



Immagini del prodotto	 
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: ARANCE Varietà botanica: Citrus sinensis Zona di Origine: Cipro, Sud Africa</p>
Caratteristiche generali	<p>Tutti i frutti devono essere:</p> <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	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <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. ➤ trattamenti: "trattato con cera e/o ortofenilfenolo e/o tiabendazolo e/o imazalil".
Metodo di Coltivazione	<p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione.</p> <p>Per i frutti importati da Paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p>
Imballaggi e confezioni di vendita	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto arance della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.</p> <p>Condizionamento. Le arance devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. Le arance possono essere presentate nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. disposte in strati ordinati 2. confezionate in retine
Modalità di confezionamento	<p>Formato delle confezioni</p>
Calibrazione	<p>La calibratura è determinata dalla circonferenza massima della sezione normale dell'asse del frutto. Il calibro si misura in mm. Per le arance la circonferenza minima consentita è di 60 mm.</p>
Tolleranze	<p>Calibratura: Ammessa uno scarto di pezzatura del +/- 10% fra i frutti dello stesso imballaggio</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto frutti della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore. ➤ Condizionamento. I frutti devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.
OGM – Allergeni - Lattice	<p>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.</p>