


Immagini del prodotto	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PORRI Varietà botanica: Allium porrum Zona di Origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I porri devono essere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ interi; ➤ di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce; ➤ sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ➤ puliti (privi di sostanze esterne visibili), con radici leggermente coperte di terriccio aderente; ➤ non fioriti; ➤ esenti da parassiti; ➤ con estremità regolare delle foglie allorquando vengono tagliate; ➤ privi di umidità esterna anormale; ➤ priva di odore e/o sapore estranei; ➤ il bulbo deve essere di colore bianco, mentre le foglie di colore verde intenso.
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 minimo; ➤ 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); ➤ lotto di produzione TMC (ove necessario).
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 prodotto della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.</p> <p>Condizionamento. I porri devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. I porri possono essere presentati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ In strati regolari sull'imballaggio.
Calibrazione	La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, misurato perpendicolare all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto ed è fissato in un minimo 8 mm per i primaticci e 10 mm per gli altri. Nella 1ª cat. Il diametro del piede più grosso, stesso mazzo o imballo, non deve superare il doppio del diametro del piede del più piccolo.
Tolleranze	<p>Calibrazione: in uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10% in +/- in un numero o in peso.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Classificazione merceologica e difetti	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà, di colorazione bianca o bianco verdastra per 1/3 della lunghezza totale. Sono ammessi leggeri difetti superficiali, leggere tracce di terra



SCHEDA TECNICA PORRI

Emissione 01.02.15

Revisione 30.06.15

Approvato dalla Direzione

ammessi	all'interno del fusto.
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.