

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

Data di arrivo		LOTTO	
Fornitore		T°	
Piattaforma		Colli Tot	
Origine		Colli Contr.	
Descrizione Prodotto	ARANCIA VALENCIA		Colli Resi

TIPO BANCALI	"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		
TIPO CASSA	"CP" CPR - "PO" Polymer - "CC" cassa cartone - "CS" cassa plastica - "CL" cassa legno		
CONDIZIONAMENTO	BINS:	"B" Bins - "MB" Minibins	
	SFUO:	"SF" Sfufo Monostrato - "SD" Sfufo Doppio Strato - "AL" Alveolo	
	VASCETTA :	"FP" FlowPack - "CO" Con coperchio - "FL" Filmata - "RT" Retinata	
	RETE:	"VR" Vertbag - "RT" Rete	
	SACCHETTO:	"SC" Sacchetto	

DESCRIZIONE PRODOTTO	
FORMA:	Tonda leggermente schiacciata con buccia sottile e tirata
PARAMETRI MATURAZIONE	° Brix >10 (valore medio 10 rilevamenti) - Succo >40%
COLORE:	Arancio uniforme
CATEGORIA I:	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. 2 - Ø 85/90	SFUO MONOSTRATO		CP 40X60X12			
cal. 4 - Ø 80/85	SFUO DOPPIO STRATO		CP 40X60X18			
cal. 5 - Ø 75/80	PLATO' CON COPERTINA	PESO VARIABILE	CC 30X40			
cal. 5 - Ø 75/80	RETE VERTBAG DEDICATA	1500	CP 40X60X23	12		
cal. 7 - Ø 70/75	PLATO' DOPPIO STRATO CON COPERTINA	PESO VARIABILE / PESO FISSO 7000	CC 30X40			
cal. 8 - Ø 67/72	RETE VERTBAG DEDICATA	3000	CP 40X60X23	6		
cal. 9-10 - Ø 60/67	RETE VERTBAG DEDICATA S/C	4000	CP 40X60X23	4		

DIFETTO GRAVE	QUALITA' GENERALE	tolleranza	DATI RILEVATI %
non intero		<1%	
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			
Non Fresco		<10% rientrano in CAT. II	
Difetti di colorazione			
Difetti di forma			
Difetti dell'epidermide prodotti durante la formazione del frutto (rameggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti)	> 2cm ² > 2cm		
Difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche	> 2cm ² > 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				
COGNOME O FIRMA CONTROLLORE				