


Immagini del prodotto	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ZENZERO Varietà botanica: Zingiber officinale Zona di Origine: PVE
Temperatura prodotto	Da + 8° C a + 16° C
Caratteristiche generali	Le radici di zenzero devono essere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ➤ esenti da alterazioni causate dal gelo; ➤ esenti da insetti e/o alterazioni da parassiti; ➤ puliti (privi di sostanze esterne visibili); ➤ privi 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; ➤ categoria; ➤ peso o numero di pezzi; ➤ 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).
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, varietà e colore.</p> <p>Condizionamento. Lo zenzero deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
Calibrazione	Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.
Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti in uno stesso imballo la differenza per tutte le categorie è del 10% in +/- in un numero o peso.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1° categoria (di buona qualità). Turgido e consistente, di colore e forma tipica
Modalità di confezionamento	Sfuso in cassa, in vaschetta da 250 g.
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.