



Immagini del prodotto	 														
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: LIMONI Varietà botanica: Citrus limonia Zona di Origine: Argentina, Sud Africa														
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. 														
Coerenza con la mission	<input type="checkbox"/> prodotto di qualità (certificazioni) <input type="checkbox"/> prodotto salubre <input type="checkbox"/> prodotto ad alto valore aggiunto (nutrizionale ed energetico) <input type="checkbox"/> varie _____ _____														
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	<input type="checkbox"/> Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> biologico														
Imballaggi e confezioni di vendita	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto limoni della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.</p> <p>Condizionamento. I limoni devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. I limoni possono essere presentati nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. disposte in strati ordinati 2. confezionate in retine 														
Modalità di confezionamento	Formato delle confezioni														
Calibrazione/Misure	<p>Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Calibro</th> <th style="text-align: left;">Scala dei diametri in mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>72-83</td></tr> <tr><td>2</td><td>68-78</td></tr> <tr><td>3</td><td>63-72</td></tr> <tr><td>4</td><td>58-67</td></tr> <tr><td>5</td><td>53-62</td></tr> <tr><td>6</td><td>48-57</td></tr> </tbody> </table>	Calibro	Scala dei diametri in mm	1	72-83	2	68-78	3	63-72	4	58-67	5	53-62	6	48-57
Calibro	Scala dei diametri in mm														
1	72-83														
2	68-78														
3	63-72														
4	58-67														
5	53-62														
6	48-57														
Tolleranze	<p>Calibrazione: non è ammesso scostamento rispetto al calibro previsto.</p> <p>Qualitative: Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>														

	Il°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
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	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.
Residui	
Principali Fornitori	
Principali Clienti	
Potenziali Clienti	
Know how	<input type="checkbox"/> Logistico _____ _____ <input type="checkbox"/> Commerciale _____ _____ <input type="checkbox"/> Caratteristiche organolettiche _____ _____
Experience Know how	----- ----- ----- -----