIC PRODUCTION METHOD**

Certificato/Certificate

Autorizzazione MiPAAF DM n° 91737 del 18.07.2002

1. Numero del documento / Document number CE_0800_02178_22 del 17/03/2022	2. <input checked="" type="checkbox"/> Operatore / Operator <input type="checkbox"/> Gruppo di operatori Cfr. punto 9 / Group of operators - see point 9
3. Nome operatore o gruppo operatori / Name and address of the operator or group of operators VALCOLATTE S.R.L. VIA FIRENZE 16 29010 VALCONASSO PONTENURE (PC) IT Partita IVA: 01830250336	4. Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale Via Giovanni Brugnoli, 15 40122 Bologna IT-BIO-006
5. Attività dell'operatore o del gruppo di operatori / Activity or activities of the operator or group of operators <input type="checkbox"/> Produzione / Production <input checked="" type="checkbox"/> Preparazione / Preparation <input type="checkbox"/> Distribuzione/immissione sul mercato / Distribution/Placing on the market <input type="checkbox"/> Magazzinaggio / Storing <input type="checkbox"/> Importazione / Import <input type="checkbox"/> Esportazione / Export	
6. Categorie di prodotti di cui all' articolo 35, paragrafo 7, del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio e metodi di produzione / Category or categories of products as referred to in Article 35(7) of Regulation (EU) 2018/848 of the European Parliament and of the Council (1) and production methods d)Prodotti agricoli trasformati, inclusi prodotti di acquacoltura, destinati a essere utilizzati come alimenti / processed agricultural products, including aquaculture products, for use as food Metodo di produzione / Production method: <input checked="" type="checkbox"/> produzione biologica, eccetto durante il periodo di conversione / Production of organic products <input type="checkbox"/> produzione durante il periodo di conversione / production in-conversion products <input checked="" type="checkbox"/> produzione biologica con produzione non biologica / organic production with non-organic production	
Il presente documento è stato rilasciato in conformità del regolamento (UE) 2018/848 per certificare che l'operatore rispetta tale regolamento / This document has been issued in accordance with Regulation (EU) 2018/848 to certify that the operator or group of operators (choose as appropriate) complies with that Regulation.	
7. Data, Luogo / Date, Place: 17/03/2022, VIGNOLA <div style="text-align: center;"> <p>Il Comitato di Certificazione The Certification Committee</p>  <p>----- delegato alla firma/ signing delegate Francesco Ruzzi</p> </div>	8. Certificato valido dal / Certificate valid from 17/03/2022 al/ to 17/03/2025

Parte II: elementi specifici opzionali / Part II: Specific optional elements

1. Repertorio dei prodotti / Directory of products



Reg. (UE) 2018/848

**METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO/
ORGANIC PRODUCTION METHOD**

Certificato/Certificate

Autorizzazione MIPAAF DM n° 91737 del 18.07.2002

Nome del prodotto e/o codice della nomenclatura combinata (NC) di cui al regolamento (CEE) n.2658/87 del Consiglio per i prodotti che rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) 2018/848 / <i>Name of the product and / or Combined Nomenclature (CN) code as referred to in Council Regulation (EEC) No 2658/87 (2) for products within the scope of Regulation (EU) 2018/848</i>	Tipo di produzione / <i>Production type</i>
CAGLIATA[>= 95% Ingr. Biologici/Organic]	Biologico/Organic
MOZZARELLA DI LATTE VACCINO[>= 95% Ingr. Biologici/Organic]	Biologico/Organic
MOZZARELLA PER PIZZA[>= 95% Ingr. Biologici/Organic]	Biologico/Organic
RICOTTA DI LATTE VACCINO[>= 95% Ingr. Biologici/Organic]	Biologico/Organic

4. Elenco dei locali o delle unità in cui si svolge l'attività dell'operatore o del gruppo di operatori / *List of premises or units where the activity is performed by the operator or group of operators*

Indirizzo o geolocalizzazione / <i>Address or geolocation</i>	Descrizione della/e attività di cui alla parte I, punto 5 / <i>Description of the activity or activities as referred to in point 5 of part 1</i>
VALCOLATTE S.R.L. (Unità produttiva) VIA FIRENZE 16 29010 VALCONASSO PONTENURE (PC)	Preparazione/Preparation
VALCOLATTE S.R.L. (Struttura) FIRENZE 16 PONTENURE (PC)	Preparazione/Preparation

5. Informazioni riguardanti la/e attività svolte dall'operatore o dal gruppo di operatori e se sono svolte per fini propri o in qualità di appaltatore per conto di un altro operatore, laddove l'appaltatore rimane responsabile della/e attività svolte / *Information on the activity or activities carried out by the operator or group of operators and whether the activity is, or the activities are performed for their own purpose or as a subcontractor carrying out the activity*

Descrizione della/e attività di cui alla parte I, parte 5 / <i>Description of the activity or activities as referred to in point 5 of part 1</i>	Svolgimento delle attività / <i>Carrying out of activities</i>
Preparazione/Preparation	Svolgere la/e attività per fini propri. / <i>Carrying out activity/activities for own purpose.</i>

