


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

Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: CICORIA CATALOGNA Varietà botanica: Chicorium inthibus Zona di Origine: Italia, Puglia</p>
Temperatura prodotto	Da 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	<p>La cicoria deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Di aspetto fresco, priva di foglie appassite • Sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo) • Pulita (priva di sostanze estranee visibili) • Esente da parassiti o da danni da essi provocati • Priva di odore e/o sapore estranei • Taglio fresco • Cespo non eccessivamente sfogliato; • Foglie di colore verde intenso; • Priva di marcescenze nella parte basale del colletto.
Modalità di confezionamento	Rinfusa: posizionati in plateau e/o Polymer.

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

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 (se previsto) 4. peso 5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale 6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), codice fornitore, BNDOO 7. lotto di produzione
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 capitoli 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. La catalogna deve essere condizionata 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>1° categoria (di buona qualità): le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Non ci devono essere imbrunimento marcescenze nella costa.</p>
Calibrazione	<p>La lunghezza della costa deve essere inferiore a quella del lembo fogliare. Il peso si deve aggirare tra i 300 e 1000 g per mazzo/caspo.</p>
Tolleranze Qualitative:	<p>Qualitative: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>

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

Metodo di Coltivazione	<p>Produzione da coltivazione tramite “Lotta Integrata” 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>