

| | | |
|----------------|----------------------------------|-----------------------|
| 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 | LIMONI | | 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 | |
| | SFUSO: | "SF" Sfuso Monostrato - "SD" Sfuso Doppio Strato - "AL" Alveolo | |
| | VASCHETTA : | "FP" FlowPack - "CO" Con coperchio - "FL" Filmata - "RT" Retinata | |
| | RETE: | "VR" Verbag - "RT" Rete | |
| | SACCHETTO: | "SC" Sacchetto | |

| DESCRIZIONE PRODOTTO | |
|---------------------------------|--|
| FORMA: | ovale più o meno allungata - liscia |
| Parametri di Maturazione | Succo: >25% |
| COLORE: | Giallo per prodotto estero, per il prodotto nazionale sono ammesse sfumature verdi. Per la varietà Verdello il colore è verde con sfumature gialle |
| 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. 3 (63/72 mm) | sfuso monostrato | | CP 40X60X12 | | | |
| cal. 3/4 (6/7 pezzi) | rete | 1000 | CP 40X60X23 | 18 | | |
| cal. 4/5 (8/9 pezzi) | rete | 1000 | CP 40X60X23 | 18 | | |
| cal. 5/6 (10/12 pezzi) | rete s/c | 1000 | CP 40X60X23 | 18 | | |

| DIFETTO GRAVE | QUALITA' GENERALE | tolleranza | DATI RILEVATI % |
|---|-------------------|------------|-----------------|
| non intero | | <1% | |
| ammacature 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 | | tolleranza | DATI RILEVATI % |
|--|-----------------------------|---------------------------|-----------------|
| 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 ² > 2cm | | |
| Difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche | > 2cm ² > 2cm | | |
| Senza peduncolo > 5% | | | |
| Presenza fumogena (tracce nere) | | | |
| Contenuto in succo <25% | | | |
| | | | |

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