8. Informazioni sull'accREDITAMENTO dell'organismo di controllo a norma dell'articolo 40, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2018/848 / *Information on the activity or activities carried out by the subcontracted third party in accordance with Article 34(3) of Regulation (EU) 2018/848*

a) ACCREDIA

b) https://icea.bio/wp-content/uploads/documenti/accredamenti/ICEA_ACCREDIA_2022_040B_rev34.pdf9. Altre informazioni / *Other information*

Codice Operatore: H2395

Notifica di riferimento: 58378|21/01/2022 Notifica del 21/01/2022

Scheda Tecnica Prodotto

MOZZ. VALCO JUL.VASCH. KG 2,5

cod.101031800



VALCOLATTE SPA
via Firenze 16
Valconasso di Pontenure
29010 (PC)

(Tel) +39 0523519043
(Web) www.valcolatte.it

Rev.1.0 del 07/12/2018

INGREDIENTI

Latte vaccino pastorizzato* , sale (NaCl) , caglio microbico , fermenti lattici *Origine del latte: Italia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: Taglio a julienne

Struttura: N.a.

Colore: Bianco panna

Odore: Tipico, latte

Sapore: Tipico, latte

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità (t.q.) %: 47 ÷ 52

Grasso (t.q.) %: 22 ÷ 25

Grasso (s.s.) %: 41 ÷ 52

Proteine (t.q.) %: 21 ÷ 23

Sale (NaCl) %: 0,60 ÷ 0,90

pH: 5,0 ÷ 5,35

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: < 10 ufc/g

Salmonella spp: Assente in 25g

Staphylococcus coag. +: < 100 ufc/g

Listeria monocytogenes: Assente in 25g

Bacillus cereus: n.d.

VALORI NUTRIZIONALI

Energia: 1240 kJ / 299 kcal

Grassi: 23 g

- di cui saturi: 16 g

Carboidrati: 0,9 g

- di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 22 g

Sale(NaCl): 0,80 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il prodotto deve essere conservato in magazzini destinati ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La temperatura di conservazione non deve essere superiore ai +4°C.

SHELF LIFE

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione (shelf-life 30 giorni).

ALLERGENI

Latte

TRACCIABILITA'

Il lotto è indicato sulla confezione e sul DDT

TRASPORTO

Temperatura di trasporto +4°C. Condizioni igieniche del mezzo di trasporto: ottimali. Autorizzazione sanitaria al trasporto

UNITA' DI VENDITA

kg

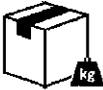
CONFEZIONE

VASCHETTA 1/2 GASTRO

BOLLO CEE

IT 08697 CE

SCHEDA LOGISTICA

CODICI EAN:		
EAN Confezione  8026160001840	EAN Cartoni  08026160001840	EAN Pallet  n/d
CONTENUTO:		
Peso Netto Cartoni  10 kg	Contenuto Cartoni  4 Unità	Contenuto Pallet  40 cartoni
Peso Netto Pallet  400 kg	Strati Pallet  8	Cartoni Strato  5
MISURE (cm) (LUNGHEZZA x LARGHEZZA x ALTEZZA):		
Bancale (Compr. Legno)  120 x 80 x 192	Cartoni  53,4 x 33,4 x 22,1	Confezione  32 x 26 x 10,5

Scheda Tecnica Prodotto

MOZZ. VALCO CILIEG. 8G. BICCHIERE 200G

cod.201074400



VALCOLATTE SPA
via Firenze 16
Valconasso di Pontenure
29010 (PC)

(Tel) +39 0523519043
(Web) www.valcolatte.it

Rev.1.0 del 11/12/2018

INGREDIENTI

Latte vaccino pastorizzato*, sale (NaCl), caglio microbico, fermenti lattici

*Origine del latte: Italia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: Assenza di crosta, pelle di consistenza tenera, superficie liscia lucente ed omogenea

Struttura: Struttura a fibre morbide, con presenza di latticello

Colore: Bianco latte

Odore: Tipico, latte

Sapore: Tipico, latte

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità (l.q.) %: 58 ÷ 62

Grasso (l.q.) %: 16 ÷ 20

Grasso (s.s.) %: 38 ÷ 52

Proteine (l.q.) %: 16 ÷ 18

Sale (NaCl) %: 0,70 ÷ 1,0

pH: 5,0 ÷ 5,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: < 10 ufc/g

Salmonella spp: Assente in 25 g

Staphylococcus coag. +: < 100 ufc/g

Listeria monocytogenes: Assente in 25 g

Bacillus cereus: n.d.

VALORI NUTRIZIONALI

Energia: 1001 kJ / 241 kcal

Grassi: 19 g

- di cui saturi: 13 g

Carboidrati: 0,5 g

- di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 17 g

Sale(NaCl): 0,70 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il prodotto deve essere conservato in magazzini destinati ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La temperatura di conservazione non deve essere superiore ai +4°C.

SHELF LIFE

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione (shelf-life 22 giorni).

