

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI

Prodotti "Tal quali"

	Specie	Qualità
1	Albicocche	Biologico
2	Arance	Biologiche ed IGP
3	Clementine	Biologico
4	Fragole	Biologico
6	Mandarini	Biologico

Prodotti "Porzionati in classe"

	Specie	Qualità
1	Kiwi	Biologico
2	Mela	Biologico ed IGP
3	Pera	IGP
4	Melone	Biologico
6	Carota	Biologico
7	Finocchio	Biologico

Prodotti IV gamma

	Specie	Qualità
1	Kiwi	Biologico
2	Pesche/nettarine	Biologico
3	Carote	Biologico

Prodotti Spremuti ed Estratti

	Specie	Qualità
1	Arance	Biologico ed IGP
2	Carote	Biologico

Succhi e Mousse di frutta

	Specie	Qualità
1	Succo di Mela	P.I.
2	Mousse di Mela	P.I.



NUTRIRSI BENE. UN INSEGNAMENTO CHE FRUTTA.

ALBICOCCA

Modalità distributiva: **Tal quale intero**

Qualità: **BIO - I[^] cat. o superiore**



Origine: **100% ITALIA**

Confezionamento **Monodose** - Cestino sigillato in materiale riciclabile da 160 g contenuto in cassette in cartone riciclabili.

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, Basilicata, Lazio, Puglia, Toscana, Marche, Umbria e Campania**. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo).

calibro: 35+mm - **colore:** giallo (tipico in base alla varietà) - **grado brix:** 8,5 - **durezza:** 2-4kg/cmq, - **difetti interni:** non ammessi - **difetti esterni:** rispetto norma generale Reg. UE 543/11-Reg. UNECE.

MELE

Modalità distributiva: **Porzionato in classe o in istituto**

Qualità: **BIO+IGP - I[^] cat. o superiore**



Origine: **100% ITALIA**

Confezionamento **Pluridose** - Cassetta in cartone riciclabile sigillata con pellicola riciclabile. Porzione per alunno: 160 g (monofrutto)

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto somministrato deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Le Regioni in cui si coltiva il prodotto sono: **Trentino Alto Adige**. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Processo di somministrazione:** Taglio da personale contrattualizzato.

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.

CLEMENTINE

Modalità distributiva: **Tal quale intero**

Qualità: **BIO** - I^a cat. o superiore



Origine: **100% ITALIA**

Confezionamento **Pluridose** - Cassetta in cartone riciclabile sigillata con pellicola riciclabile. Porzione per alunno: 160 g

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: **Calabria, Basilicata, Puglia**. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo).

calibro: 35mm - colore: aranciato - grado brix:10 - durezza: N.A. - acidità: 0,7-1,5 acido citrico% - difetti interni: non ammessi - difetti esterni: rispetto norma specifica Reg. UE 543/11.

MANDARINI

Modalità distributiva: Tal quale intero

Qualità: **BIO** - I^a cat. o superiore



Origine: **100% ITALIA**

Confezionamento **Pluridose** - Cassetta in cartone riciclabile sigillata con pellicola riciclabile. Porzione per alunno: 160 g

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: **Calabria, Sicilia**. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo).

calibro: 35mm - colore: aranciato - grado brix:10 - durezza: N.A. - acidità: 0,7-1,5 acido citrico% - difetti interni: non ammessi - difetti esterni: rispetto norma specifica Reg. UE 543/11.

PERE

Modalità distributiva: **Porzionato in classe o in istituto**

Qualità: **IGP - I^a cat. o superiore**



Origine: **100% ITALIA**

Confezionamento **Pluridose** - Cassetta in cartone riciclabile sigillata con pellicola riciclabile. Porzione per alunno: 160 g (monofrutto)

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**. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Processo di somministrazione:** Taglio da personale contrattualizzato.

Calibro min:55mm - colore: verde tendente al giallo - grado brix:12 - durezza:3-6kg/cmq - difetti interni: non ammessi - difetti esterni: rispetto norma specifica Reg. UE 543/11.

FRAGOLE

Modalità distributiva: **Tal quale intero**

Qualità: **BIO - I^a cat. o superiore**



Origine: **100% ITALIA**

Confezionamento **Monodose** - Cestino sigillato in materiale riciclabile da 160 g contenuto in cassette in cartone riciclabili

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: **Basilicata**. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo).

calibro:18mm - colore: rosso - grado brix:7 - durezza: N.A. - difetti interni: non ammessi - difetti esterni: rispetto norma specifica Reg. UE 543/11.

