

## SCHEDA TECNICA

# ALBICOCCA



### DENOMINAZIONE COMMERCIALE

**Nome commerciale d'uso:** ALBICOCCHIE

**Varietà botanica:** PRUNUS ARMENIACA

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

**Temperatura prodotto:** da +2°C a +12°C

### CARATTERISTICHE GENERALI

Le albicocche devono essere:

- 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:

1. denominazione del prodotto e della varietà,
2. categoria,
3. 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:

- 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.



# MORGIA



