

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

Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: <b>Cavolfiore</b></p> <p>Varietà botanica: <b>Brassica oleracea var. botrytis</b></p> <p>Zona d'origine: <b>Italia, Puglia</b></p>
Temperatura prodotto	Da +2° C a +8° C
Caratteristiche qualitative generali	<p>I cavoli (le infiorescenze) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• puliti (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• privi di parassiti;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul>
Modalità di confezionamento	<p><b>Sfusi:</b> posizionati in plateau o in Polymer con 6-8-10 pezzi.</p> <p><b>Confezionati:</b> I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <p>Filmati con pellicola aderente e posti in plateau da 6-8-10 pezzi.</p> <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste specifiche.</p>

	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Cavolfiore	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 o numero di infiorescenze (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 capitolati 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> devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☑☑con foglie: sane e verdi che coprono l'infiorescenza,</li> <li>☑☑defogliati : privi di tutte le foglie ad eccezione di max 5 foglioline colore verde pallido, intere e aderenti,</li> <li>☑☑coronati: foglie verdi e sane, mozzate max 3 cm sopra l'infiorescenza.</li> </ul>
<b>Classificazione merceologica e</b>	Buona qualità, ben formati, resistenti, compatti, con grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio, con foglie fresche se

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

<b>Difetti ammessi</b>	presentati con foglie o coronati. E' ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione, e una leggerissima peluria.
<b>Calibrazione</b>	Il calibro si misura sulla base del diametro massimo della loro sezione normale all'asse dell'infiorescenza oppure sulla base di misurazione all'arco della stessa ed è misurata in cm. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il diametro minimo è fissato a 11 cm e l'arco minimo è di 13 cm.</li> <li>• Diametro massimo di cm 20</li> <li>• Per prodotto a marchio Metro, il diametro dell'infiorescenza si deve aggirare da 11 a 15 cm.</li> <li>• La differenza tra il calibro minimo e massimo (stesso imballo) non deve superare 4 cm di diametro e 5 cm all'arco delle infiorescenze.</li> </ul>
<b>Tolleranze Qualitative</b>	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero. Qualitative: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
<b>Metodo di Coltivazione</b>	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)
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	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.