ARANCE	
Modalità distributiva: (I° modalità) Tal quale intero (II° modalità) Spremute	
Qualità: BIO+IGP - I[^] cat. o superiore	
Origine: 100% ITALIA	
Confezionamento Pluridose - Cassetta in cartone sigillata con pellicola riciclabile. Porzione per alunno per Tal quale: 160 g (monofrutto)- per Spremute: 400g di mat. prima per ottenere <u>200ml di succo</u>	
<u>Modalità di approvvigionamento:</u> Il prodotto somministrato deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Le Regioni in cui si coltiva maggiormente il prodotto sono: Sicilia . Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). <u>Procedura di tracciabilità:</u> <u>Lotto in etichetta = Data di confezionamento.</u> Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). <u>Processo di somministrazione (per spremute):</u> Lavorazione e distribuzione da parte di personale contrattualizzato con impiego di appositi macchinari. Distribuzione con bicchieri riciclabili.	
Calibro min: 53mm - colore: (tipico della varietà) grado brix:10 -durezza: N.A.- acidità: 0,7-1,5 acido citrico% - difetti interni: non ammessi-difetti esterni: rispetto norma specifica Reg.UE 543/11-Reg.UNECE.	

MELONE
Modalità distributiva: Porzionato in classe o in istituto
Qualità: BIO - I[^] cat. o superiore
Origine: 100% ITALIA
Confezionamento Pluridose - Cassetta in cartone riciclabile sigillata con pellicola riciclabile. Porzione per alunno: 160 g
<u>Modalità di approvvigionamento:</u> 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 . Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). <u>Procedura di tracciabilità:</u> <u>Lotto in etichetta = Data di confezionamento.</u> Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). <u>Processo di somministrazione:</u> Sbucciatura e taglio da personale contrattualizzato.
calibro: N.A. - colore: arancio - grado brix:11 - durezza: N.A. - difetti interni: non ammessi - difetti esterni: rispetto norma generale Reg.UNECE.

KIWI

Modalità distributiva: **Porzionato in classe o in istituto**

Qualità: **BIO** - I^a cat. o superiore



Origine: **100% ITALIA**

Confezionamento **Pluridose** - Cassetta in cartone riciclabile sigillata con pellicola riciclabile. Porzione per alunno: 160 g

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto somministrato deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Processo di somministrazione:** Sbucciatura e taglio da personale contrattualizzato.

calibro: 70g - colore: verde - grado brix:10 - durezza: 2-3,5kg - difetti interni: non ammessi- difetti esterni: rispetto norma specifica Reg. UE 543/11.

FINOCCHIO

Modalità distributiva: **Porzionato in classe o in istituto**

Qualità: **BIO** - I^a cat. o superiore



Origine: **100% ITALIA**

Confezionamento **Pluridose** - Cassetta in cartone riciclabile sigillata con pellicola riciclabile. Porzione per alunno: 160 g

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto somministrato deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Processo di somministrazione:** Sbucciatura e taglio da personale contrattualizzato.

Calibro e difetti esterni: rispetto norma generale Reg. UE 543/11-Reg.UNECE, colore: bianco - grado brix:N.A. - durezza: N.A. - difetti interni: non ammessi.

CAROTE IV GAMMA (BABY CARROTS)

Classe vettoriale: **B** - **I[^] cat. o superiore**

Modalità distributiva: **IV gamma** Qualità: **BIO**



Origine: **100% ITALIA**

Confezionamento **Monodose** - Bustina sigillata in materiale riciclabile contenuto in cassette in cartone riciclabili. Porzione per alunno: 120 g

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto somministrato deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Processo tecnologico:** Ricevimento e controllo materie prime, stoccaggio refrigerato, cernita, fresatura e lavaggio, confezionamento, controllo finale qualità e peso, stoccaggio refrigerato, spedizione.

Rispetto delle prescrizioni di cui al D.M. 3746 del 20 giugno 2014 - Reg.UNECE- colore: arancio- grado brix:N.A.-durezza: N.A.