ALLERGENI

Latte

TRACCIABILITA'

Il lotto è indicato sulla confezione e sul DDT

TRASPORTO

Temperatura di trasporto +4°C. Condizioni igieniche del mezzo di trasporto: ottimali. Autorizzazione sanitaria al trasporto

UNITA' DI VENDITA

nr

CONFEZIONE

BICCHIERE VALCO

BOLLO CEE

IT 08697 CE

SCHEDA LOGISTICA

EAN
Confezione



n.d.

CODICI EAN:

EAN
Cartoni



48026160003712

EAN
Pallet



n/d

Peso Netto
Cartoni



1,6 kg

CONTENUTO:

Contenuto
Cartoni



8 Unità

Contenuto
Pallet



105 Carton

Peso Netto
Pallet



168 kg

Strati
Pallet



7

Cartoni
Strato



15

MISURE (cm) (LUNGHEZZA x LARGHEZZA x ALTEZZA):

Bancale
(Compr. Legno)



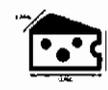
120 x 80 x 110

Cartoni



22,8 x 20,3 x 13,5

Confezione



n/d

Scheda Tecnica Prodotto

MOZZ. BOCC. 25g FDL BICCH. 200g C.VALCO
cod.201154480



VALCOLATTE SPA
via Firenze 16
Valconasso di Pontenure
29010 (PC)

(Tel) +39 0523519043
(Web) www.valcolatte.it

Rev.1.0 del 13/12/2018

INGREDIENTI

Latte vaccino pastorizzato* , sale (NaCl) , caglio microbico , fermenti lattici

*Origine del latte: Italia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: Assenza di crosta, pelle di consistenza tenera, superficie liscia lucente ed omogenea

Struttura: Struttura a fibre morbide, con presenza di latticello

Colore: Bianco latte

Odore: Tipico, latte

Sapore: Tipico, latte

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità (t.q.) %: 58 ÷ 62

Grasso (t.q.) %: 16 ÷ 20

Grasso (s.s.) %: 38 ÷ 52

Proteine (t.q.) %: 16 ÷ 18

Sale (NaCl) %: 0,60 ÷ 1,0

pH: 5,0 ÷ 5,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: <10 ufc/g

Salmonella spp: Assente in 25g

Staphylococcus coag. +: <100 ufc/g

Listeria monocytogenes: Assente in 25g

Bacillus cereus: n.d.

VALORI NUTRIZIONALI

Energia: 1001 kJ / 241 kcal

Grassi: 19 g

- di cui saturi: 13 g

Carboidrati: 0,5 g

- di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 17 g

Sale(NaCl): 0,68 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il prodotto deve essere conservato in magazzini destinati ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La temperatura di conservazione non deve essere superiore ai +4°C.

SHELF LIFE

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione (shelf-life 22 giorni).

ALLERGENI

Latte

TRACCIABILITA'

Il lotto è indicato sulla confezione e sul DDT

TRASPORTO

Temperatura di trasporto +4°C. Condizioni igieniche del mezzo di trasporto: ottimali. Autorizzazione sanitaria al trasporto

UNITA' DI VENDITA

nr

CONFEZIONE

BICCHIERE VALCO

BOLLO CEE

IT 08697 CE

SCHEMA LOGISTICA

EAN
Confezione



8026160008146

CODICI EAN:

EAN
Cartoni



48026160004450

EAN
Pallet



n/d

Peso Netto
Cartoni



1,6 kg

CONTENUTO:

Contenuto
Cartoni



8 Unità

Contenuto
Pallet



105 Carton

Peso Netto
Pallet



168 kg

Strati
Pallet



7

Cartoni
Strato



15

MISURE (cm) (LUNGHEZZA x LARGHEZZA x ALTEZZA):

Bancale
(Compr. Legno)



120 x 80 x 159.9

Cartoni



23,4 x 20,9 x 20,7

Confezione



11 x 9,5 x h 9

Scheda Tecnica Prodotto

MOZZ.VALCO CILIEGINE KG.1 SUD EUR.

cod.206010700



VALCOLATTE SPA
via Firenze 16
Valconasso di Pontenure
29010 (PC)

(Tel) +39 0523519043
(Web) www.valcolatte.it

Rev.1.0 del 11/12/2018

INGREDIENTI

Latte vaccino pastorizzato* , sale (NaCl) , caglio microbico , fermenti lattici

*Origine del latte: Italia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: Assenza di crosta, pelle di consistenza tenera, superficie liscia lucente ed omogenea

Struttura: Struttura a fibre morbide, con presenza di latticello

Colore: Bianco latte

Odore: Tipico, latte

Sapore: Tipico, latte

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità (t.q.) %: 58 ÷ 62

Grasso (l.q.) %: 16 ÷ 20

Grasso (s.s.) %: 38 ÷ 52

Proteine (l.q.) %: 16 ÷ 18

Sale (NaCl) %: 0,60 ÷ 0,90

pH: 5,0 ÷ 5,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: < 10 ufc/g

Salmonella spp: Assente in 25 g

Staphylococcus coag. +: < 100 ufc/g

Listeria monocytogenes: Assente in 25 g

Bacillus cereus: n.d.

