


Immagini del prodotto	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CAVOLI di BRUXELLES Varietà botanica: Brassica oleracea varietà Bullata e Gemmifera Zona di Origine: PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I cavoli di Bruxelles devono essere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ interi; ➤ di aspetto fresco; ➤ sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ➤ non gelati; ➤ esenti da insetti e/o alterazioni da parassiti; ➤ puliti (privi di sostanze esterne visibili); ➤ privi di umidità esterna anormale; ➤ privi di odore e/o sapore estranei; ➤ devono avere torsolo tagliato immediatamente sotto l'inserzione delle prime foglie.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascun imballo sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ul style="list-style-type: none"> ➤ denominazione del prodotto; ➤ categoria; ➤ calibro del diametro minimo e massimo; ➤ paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale; ➤ indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento 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. ➤ Non sono disponibili prodotti a lotta integrata o provenienti da agricoltura biologica.
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto indivia belga della stessa origine, varietà, e colore.</p> <p>Condizionamento. I cavoli di Bruxelles devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
Calibrazione	<p>Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.</p> <p>Il diametro si misura in mm ed è:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 10 mm per i cavoli mondati ➤ 15 mm per i cavoli non mondati <p>Nello stesso imballo la differenza ammessa tra il più grosso e il più piccolo è di 20 mm.</p>
Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza della lunghezza e del diametro è del 10% in +/- in numero o peso.</p> <p>Qualitative: l°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ l° categoria (di buona qualità), compatti, ben serrati, esenti da danno dal gelo, con buona colorazione. I cavoli di Bruxelles possono avere leggere ammaccature superficiali causate da manipolazione, di calibrazione o imballaggio, piccole lacerazioni delle foglie esterne.



SCHEDA TECNICA CAVOLI DI BRUXELLES

Emissione 01.02.15

Revisione 30.06.15

Approvato dalla Direzione

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.