

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

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

<b>Etichettatura sull'imballo</b>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto</li> <li>2. categoria (se previsto)</li> <li>3. calibro (se previsto)</li> <li>4. peso</li> <li>5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale</li> <li>6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), codice fornitore, BNDOO</li> <li>7. lotto di produzione</li> </ol>
<b>Etichettatura sul confezionato</b>	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione del prodotto</li> <li>- provenienza d'origine</li> <li>- codice di riconoscimento fornitore bio/BNDOO</li> <li>- data di confezionamento/lotto</li> <li>- categoria (se previsto)</li> <li>- codice a barre</li> <li>- peso (fisso garantito o variabile)</li> </ul> <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.</p>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità.</p> <p><b>Condizionamento.</b> 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>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<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>
<b>Calibrazione</b>	<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>
<b>Tolleranze Qualitative:</b>	<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	

<b>Metodo di Coltivazione</b>	<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>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<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>