

émetteur = SOFRUILEG - JPC

récolte = 2011

date de création = V1 - mai 2011

date de réactualisation = V5 - 17/08/2011

Cahier des charges récolte / tri / conditionnement (NERGI - Actinidia Arguta Hortgem )	NERGI
<b>RECOLTE :</b>	
échantillon de 20 fruits par lot en 1 seule mesure	
stade de maturité: grains de couleur noir	
indice réfractométrique - en ° Brix	>=5; moy=6,5
matière sèche - en % du poids sec	>=14; moy=17
fermeté : % de fruits mous au toucher	2
résidus insecticides et fongicides sur fruits ( sur 200 fruits / 10 producteurs à 20 fruits ) selon directive 93/58/CEE du 29 juin 1993	0 et/ou LMR
<b>TRANSFERT STATION :</b>	
délai entre récolte et conditionnement/entreposage	8 heures maxi
température de la chair après le premier refroidissement après 24 heures	+4°C
température d'entreposage	+0,5/+1°C
humidité relative de l'air ambiant d'entreposage	>90%
<b>TRI ET CONDITIONNEMENT :</b>	
ne pas mélanger les variétés entre elles	
calibrage / poids unitaire minimum	>= 6 gr
homogénéité du calibre dans la barquette pour un groupe de calibre donné	>80%
Groupe 1 = Medium = 6-9 gr; Groupe 2 = Large = 9-15 gr; Groupe 3 = Extra Large > 15 gr ( mention interne )	
unité de vente standard = barquette de 125 gr	poids unitaire maxi 20 gr
défauts et tolérance :	
pédoncule attaché au fruit	aucun
matières étrangères visibles et/ou parasites	aucun
surmaturité ( fruits mous, flétris, gorgés d'eau )	aucun
botrytis ou autres affectations fongiques	aucun
saveurs ou odeurs étrangères	aucun
déformation ou défauts d'épiderme cumulé supérieur à 0,5 cm2 - tolérance au russetting	aucun
déformation ou défauts d'épiderme cumulé inférieure à 0,5 cm2 - tolérance au russetting	20%
<b>STOCKAGE :</b>	
température d'entreposage	+0,5/+1°C
humidité relative de l'air ambiant d'entreposage	>90%
<b>EXPEDITION :</b>	
stade de maturité:	
indice réfractométrique ( taux de sucres solubles ) - en ° Brix	>=6; moy=7
matière sèche - en % du poids sec	>=14%; moy=17
<b>TRANSPORT CLIENT ET TRACABILITE :</b>	
transport de proximité ( < 24 heures )	+4°C/+6°C
transport longue distance ( > 24 heures )	+0,5°C/+1°C
tracabilité par producteur	oui