

	SCHEDA TECNICA: MIYAGAWA BIO (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 1 di 2
---	---	---------	--------------------------	-------------

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: MIYAGAWA SATSUMA BIO Varietà botanica: <i>Citrus unshiu</i> Marcovitch Zona d'origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I Miyagawa devono essere: • sani ed interi (sono esclusi i prodotti che presentino marciumi o alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo); • di aspetto fresco; • puliti (privo di sostanze estranee visibili); • esenti da danni provocati dal gelo; • esenti da tracce di muffa; • non avvizziti; • con epidermide verde-giallo appena virato; • buccia sottile, elastica e non avvizzita; • contenuto di succo superiore al 33%
Caratteristiche minime di maturazione	I miyagawa devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei miyagawa devono essere tali 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, varietà o tipo commerciale 2. categoria, 3. calibro (se calibrato), 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, 8. temperatura di conservazione (eventuale).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo per pezzatura e categoria.

	SCHEDA TECNICA: MIYAGAWA BIO (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 2 di 2
---	---	---------	--------------------------	-------------

Tolleranza	In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di (nome del prodotto) non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.								
Classificazione merceologica e difetti ammessi	Sono ammessi frutti con colorazione diversa (data da diverso stadio di maturazione).								
Calibrazione	La calibratura è determinata dalla circonferenza massima della sezione normale dell'asse del frutto. Il calibro si misura in mm. Per il Miyagawa la circonferenza minima consentita è di 52 mm. <table border="0"> <tr> <td>Calibro</td><td>Circonferenza in mm</td></tr> <tr> <td>1</td><td>52/63</td></tr> <tr> <td>1X</td><td>63/74</td></tr> <tr> <td>1XXX</td><td>78+</td></tr> </table>	Calibro	Circonferenza in mm	1	52/63	1X	63/74	1XXX	78+
Calibro	Circonferenza in mm								
1	52/63								
1X	63/74								
1XXX	78+								
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. Qualitative: <u>I[^]</u> : fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria I[^] ma conformi all II[^]. <u>II[^]</u> : fino ad un massimo del 15% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria II[^].								
Metodo di Coltivazione	<u>Miyagawa – Produzione da coltivazione “Biologica”</u> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici”.								
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.								