VALORI NUTRIZIONALI

Energia: 1001 kJ / 241 kcal

Grassi: 19 g

- di cui saturi: 13 g

Carboidrati: 0,5 g

- di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 17 g

Sale(NaCl): 0,68 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il prodotto deve essere conservato in magazzini destinati ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La temperatura di conservazione non deve essere superiore ai +4°C.

SHELF LIFE

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione (shelf-life 30 giorni).

ALLERGENI

Latte

TRACCIABILITA'

Il lotto è indicato sulla confezione e sul DDT

TRASPORTO

Temperatura di trasporto +4°C. Condizioni igieniche del mezzo di trasporto: ottimali. Autorizzazione sanitaria al trasporto

UNITA' DI VENDITA

kg

CONFEZIONE

VASCHETTA 1/4 GASTRO

BOLLO CEE

IT 08697 CE

SCHEDA LOGISTICA

<p>EAN Confezione</p>  <p>8026160003271</p>	<p>CODICI EAN:</p> <p>EAN Cartoni</p>  <p>08026160003271</p>	<p>EAN Pallet</p>  <p>n/d</p>
<p>Peso Netto Cartoni</p>  <p>4 kg</p>	<p>CONTENUTO:</p> <p>Contenuto Cartoni</p>  <p>4 Unità</p>	<p>Contenuto Pallet</p>  <p>63 Cartoni</p>
<p>Peso Netto Pallet</p>  <p>252 kg</p>	<p>Strati Pallet</p>  <p>7</p>	<p>Cartoni Strato</p>  <p>9</p>
<p>MISURE (cm) (LUNGHEZZA x LARGHEZZA x ALTEZZA):</p>		
<p>Bancale (Compr. Legno)</p>  <p>120 x 80 x 170</p>	<p>Cartoni</p>  <p>32,7 x 27,5 x 22,0</p>	<p>Confezione</p>  <p>25,8 x 15,7 x 8,7</p>

Scheda Tecnica Prodotto

MOZZ.VALCO BOCC.125g VASCH.KG.1 SUD EUR

cod.206040700



VALCOLATTE SPA
via Firenze 16
Valconasso di Pontenure
29010 (PC)

(Tel) +39 0523519043
(Web) www.valcolatte.it

Rev.1.0 del 06/03/2019

INGREDIENTI

Latte vaccino pastorizzato* , sale (NaCl) , caglio microbico , fermenti lattici

*Origine del latte: Italia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: Crosta assente, presenza di una pelle di consistenza tenera

Struttura: Compatto e omogeneo

Colore: Bianco

Odore: Caratteristico, latte

Sapore: Caratteristico, latte

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità (t.q.) %: 58 ÷ 62

Grasso (t.q.) %: 16 ÷ 20

Grasso (s.s.) %: 38 ÷ 52

Proteine (t.q.) %: 16 ÷ 18

Sale (NaCl) %: 0,70 ÷ 1,0

pH: 5,0 ÷ 5,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: <10 ufc/g

Salmonella spp: Assente in 25 g

Staphylococcus coag. +: <100 ufc/g

Listeria monocytogenes: Assente in 25 g

Bacillus cereus: n.d.

VALORI NUTRIZIONALI

Energia: 1001 kJ / 241 kcal

Grassi: 19 g

- di cui saturi: 13 g

Carboidrati: 0,5 g

- di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 17 g

Sale(NaCl): 0,68 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il prodotto deve essere conservato in magazzini destinati ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La temperatura di conservazione non deve essere superiore ai +4°C.

SHELF LIFE

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione (shelf-life 30 giorni).

ALLERGENI

Latte

TRACCIABILITA'

Il lotto è indicato sulla confezione e sul DDT

TRASPORTO

Temperatura di trasporto +4°C. Condizioni igieniche del mezzo di trasporto: ottimali. Autorizzazione sanitaria al trasporto

UNITA' DI VENDITA

kg

CONFEZIONE

VASCHETTA 1/4 GASTRO

BOLLO CEE

IT 08697 CE

SCHEDA LOGISTICA

EAN
Confezione



8026160003097

CODICI EAN:

EAN
Cartoni



08026160003097

EAN
Pallet



n/d

Peso Netto
Cartoni



4 kg

CONTENUTO:

Contenuto
Cartoni



4 Unità

Contenuto
Pallet



63 Cartoni

Peso Netto
Pallet



252 kg

Strati
Pallet



7

Cartoni
Strato



9

MISURE (cm) (LUNGHEZZA x LARGHEZZA x ALTEZZA):

Bancale
(Compr. Legno)



120,0 x 80,0 x 169,0

Cartoni



32,7 x 27,5 x 22,0

Confezione



26,0 x 16,0 x 9,5

Scheda Tecnica Prodotto

MOZZ. VALCO BOCC.125G. 2SACCHIx8 PZ SUD
cod.206041700



VALCOLATTE SPA
via Firenze 16
Valconasso di Pontenure
29010 (PC)

