



Scheda Tecnica

Fragolina di bosco

Denominazione

Specie: Fragaria Vesca | Famiglia: Rosaceae

Nome Italiano: Fragolina di bosco

Nome Tedesco: Walderdbeeren

Nome Inglese: Wild Strawberry

Nome Spagnolo: Fresa Silvestre

Caratteristiche merceologiche e di commercializzazione

Aspetto: frutti interi, sani senza marciumi, di aspetto fresco e asciutti, esenti da danni, con forma regolare, senza calice, pulito senza traccia di sostanze esterne visibili, non lavato;

Profumo: tipico, molto intenso;

Sapore: caratteristico, dolce e privo di retrogusti;

Colore: rosso uniforme;

Consistenza: soda;

Categoria

CATEGORIA "EXTRA"

Aspetto: qualità superiore, colore rosso intenso

	<p>uniforme, pezzatura uniforme, consistenza soda, priva di danni.</p> <p>Calibro: Non previsto Tolleranza: 5%</p>
CATEGORIA "PRIMA"	<p>Aspetto: qualità superiore, colore rosso intenso uniforme, pezzatura uniforme, consistenza soda, priva di danni.</p> <p>Calibro: Non previsto Tolleranza: 5%</p>
CATEGORIA "SECONDA"	<p>non è prevista commercializzazione di merce "cat.II"</p>
Calibro	<p>Non previsto Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto ed è variabile in funzione delle tipologie e/o varietà.</p>
Disponibilità	<p>12 mesi all'anno</p>
Metodo di coltivazione	
<p>I prodotti sono sottoposti a controlli campionari per verificare il mantenimento dei limiti di fitofarmaci previsti dal Reg. 396/2005/CE e di metalli pesanti previsti dal Reg. 1881/2006/CE Produttori e fornitori sono indirizzati alla produzione integrata delle colture.</p> <p>EUROPA: La Direttiva 2009/128 dell'Unione Europea istituisce quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi imponendo l'adozione di un piano d'azione nazionale. In Italia esso è recepito tramite il Decreto Legislativo n.150 del 14 agosto 2012, che obbliga la difesa integrata a partire dal 1 gennaio 2014, attraverso un protocollo di autocontrollo che impone all'agricoltore la tenuta e la redazione del "Quaderno di campagna". Tale decreto comunque, è ripreso da ogni Regione che stila un proprio Disciplinare di Produzione Integrata.</p> <p>EXTRA UE: La Lupoli SRL si impegna a ricercare e selezionare fornitori certificati GLOBAL GAP® (GAP, Good Agricultural Practice) che prevede un protocollo per lo sviluppo della "best practice", cioè della migliore tecnica nella produzione degli ortofrutticoli. Tale certificazione è riconosciuta a livello mondiale.</p>	
Origine e provenienza	<p>Italia</p>

Allergeni	Prodotto non presente nell'elenco allergeni Assenza di lattice anche negli imballaggi
OGM	Prodotto OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati)
Valori nutrizionali per 100g	Parte edibile (%): 94 Acqua (g): 90.5 Energia (kcal): 27 Sodio (mg): 2 Potassio (mg): 160 Ferro (mg): 0.8 Calcio (mg): 35 Fosforo (mg): 28 Vitamina C (mg): 54 Fonte: CREA Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
Varietà	Variabili in base alla zona e al periodo di produzione.
Imballaggio primario	Gli imballi primari utilizzati sono conformi al Reg. 1935/04/CE, al Reg. 1895/2005/CE, al Reg. 2023/2006/CE, al Reg. 10/2011/CE, al D.M. 21.03.1973 e al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. Non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice. Vaschetta in plastica "pet" 125g Pad rosso: coperchio Vaschetta in plastica "pet" 80g Pad rosso: coperchio Vaschetta in plastica "pet" 100g: Aperto
Imballaggio secondario e pallettizzazione	Imballaggio: Ice Pack 30x40x10: 8x125g Ice Pack 30x40x10: 8x80g doppio fondo con ghiaccio coperchiate Ice Pack 30x40x10: 10x100g doppio fondo con ghiaccio aperte Pallettizzazione: Pedana: europallet 80x120: 168 colli Pedana: industriale 100x120: 210 colli



Area mercato: Via Spagnuolo, 21, 80027 Frattaminore (NA)
Uffici: Strada Provinciale Aversa-Caiivano, 266, 80020 Frattaminore (NA)

Ordini: +39 337981261 | info@lupoli.net
Amministrazione: 081 0120167 | amministrazione@lupoli.net
Ufficio tecnico: + 39 3396857221 | ufficiotecnico@lupoli.net

lupolisrl.net

Etichettatura	Diciture presenti: Denominazione prodotto Origine Peso netto Categoria Lotto di confezionamento Codice Ean Nome e indirizzo del distributore (B.N.D.O.O.) Indirizzo stabilimento di confezionamento
Destinazione d'uso	Consumo alimentare
Condizioni di trasporto	La temperatura del trasporto deve essere tra +1 e +3°C; La catena del freddo non deve essere interrotta
Modalità di conservazione	Non sono previste modalità di conservazione specifiche se non quelle comunemente adottate per qualsiasi prodotto ortofrutticolo in relazione alle condizioni ambientali del luogo di consumo.