

SCHEMA TECNICA: CACHI (KAKI) O LOTI BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)

CONOR
IL VIAGGIO DELLA QUALITÀ**Immagine dimostrativa****Denominazione commerciale**Nome commerciale d'uso: **KAKI O LOTI**Varietà botanica: **DIOSPYROS KAKI O LOTO DEL GIAPPONE**Zona d'origine: **Emilia-Romagna o < 150 km di raggio da Bologna****Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 12° C

Caratteristiche generali

I frutti devono essere:

- interi, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti (privi di sostanze estranee visibili) e asciutti
- privi di odore e/o sapore estranei
- esenti da parassiti o danni da essi provocati
- privi di danni causati da una mal lavorazione
- del loro colore tipico (esenti da qualsiasi traccia di verde), con peduncolo tagliato a livello della rosetta
- privi di fessurazioni e screpolature, di escoriazioni dell'epicarpo

Caratteristiche minime di maturazione

I kaki devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei kaki devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: CACHI (KAKI) O LOTI BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



Metodo di Coltivazione	Produzione da coltivazione "Biologica" Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".
Modalità di confezionamento	Sfuse: in plateau o CPR Confezionate: I formati delle confezioni standard sono vaschette retinate ed etichettate e posizionate in plateau o in CPR. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 2. categoria, 3. calibro (se richiesto dal cliente) 4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. 5. peso netto dell'imballo e scostamento, 6. lotto per la rintracciabilità
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile)

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: CACHI (KAKI) O LOTI BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



- prezzo al Kg
- prezzo unitario

A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.

Disposizioni relative alla presentazione

Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cachi della stessa origine, varietà e qualità.

Condizionamento. I frutti devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.

Calibrazione

Diametro: scostamento tra i cachi della stessa partita non superiore a 20 mm di diametro.

Peso: in accordo con la seguente tabella.

Weight in grams	Maximum permissible difference between fruit within the package in grams
50 - 90	20
85-130	25
125-190	35
180-230	50
> 220	70

Tolleranze

Calibrazione: per il prodotto extra (immune da difetti che ne pregiudicano l'aspetto) è consentito uno scostamento di peso del 6%

Qualitative: l°: fino ad un massimo del 10% del prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria.

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di kaki non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.

CONOR Srl è una società di Agribologna

www.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)