(Tel) +39 0523519043
(Web) www.valcolatte.it

Rev.1.0 del 14/12/2018

INGREDIENTI

Latte vaccino pastorizzato* , sale (NaCl) , caglio microbico , fermenti lattici

*Origine del latte: Italia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: Assenza di crosta, pelle di consistenza tenera, superficie liscia lucente ed omogenea

Struttura: Struttura a fibre morbide, con presenza di latticello

Colore: Bianco latte

Odore: Tipico, latte

Sapore: Tipico, latte

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità (l.q.) %: 58 ÷ 62

Grasso (l.q.) %: 16 ÷ 20

Grasso (s.s.) %: 38 ÷ 52

Proteine (l.q.) %: 16 ÷ 18

Sale (NaCl) %: 0,60 ÷ 0,90

pH: 5,0 ÷ 5,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: < 10 ufc/g

Salmonella spp: Assente in 25 g

Staphylococcus coag. +: < 100 ufc/g

Listeria monocytogenes: Assente in 25 g

Bacillus cereus: n.d.

VALORI NUTRIZIONALI

Energia: 1001 kJ / 241 kcal

Grassi: 19 g

- di cui saturi: 13 g

Carboidrati: 0,5 g

- di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 17 g

Sale(NaCl): 0,68 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il prodotto deve essere conservato in magazzini destinati ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La temperatura di conservazione non deve essere superiore ai +4°C.

SHELF LIFE

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione (shelf-life 30 giorni).

ALLERGENI

Latte

TRACCIABILITA'

Il lotto è indicato sulla confezione e sul DDT

TRASPORTO

Temperatura di trasporto +4°C. Condizioni igieniche del mezzo di trasporto: ottimali. Autorizzazione sanitaria al trasporto

UNITA' DI VENDITA

nr

CONFEZIONE

BUSTINA BOCCONCINO. Peso netto sgocciolato 125 g

BOLLO CEE

IT 08697 CE

SCHEDA LOGISTICA

EAN
Confezione



n/d

CODICI EAN:

EAN
Cartoni



08026160920011

EAN
Pallet



n/d

Peso Netto
Cartoni



2 kg

CONTENUTO:

Contenuto
Cartoni



16 Unità

Contenuto
Pallet



140 Carton

Peso Netto
Pallet



280 kg

Strati
Pallet



10

Cartoni
Strato



14

MISURE (cm) (LUNGHEZZA x LARGHEZZA x ALTEZZA):

Bancale
(Compr. Legno)



120 x 80 x 165

Cartoni



40 x 30 x 15

Confezione



13,5 x 14

Certificate IT21/0511

This is to certify that

VALCOLATTE S.r.l.

Via Firenze, 16, Loc. Valconasso - 29010 PONTENURE (PO) - Italy
Site Code 1596929

has been assessed and certified as meeting the requirements of

Global Standard for Food Safety

Issue 8: August 2018

Achieved Grade AA+

Audit Programme: Unannounced (1 in 3)

For the following activities

Production (milk pasteurization, cheese making) of stretched-curd cheeses (also smoked): mozzarella (including cube and julienne), pizza cheese, shredded pizza cheese and of ricotta packed in standard, vacuum and MAP packing. Dicing and MAP packing of hard cheese, cheese cubes and julienne. Freezing of mozzarella (including cube and julienne), pizza cheese, shredded pizza cheese and dairy products.

Product Categories: 07

Exclusions from scope: Trade goods

Date of Evaluation: 07 February 2022

Certificate Issue Date: 15 March 2022

Re-Evaluation Due Date: From 15 March 2023 to 12 April 2023

Certificate Expiry Date: 24 May 2023

This certificate supersedes all other certificates bearing this certificate number with earlier certificate issue dates.



If you would like to feedback comments on the BRCS Standard or the audit process directly to BRCS, please contact te@brcs.com Visit brodirectory.com to validate certificate authenticity

Authorised by
Paola Santarelli

This certificate remains the property of

SGS ITALIA S.p.A.

Via Caldera, 21 20153 MILANO - Italy

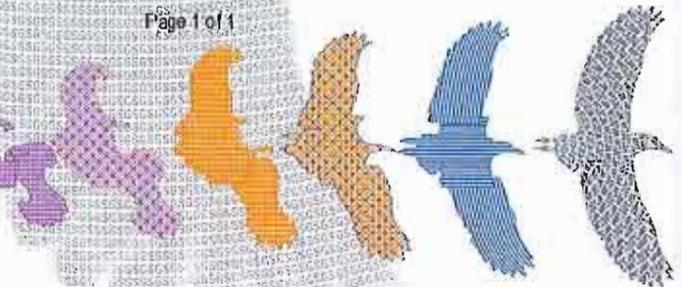
t + 39 02 73 93 1 1 / +39 02 70 00 44 11 www.sgs.com

HC SGS BRCS FOOD Issue 8 1020

Page 1 of 1



AUDITOR NUMBER
21262



This document is a Web version of SGS certificate for electronic use exclusively. It shall only be available by clicking on SGS Certification Mark which has been posted on Your website. It shall not be printed in anyway. This document is copyright protected. No content or appearance may be reproduced without the express written permission of SGS. Any misuse, alteration, forgery or falsification is unlawful.

