



Immagini del prodotto	 Ananas marca "Del Monte"	 Ananas Dolce Pasta Gialla
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ANANAS Varietà botanica: Ananas sativa Famiglia botanica: Bromeliaceae Zona di Origine: PVE	
Temperatura prodotto	Da + 11° C a + 15° C	
Caratteristiche generali	Tutti i frutti devono essere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ interi; ➤ sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ➤ esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; ➤ puliti (privi di sostanze estranee visibili); ➤ privi di odore e/o sapore estranei; ➤ esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate. 	
Etichettatura	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ul style="list-style-type: none"> ➤ denominazione del prodotto, categoria, calibro ➤ origine del prodotto: zona di produzione, regione o nazione di provenienza. ➤ nome, indirizzo del fornitore, stabilimento di produzione. ➤ peso dell'imballo, lotto di produzione. 	
Metodo di Coltivazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione ➤ Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi. 	
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto ananas della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.</p> <p>Condizionamento. Le ananas devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>	
Calibrazione	In funzione del diametro della circonferenza massima del frutto. N° 6-7-8-9 Frutti per ciascun imballaggio	
Tolleranze	<p>Calibrazione: Ammessa uno scarto di pezzatura del +/- 10% fra i frutti dello stesso imballaggio.</p>	
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Extra (di qualità superiore). Nessun difetto ammesso. ➤ I° categoria (di buona qualità). Lieve difetto di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate. ➤ II° categoria (con caratteristiche qualitative minime). Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, sono ammessi difetti di forma e colorazione. 	
OGM – Allergeni - Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.	