

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>MELA ANNURCA</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 schiacciata
	grado zuccherino > 12 °( valore medio di 10 rilevamenti) - 5,5 < Durezza < 6,5
<b>COLORE:</b>	buccia: rosso scuro non lucido - striato su tutta la superficie
<b>CATEGORIA I:</b>	di buona qualità, con polpa priva di qualsiasi deterioramento. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 1 cm <sup>2</sup> per altri difetti, a 0,25 cm <sup>2</sup> per difetti da Venturia inaequalis, 1 cm <sup>2</sup> per ammaccature non decolorate.

CALIBRO (tolleranza +/-0,5 max 10% dei frutti)	CONDIZIONAMENTO	PESO IN G	tipo di Cassa	nr. conf. x Cassa	tipo di Bancale	DIFETTI CALIBRO
75/80	SFUSO MONOSTRATO ALVEOLO		CC 40X60			
70/75	SFUSO MONOSTRATO ALVEOLO		CC 40X60			

DIFETTO GRAVE	QUALITA' GENERALE	tolleranza	DATI RILEVATI %
non intero		<1%	
non sano			
presenza di materie estranee			
presenza di parassiti			
presenza di danni da parassiti			
umidità eccessiva			
odori o sapori estranei			
DIFETTO LIEVE			
Non fresche - raggrinzite - oleose		<10% rientrano in CAT. II	
Senza peduncolo > 5%			
Ammaccature colorate > 1 cm <sup>2</sup>			
Segni lunghi > 2 cm			
Altri segni > 1cm <sup>2</sup>			
Rugginosità nella cavità peduncolare non troppo estesa al frutto			
Ticchiolatura primaria precoce e tardiva > 0,25 cm <sup>2</sup>			
Screpolatura alle cavità del peduncolo			
BRIX < 12°			
Durezza <5,5 >6,5			
Butteratura amara			
Gravi difetti di colorazione			
Gravi difetti di forma			

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