Certificate IT21/0555
UNANNOUNCED ASSESSMENT



Certificate

The certification body SGS-ICS GmbH confirms that the processing activities of

VALCOLATTE S.r.l.

COID: 36165

Sanitary legal authorization number: IT 08 697 CE

GSI GLN: 8028160999994

Via Firenze, 16
29010 Località Valconasso PONTENURE (PC)
Italy



meet the requirements of the

IFS Food Version 7, October 2020

and other associated normative documents for the assessment scope:

Production (milk pasteurization, cheese making) of stretched-curd cheeses (also smoked): mozzarella (including cube and julienne), pizza cheese, shredded pizza cheese and of ricotta packed in standard, vacuum and MAP packing (plastic trays, film and bags). Dicing and MAP packing (plastic film) of hard cheese cubes and julienne. Freezing of mozzarella (including cube and julienne), pizza cheese, shredded pizza cheese and dairy products MAP packed (plastic trays, film).

The company has own broker activities which are not GFSI recognised standard certified.



Product scope: 4. Dairy products

Technology scopes: B, C, D, E, F

on Higher Level with a score of 98,71%.

Issue: 2 - Date of the assessment: 07/02/2022 - 10/02/2022.

Next assessment to be performed within the time period:
02/03/2023 - 11/05/2023 in case of announced assessment or
05/01/2023 - 11/05/2023 in case of unannounced assessment.

Last assessment conducted unannounced: 10/02/2022

Certificate issued on: 21/04/2022

Certificate valid until: 21/06/2023

Authorised by

Michael Rath
Head of Certification Body

László Györfi
Global Product Manager IFS

SGS-International Certification Services GmbH
Hekdenkampsweg 99 · D-20097 Hamburg (Germany)
t +49 (0)40 30 101 361 f +49 (0)40 33 04 098 · www.sgs-group.de



Page 1 of 1



This document is a Web version of SGS certificate for electronic use exclusively. It shall only be available by clicking on SGS Certification Mark which has been posted on Your website. It shall not be printed in any way. This document is copyright protected. No content or appearance may be reproduced without the express written permission of SGS. Any misuse, alteration, forgery or falsification is unlawful.

Lotto n. 8 "Uova di gallina"
SOCIETÀ COOPERATIVA TITANCOOP S.r.l.

6 uova fresche biologiche 350 g

Uova Fresche Vivi Verde Coop

Le uova fresche vivi verde Coop nascono da galline italiane, allevate senza uso di antibiotici, nel pieno rispetto dei parametri di legge e dei requisiti aggiuntivi previsti nel capitolato Coop. Sul guscio di ogni uovo è riportato il suo codice d'identità che ne dimostra l'intera storia.

La linea vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

Il sistema dei controlli Coop è certificato da Bureau Veritas Italia (cert N° 198/001) e CSQA (cert N° 4507 DTS 007)

Come leggere il codice d'identità

Esempio

2 IT 045 BO 001

Entro: giorno/mese

"2" identifica la tipologia di allevamento

"IT" identifica lo Stato di produzione

"045" identifica il codice ISTAT del Comune di produzione

"BO" identifica la Provincia di produzione

"001" identifica il nome ed il luogo dell'allevamento in cui la gallina ha deposto l'uovo

Entro: giorno/mese - Indica il termine minimo di conservazione

*Tipologia di allevamento

0 = uova biologiche

1 = uova da allevamento all'aperto

2 = uova da allevamento a terra

3 = uova da allevamento in gabbie

**Stato di produzione

IT = Italia

Entro = da consumarsi pref. entro il

Peso netto minimo 350g

Capacità: **350 gr**

Codice EAN:

8001120998620

Biologico

no antibiotici uova

Caratteristiche del prodotto I nostri produttori

Origine delle materie prime

Uovo: Italia

Preparazione e uso

Suggerimenti per l'uso

Per un corretto consumo ti consigliamo di rispettare alcune regole igieniche: non utilizzare uova rotte o mal conservate; non manipolare le uova con mani sporche o con utensili da cucina utilizzati per la rottura del guscio. Lavarsi le mani dopo aver toccato il guscio.



Allergeni presenti

Uova

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 g	Per un uovo senza guscio (circa 50g)	AR % *
Energia	533 kJ	266 kJ	3.2 %
Energia	128 kcal	64 kcal	3.2 %
Grassi	8.7 g	4.3 g	6.2 %
di cui acidi grassi saturi	3.2 g	1.6 g	7.9 %
Carboidrati	0 g	0 g	%
di cui zuccheri	0 g	0 g	0 %
Fibre	0 g	0 g	%
Proteine	12.4 g	6.2 g	%
Sale	0.34 g	0.17 g	2.9 %

Scheda attributi

N° pezzi

6

100% Italiano

uova italiane

Consigli di conservazione

Modalità di conservazione

Dopo l'acquisto conservare le uova in frigorifero evitando il contatto con altri alimenti e lontano da cibi con odori particolari che potrebbero alterarne il sapore naturale. Consumare il prodotto entro il termine minimo di conservazione riportato sul guscio.

