

	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Broccolo	Rev. 1
		del 07/03/2022
Eseguito da:	RQ	
Verificato da:	RQ	
Approvato da:	DIR	

Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: BROCCOLO</p> <p>Varietà botanica: Brassica oleracea</p> <p>Zona d'origine: Italia, Puglia</p>
Temperatura prodotto	Da +2° C a +8° C
Caratteristiche generali	<p>I cavoli (le infiorescenze) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi; • di aspetto fresco; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • puliti (prive di sostanze estranee visibili); • privi di parassiti; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei.
Modalità di confezionamento	<p>Sfusi: posizionati in plateau o in Polymer</p> <p>Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: Filmati con film microforato o con pellicola aderente. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste specifiche.</p>
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto 2. categoria (se previsto) 3. calibro o numero di infiorescenze (se previsto)

	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Broccolo	Rev. 1
		del 07/03/2022
Eseguito da:	RQ	
Verificato da:	RQ	
Approvato da:	DIR	

	<p>4. peso</p> <p>5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale</p> <p>6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), codice fornitore, BNDOO</p> <p>7. lotto di produzione</p>
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento fornitore bio/BNDOO - data di confezionamento/lotto - categoria (se previsto) - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità,</p> <p>Condizionamento. devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presentati con foglie. E' ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione.</p> <p>Il gambo non deve essere più lungo del diametro dell'infiorescenza. Rapporto tra gambo e diametro infiorescenza 1:1.</p>
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none"> • Non necessita di calibrazione. Eventualmente si può suddividere a seconda delle esigenze dei clienti

	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Broccolo	Rev. 1
		del 07/03/2022
Eseguito da:	RQ	
Verificato da:	RQ	
Approvato da:	DIR	

Tolleranze Qualitative	<ul style="list-style-type: none"> Fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria
Metodo di Coltivazione	<p>Produzione da coltivazione tramite "Lotta Integrata"</p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi "Lotta Integrata", Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Disciplinare Regione Puglia vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni)</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<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>