

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

Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: CIME DI RAPA Varietà botanica: Brassica rapa L. subsp. sylvestris Zona di Origine: Italia</p>
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	<p>Le cime di rapa devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere; • di aspetto fresco, prive di foglie appassite o flosce; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulite (privo di sostanze estranee visibili); • consistente e turgide; • esenti da parassiti o danni da essi provocati; • prive di odore e/o sapore estranei; • non prefiorite. <p>Le cime di rapa devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle cime di rapa devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p>
Modalità di	Rinfusa: sfusa in plateau e/o Polymer

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

confezionamento	Confezionata: 10 mazzi in Polymer e/o 10 pezzi per 400gr(buste in PP traforate termosaldate). Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste specifiche.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 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	Solitamente sono presenti: - 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) A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità, Condizionamento. La bietola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione	Buona qualità, le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie.

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

merceologica e difetti ammessi	Sono ammessi lievi difetti di forma, di colore, e infiorescenze (racemi) serrate.
Calibrazione	Non richiede calibrazione
Tolleranze Qualitative:	Qualitative: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. I categoria: fino al un massimo del 10% di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	Cime di Rapa – Produzione convenzionale Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone 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.