

SCHEMA TECNICA:

MELA



Modalità distributiva: **Tal quale intero (Mela e Mela CLUB)**

Qualità: **LGNPI – GLOBAL GAP – 1^a cat. o superiore**

Origine Geografica: **ITALIA**

Confezionamento: **Pluriporzione** - Cassetta in cartone riciclabile sigillata con pellicola biodegradabile.

Porzione per alunno: **160 g (monofrutto)**.

Procedura di tracciabilità: Lotto in etichetta = Data di confezionamento.

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto somministrato deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Le Regioni in cui si coltiva maggiormente il prodotto sono: ***Emilia-Romagna, Trentino Alto Adige.***

Eventuali nr. di controlli supplementari: Il numero di controlli supplementari farà riferimento al “Piano di campionamento” di Apofruit specifico per ciascuna specie di prodotto certificato che viene revisionato ogni anno in funzione delle esigenze del mercato/progetto.

Parametri tecnici per il controllo del giusto grado di maturazione: Calibro min: 60mm- colore: giallo, rosa tendente al rosso, verde, rosso (tipico della varietà) - grado brix:11 - durezza: var. autunnali 4-7kg/cmq - var. invernali 6-8kg/cmq - difetti interni: non ammessi - difetti esterni: rispetto norma specifica Reg. UE 543/11.