CAROTE PORZIONATE

ESTRATTO DI CAROTE

Modalità distributiva: (I^o modalità) **Porzionate in classe**

(II^o modalità) **Estratto** **I[^] cat. o superiore** Qualità: **BIO**

Origine: **100% ITALIA**

Confezionamento Pluridose - Cassetta in cartone sigillata con pellicola riciclabile. Porzione per alunno per Porzionato: 160 g per Estratto: 400g di mat. prima per ottenere 200ml di succo

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto somministrato deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Processo di somministrazione (per porzionato):** Sbucciatura e taglio da personale contrattualizzato.

(per estratto): Lavorazione e distribuzione da parte di personale contrattualizzato con impiego di appositi macchinari. Distribuzione con bicchieri riciclabili.

Rispetto del Reg.UNECE- colore: arancio- grado brix:N.A.- durezza: N.A.

KIWI

Classe vettoriale: **B** - I^a cat. o superiore

Modalità distributiva: **IV gamma** Qualità: **BIO**



Origine: **100% ITALIA**

Confezionamento **Monodose** - Vaschetta sigillata in materiale riciclabile contenuto in cassette in cartone riciclabili. Porzione per alunno: 120 g

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto somministrato deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Processo tecnologico:** Ricevimento e controllo materie prime, stoccaggio refrigerato, lavaggio esterno, sbucciatura e taglio, raffreddamento, cernita, confezionamento, controllo qualità finale e controllo peso, stoccaggio refrigerato, spedizione.

rispetto delle prescrizioni di cui al D.M. 3746 del 20 giugno 2014 - colore: verde - grado brix:10 - durezza: 4,5-5 kg - rispetto norma generale Reg. UE 543/11.

PESCHE/NETTARINE

Classe vettoriale: **B** I^a cat. o superiore

Modalità distributiva: **IV gamma** Qualità: **BIO**



Origine: 100% ITALIA

Confezionamento **Monodose** - Vaschetta sigillata in materiale riciclabile contenuto in cassette in cartone riciclabili. Porzione per alunno: 120 g

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto somministrato deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Procedura NR.1 o in mancanza di prodotto NR.2 o NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta = Data di confezionamento. Procedura NR.1 o in alternativa NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Processo tecnologico:** Ricevimento e controllo materie prime, stoccaggio refrigerato, lavaggio esterno, taglio, raffreddamento, cernita, confezionamento, controllo qualità finale e controllo peso, stoccaggio refrigerato, spedizione.

rispetto delle prescrizioni di cui al D.M. 3746 del 20 giugno 2014 - colore:giallo/arancio - grado brix: 9 - durezza: 4,5-5kg - rispetto norma generale Reg. UE 543/11.

MOUSSE (PUREA) DI MELA 100%

Modalità distributiva: **Mousse di frutta 100% MELA** Qualità: **PI**

Origine: **100% ITALIA**



Confezionamento **Monodose** – **VASCETTA** con capsula di chiusura “easy peeling” **CON CUCCHIAINO** Porzione per alunno: 100 g in peso netto

Modalità di approvvigionamento: Procedura NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta: indicato come data di scadenza gg/mm/aa stampata sulla capsula della vaschetta e sul cluster. Procedura NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Processo tecnologico:** prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante processi fisici adeguati della parte commestibile dei frutti interi o senza buccia, senza eliminazione di succo. Il prodotto è ottenuto senza aggiunta di zuccheri, grassi, sale, dolcificanti ai sensi dell’Allegato I del Regolamento (CE) n. 288/2009 e s.m. e i. e senza aromatizzanti e coloranti non naturali. **Parametri organolettici:** polpa con consistenza cremosa ed omogenea, colore/sapore/odore tipico della mela.

SUCCO DI MELA 100%

Modalità distributiva: **Succo di frutta 100% MELA** Qualità: **PI**

Origine: **100% ITALIA**



Confezionamento **Monodose** – **BRIK CON CANNUCCIA**. Porzione per alunno: 200 ml

Modalità di approvvigionamento: Procedura NR.3 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Procedura di tracciabilità:** Lotto in etichetta: stampigliato sul brik e sul vassoio con codice francese (Es: produzione 15.02.2010 L 047N). Procedura NR.2 (vedi scheda in fondo al paragrafo). **Processo tecnologico:** prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. Il prodotto è ottenuto senza aggiunta di zuccheri, grassi, sale, dolcificanti ai sensi dell’Allegato I del Regolamento (CE) n. 288/2009 e s.m. e i. e senza aromatizzanti e coloranti non naturali. **Parametri organolettici:** dopo agitazione appare omogeneo e fluido, colore/aroma/odore tipico della mela.