



Scheda Tecnica	Mirtillo
Denominazione	Specie: Vaccinum Mirtillus Famiglia: Ericaceae Nome Italiano: Mirtillo Gigante Nome Tedesco: Heidelbeeren Nome Inglese: Blueberry Nome Spagnolo: Arandano
Caratteristiche merceologiche e di commercializzazione	
Aspetto: frutti interi, sani senza marciumi, di aspetto fresco, esenti da danni, esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate, pulito senza traccia di sostanze esterne visibili, non lavato; Profumo: tipico; Sapore: caratteristico e privo di retrogusti; Colore: blu uniforme con pruina; Consistenza: duro;	
Categoria	
CATEGORIA "EXTRA"	Aspetto: qualità superiore, blu uniforme con pruina omogenea,

	duro e croccante, pezzatura grossa, privo di lesioni e/o cicatrici; Calibro: Non previsto Tolleranza: 5%
CATEGORIA "PRIMA"	Aspetto: colore blu uniforme con presenza di pruina, consistenza tipica, privo di lesioni e/o cicatrici; Calibro: Non previsto Tolleranza: 10%
CATEGORIA "SECONDA"	non è prevista commercializzazione di merce "cat.II"
Calibro	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.
Disponibilità	12 mesi all'anno
Metodo di coltivazione	
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. 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. 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.	
Origine e provenienza	Italia, Spagna, Olanda, Polonia, Romania, Marocco, Germania, Cile, Portogallo, Argentina, Perù, Messico, Uruguay
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 (%): 100 Acqua (g): 85 Energia (kcal): 25 Sodio (mg): 2 Potassio (mg): 160 Ferro (mg): 0.7 Calcio (mg): 41 Fosforo (mg): 31 Vitamina A retinolo eq. (µg): 13 Vitamina C (mg): 15 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 Pluriball: coperchio Vaschetta in plastica "pet" 250g: coperchio Vaschetta in plastica "pet" 500g: coperchio
Imballaggio secondario e pallettizzazione	Imballaggio: Plateau 30x40x7: 8x125g coperchiate Pallettizzazione: Pedana: europallet 80x120: 256 colli Pedana: industriale 100x120: 320 colli Imballaggio: Plateau 30x40x8: 12x125g coperchiate Pallettizzazione: Pedana: europallet 80x120: 224 colli Pedana: industriale 100x120: 280 colli Imballaggio:

	Plateau 40x60x11: 16x250g Plateau 40x60x11: 12x250g Plateau 40x60x11: 10x500g coperchiate Pallettizzazione: Pedana: europallet 80x120: 84 colli Pedana: industriale 100x120: 105 colli
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 +2 e +4°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.