


Immagini del prodotto	 PASTA GIALLA PASTA ROSSA	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PRUGNE/SUSINE Varietà botanica: Prunus domestica Zona di Origine: PVE	
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C	
Caratteristiche generali	Le prugne/susine devono essere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ intere; ➤ sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ➤ pulite (privi di sostanze esterne visibili); ➤ immuni da attacchi di parassiti o da malattie; ➤ sufficiente grado di maturazione e sviluppo; ➤ prive di umidità esterna anormale; ➤ priva di odore e/o sapore estranei. 	
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 e varietà; ➤ categoria; ➤ se calibrato (scala ICE) indicato il 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); ➤ 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 prugne/susine della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.</p> <p>Condizionamento. Le prugne/susine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. Le prugne/susine possono essere presentate:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ in piccoli imballaggi; ➤ disposte in uno o più strati separati uno dall'altro; ➤ alla rinfusa nell'imballaggio, salvo che per l'extra. 	
Calibrazione	Il calibro delle prugne/susine è determinato dal diametro massimo della sezione normale del frutto e si misura in mm. Per la categoria extra qualità frutto grosso il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm). Scala di calibrazione: <ul style="list-style-type: none"> ➤ categoria extra: la differenza di diametro tra i frutti, contenuti nello stesso imballaggio, è fissata in 10 mm. 	
	Varietà grossi frutti (vedi elenco norme CEE) Altre varietà	Extra e I 35 mm 28 mm
Tolleranze	<p>Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in numero o in peso in +/- di 3 mm.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Extra: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I[^]. ➤ I^c: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti 	

SCHEDA TECNICA PRUGNE E SUSINE

Emissione 01.02.15

Revisione 30.06.15

Approvato dalla Direzione

	<p>alla II[^]. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati o verminati sono limitati al 2%.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>II[^]</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti inadatti al consumo. Nell'ambito di questa tolleranza, frutti spaccati o "verminati" limitati al 4%.
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Extra (di qualità superiore): con colorazione e ricoperte di pruina tipiche della varietà, di polpa resistente. Non è ammesso alcun difetto. ➤ I° categoria (di buona qualità), con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo o di colorazione. Sono inoltre ammessi leggeri difetti della buccia che non superino 1/3 del diametro massimo del frutto. ➤ II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo. I difetti della buccia sono ammessi fino a ¼ della superficie.
<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>