Dove si butta

Coop per l'ambiente

Cos'è - Astuccio - Cartone - PAP21 | Dove va - Raccolta carta

Cos'è - Contenitore interno - Carta - PAP22 | Dove va - Raccolta carta

Lotto n. 9 "Olio extravergine di oliva"
SOCIETÀ COOPERATIVA TITANCOOP S.r.l.

Olio extra vergine di oliva italiano deciso 1 l

Accurata selezione dei frantoi e degli oli.

- Controlli rigorosi della filiera e specifiche di qualità con valori più restrittivi rispetto ai limiti di legge.
- Olive raccolte e molite esclusivamente su territorio nazionale.

Il sistema dei controlli Coop è certificato da Bureau Veritas Italia (cert N° 198/001) e CSQA (cert N° 4507 DTS 007).

Trova un abbinamento ideale con piatti dai gusti decisi, quali carni alla brace, zuppe e bruschette, esaltandone aromi e sapori.

Estratto a freddo
100% Italiano

1 l

Capacità: 1000 ml

Codice EAN:
8001120009906

Approvato da soci

Origine

Caratteristiche del prodotto
I nostri produttori

Origine delle materie prime
Olio Extra Vergine Di Oliva: Italia



Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	per 100 ml	per porzione (1 cucchiaio =10 ml)
Energia	3389 kJ	339 kJ
Energia	824 kcal	82 kcal
Grassi	92 g	9.2 g
di cui acidi grassi saturi	14 g	1.4 g
di cui monoinsaturi	70 g	7 g
di cui polinsaturi	7.2 g	0.7 g
Carboidrati	0 g	0 g
di cui zuccheri	0 g	0 g
Fibre	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g
Vitamina E	17 mg	1.7 mg

Scheda attributi

100% Italiano
olio italiano

Consigli di conservazione

Conserva il prodotto in ambiente fresco e lontano da fonti di luce e di calore. Il prodotto nel tempo può lasciare depositi naturali sul fondo.

Dove si butta

Etichetta Ambientale

Bottiglia - Vetro - GL 71 - Raccolta vetro

Tappo - Plastica - C/LDPE 90 - Raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune

**Lotto n. 10 "Pane" all'impresa
PANIFICIO TABARRINI S.r.l.**

**SCHEDA TECNICA
RELATIVA ALLA FORNITURA
DI
PANE E FARINACEI**

**PANIFICIO TABARRINI S.R.L.
C.O.E. SM19250**

- **PANE TOSCANO TERRA DI S. MARINO:** farina tipo “0” di San Marino, lievito madre, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, malto, acqua.

- **PANE TOSCANO A FETTE TERRA DI SAN MARINO:** farina tipo “0” di San Marino, lievito madre, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, malto, acqua.

- **PANE ALBERGHIERO:** Farina tipo “0” di San Marino, lievito madre, lievito di birra, sale, olio extra vergine di oliva.

- **PANE DOLCE:** farina tipo “0” di San Marino, burro, lievito di birra, latte, sale, uova, zucchero.

- **PANE DA TOAST:** Farina tipo “00” di San Marino, burro, lievito di birra, latte, sale.

- **BAGUETTE:** farina tipo “0”, lievito, sale, acqua.

Lotto n. 11 "Pane fresco surgelato senza glutine"
TITAN CARNI S.r.l.

SCHEDA TECNICA

- DENOMINAZIONE PRODOTTO : PANE SENZA GLUTINE
- INGREDIENTI

amido di frumento deglutinato, amido di mais, acqua, olio di semi di girasole, lievito birra fresco, sale, psyllium, inulina, guar

- PESO NETTO 1 Cnf x 50 gr
- MODALITA' DI CONSERVAZIONE Congelato.
Conservare a -18°/-22°C
- MODALITA' DI UTILIZZO:
Prodotto cotto. Scongellare il prodotto 1-2 h prima dell'utilizzo
- ALLERGENI Non contiene allergeni
- SHELF LIFE 360 giorni

Prodotto da: Tradizioni di famiglia- Laboratorio senza glutine -
v. S. Martino in Riparotta, 13/M -47922 Rimini

32/05/2022


TRADIZIONI DI FAMIGLIA snc
di G. Medri M. e Medri A.
Via San Martino in Riparotta, 13/M
47922 RIMINI (RN)
P. IVA - C. F.: 04 033 480 403



Lotto n. 12 "Gelati"
SUR-GEL S.a.s. di Piraccini Marzio e Maurizio



Scheda tecnica

PRG03

Rev. 0

Revisione	Data ultima emissione	Redazione	Verifica	Approvazione
4	05/10/2020	Moretti Lina	Moretti Lina	Spiritichio Danilo

Scheda tecnica n°	Cod. Articolo	Codice EAN
SC.88	ALB10	8015211001649

Denominazione commerciale Coppa Albergò al Gusto Panna+Cioccolato

CARATTERISTICHE GENERALI:

Tipologia di confezionamento: Coppetta Trasparente
Peso singola confezione: gr. GR 70
Palettizzazione: Strato per Cartoni 9
Altezza Strati 13
Totale cartoni 117

TMC: 24 mesi **CONSERVAZIONE:** a - 18°C

Ingredienti: LATTE in polvere reidratato, zucchero, olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio, cacao magro in polvere (5,5%), destrosio, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Stabilizzanti: farina di semi di carruba, gomma di guar, carragenina, Maltodestrina, aroma.

