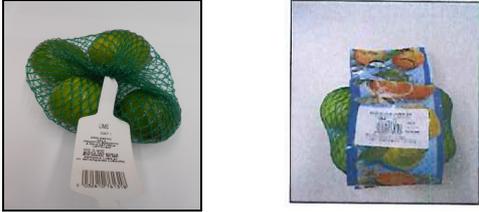


<p>Immagini del prodotto</p>	
<p>Denominazione commerciale</p>	<p>Nome commerciale d'uso: LIME Varietà botanica: Citrus latifolia Famiglia botanica: Rutaceae Zona di Origine: Brasile, Messico</p>
<p>Caratteristiche generali</p>	<p>Tutti i frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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.
<p>etichettatura</p>	<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".
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<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>
<p>Imballaggi e confezioni di vendita</p>	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto lime della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.</p> <p>Condizionamento. I lime devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. I lime possono essere presentati nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. confezionati in retine
<p>Modalità di confezionamento</p>	<p>Formato delle confezioni</p>
<p>Calibrazione</p>	<p>In funzione del diametro della circonferenza massima del frutto.</p>
<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: Ammessa uno scarto di pezzatura del +/- 10% fra i frutti dello stesso imballaggio</p>
<p>Disposizioni relative alla presentazione</p>	<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.
<p>OGM – Allergeni - Lattice</p>	<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>