

rev 04 01/2015	<b>SCHEDA CONTROLLO QUALITA'</b>	<b>ORTOFIN s.r.l.</b>
----------------	----------------------------------	-----------------------

Data di arrivo		LOTTO	
Fornitore		T°	
Piattaforma		Colli Tot	
Origine		Colli Contr.	
Descrizione Prodotto	<b>ARANCIA SANGUINELLO</b>		Colli Resi

<b>TIPO BANCALI</b>	"CPS" CPR Smezzato - "CPI" CPR Intero - "CHS " Chep smezzato - "CHI" Chep intero - "BPS" a perdere smezzato - "BPI" a perdere intero - "POI" Polymer Intero - "POS" Polymer smezzato		
<b>TIPO CASSA</b>	"CP" CPR - "PO" Polymer - "CC" cassa cartone - "CS" cassa plastica - "CL" cassa legno		
<b>CONDIZIONAMENTO</b>	<b>BINS:</b>	"B" Bins - "MB" Minibins	
	<b>SFUSO:</b>	"SF" Sfuso Monostrato - "SD" Sfuso Doppio Strato - "AL" Alveolo	
	<b>VASCETTA :</b>	"FP" FlowPack - "CO" Con coperchio - "FL" Filmata - "RT" Retinata	
	<b>RETE:</b>	"VR" Vertbag - "RT" Rete	
	<b>SACCHETTO:</b>	"SC" Sacchetto	

DESCRIZIONE PRODOTTO	
<b>FORMA:</b>	tonda leggermente ovalizzata con buccia leggermente a grana grossa
<b>PARAMETRI DI MATURAZIONE</b>	grado zuccherino > 10° brix ( valore medio 10 rilevamenti) Succo: 40%
<b>COLORE:</b>	buccia: arancione, a volte con sfumatura rossa - polpa: con venature rosse
<b>CATEGORIA EXTRA:</b>	di qualità superiore, con caratteri tipici della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.
<b>CATEGORIA I:</b>	di buona qualità. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.

CALIBRO (tolleranza +/-0,5 max 10% dei frutti)	CONDIZIONAMENTO	PESO IN G	tipo di Cassa	nr. conf. x Cassa	tipo di Bancale	DIFETTI CALIBRO
cal. 5 Ø 75/80	RETE VERTBAG DEDICATA	1500	CP 40X60X23	12		
cal. 7 Ø 70/75	RETE VERTBAG DEDICATA	1500	CP 40X60X23	12		
cal. 7 Ø 70/75	PLATO'	PESO VARIABILE	CC 30X40			
cal. 8 Ø 67/72	RETE VERTBAG DEDICATA	3000	CP 40X60X23	6		
cal. 9/10 Ø 60/67	RETE VERTBAG DEDICATA	4000	CP 40X60X23	4		

DIFETTO GRAVE	QUALITA' GENERALE	tolleranza	DATI RILEVATI %
non intero		<1%	
presenza di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese			
non sano			
non pulite presenza di materie estranee			
presenza di parassiti			
presenza di danni alla polpa provocati da parassiti			
segni di essiccamento e di disidratazione			
danni dovuti alle basse temperature o al gelo			
umidità eccessiva			
odori o sapori estranei			
DIFETTO LIEVE			
Difetti di colorazione		<10% rientrano in CAT. II	
Difetti di forma			
Difetti dell'epidermide prodotti durante la formazione del frutto (rameggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti)	> 2cm <sup>2</sup> > 2cm		
Difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche	> 2cm <sup>2</sup> > 2cm		
Senza peduncolo > 5%			
Presenza fumogena (tracce nere)			
Contenuto in succo <40%			
Brix° <10			

GIUDIZIO FINALE		% difetti di calibro+%difetti lievi	TOT difetti gravi	TOT difetti lievi
Conforme		< 10 %		
Da segnalare				
Reso				
<b>COGNOME O FIRMA CONTROLLORE</b>				