Valori nutrizionali medi per 100 g

energia	857	204	Kj/Kcal
grassi	9,4		g
di cui: acidi grassi saturi	8,3		g
carboidrati	27,4		g
di cui: zuccheri	21,3		g
fibre	1,0		g
proteine	2,2		g
sale	0,00		g

Informazioni per il consumatore: Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO, UOVA. SENZA GLUTINE.

DOLCI E GELATO S.R.L.
Zona Industriale Via Salara 39
64030 BASCIANO (TE)
P.IVA NA 01536340670

Dolci e Gelato s.r.l.

Sede operativa: Zona Industriale Via Salara, 39 – 64030 Basciano (TE) – Italy
e-mail: info@genisdolciaria.it – info line 0039 0861.651028 – Fax 0039 0861.651024
P.Iva 01536340670 – Rea TE-132294 – Capitale Sociale € 10.000 i.v.



Scheda tecnica

PRG03

Rev. 0

Revisione	Data ultima emissione	Redazione	Verifica	Approvazione
04	05/10/2020	Moretti Lina	Moretti Lina	Spiriticchio Danilo

Scheda tecnica n°	Cod. Articolo	Codice EAN
SC.101	ALB 09	8015211001205

Denominazione commerciale**Panna****CARATTERISTICHE GENERALI:**

Tipologia di confezionamento: Coppetta
Peso singola confezione: gr. GR.70
Palettizzazione: Strato per Cartoni 9
Altezza Strati 13
Totale cartoni 117

TMC: 24 mesi **CONSERVAZIONE:** conservare a - 18°C

Ingredienti: LATTE in polvere reidratato, zucchero, olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio, destrosio,
Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Stabilizzanti: farina semi di carruba, gomma di guar,
carragenina, maltodestrina, aroma.

Valori nutrizionali medi per 100 g

energia	791	189	Kj/Kcal
grassi	8,7		g
di cui: acidi grassi saturi	7,9		g
carboidrati	25,8		g
di cui: zuccheri	19,6		g
fibre	0,2		g
proteine	1,7		g
sale	0,00		g

Informazioni per il consumatore: Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO E UOVA.
SENZA GLUTINE.

DOLCI E GELATO S.R.L.
Zona Industriale Via Salaria 39
64030 BASCIANO (TE)
P. IVA 01536340670

Dolci e Gelato s.r.l.

Sede operativa: Zona Industriale Via Salaria, 39 - 64030 Basciano (TE) - Italy
e-mail: info@genisdolciaria.it - info line 0039 0861.651028 - Fax 0039 0861.651024
P.Iva 01536340670 - Rea TE-132294 - Capitale Sociale € 10.000 i.v.



Scheda tecnica

PRG03

Rev. 0

Revisione	Data ultima emissione	Redazione	Verifica	Approvazione
04	05/10/2020	Moretti Lina	Moretti Lina	Spiriticchio Danilo

Scheda tecnica n°	Cod. Articolo	Codice EAN
SC.85	Alb 05	8015211001656

Denominazione commerciale**Panna Aff.Amarena****CARATTERISTICHE GENERALI:**

Tipologia di confezionamento: Coppette
Peso singola confezione: gr. GR.70
Palettizzazione: Strato per Cartoni 9
Altezza Strati 13
Totale cartoni 117

TMC: 24 mesi**CONSERVAZIONE:** conservare a - 18°C

Ingredienti: LATTE in polvere reidratato, zucchero, olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio, destrosio, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Stabilizzanti: farina di semi di carruba, gomma di guar, carragenina, Maltodestrina, aroma. Variegatura Amarena 10%: zucchero, sciroppo di glucosio, succo amarena, amido modificato, Acidificante: acido citrico, correttore di acidita' E331, Stabilizzante: E406, aroma, Colorante: E120, E163.

Valori nutrizionali medi per 100 g

energia	825	197	Kj/Kcal
grassi	7,8		g
di cui: acidi grassi saturi	7,1		g
carboidrati	29,9		g
di cui: zuccheri	23,7		g
fibre	0,2		g
proteine	1,6		g
sale	0,00		g

Informazioni per il consumatore: Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO, UOVA. SENZA GLUTINE.

DOLCIE GENIS S.R.L.
Zona Industriale Via Salara 39
64030 BASCIANO (FS)
P. IVA 01536340670

Sede operativa: Zona Industriale Via Salara, 39 – 64030 Base
e-mail: info@genisdolciaria.it – info line 0039 0861.651028 – Fax
P.Iva 01536340670 – Rea TE-132294 – Capitale Sociale € 10.000 i.v.