


<p>Immagini del prodotto</p>	
<p>Denominazione commerciale</p>	<p>Nome commerciale d'uso: PAPAYA Varietà botanica: Carica papaya Famiglia botanica: Caricaceae Zona di Origine: PVE</p>
<p>Temperatura prodotto</p>	<p>Da + 11° C a + 15° C</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; ➤ privi di umidità anomala esterna.
<p>Etichettatura sull'imballo</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.
<p>Metodo di Coltivazione</p>	<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.
<p>Disposizioni relative alla presentazione</p>	<p>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. Spesso i frutti sono avvolti con materiale inerte (carta o materiali plastici di protezione e antiurto).</p>
<p>Calibrazione</p>	<p>In funzione del diametro della circonferenza massima del frutto. N° 6-7-8-9 frutti per imballo.</p>
<p>Tolleranze</p>	<p>Calibrazione: Ammessa uno scarto di pezzatura del +/- 10% fra i frutti dello stesso imballaggio.</p>
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<p>Non sono presenti norme di classificazione commerciale dei frutti. Sono ammessi frutti con colorazione diversa (data da diverso stadio di maturazione).</p>
<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>