


	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: Cavolfiore</p> <p>Varietà botanica: Brassica oleracea var. botrytis</p> <p>Zona d'origine: Italia, Puglia</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"> • 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 con 6-8-10 pezzi.</p> <p>Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: Filmati con pellicola aderente e posti in plateau da 6-8-10 pezzi. 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	

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) 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 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> <p>Presentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑☑con foglie: sane e verdi che coprono l'infiorescenza, ☑☑defogliati : privi di tutte le foglie ad eccezione di max 5 foglioline colore verde pallido, intere e aderenti, ☑☑coronati: foglie verdi e sane, mozzate max 3 cm sopra l'infiorescenza.
Classificazione merceologica e	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	

Difetti ammessi	presentati con foglie o coronati. E' ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione, e una leggerissima peluria.
Calibrazione	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"> • Il diametro minimo è fissato a 11 cm e l'arco minimo è di 13 cm. • Diametro massimo di cm 20 • Per prodotto a marchio Metro, il diametro dell'infiorescenza si deve aggirare da 11 a 15 cm. • La differenza tra il calibro minimo e massimo (stesso imballo) non deve superare 4 cm di diametro e 5 cm all'arco delle infiorescenze.
Tolleranze Qualitative	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.
Metodo di Coltivazione	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)
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.