





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

| | |
|-----------------------------|--|
| Immagini |  |
| Denominazione commerciale | <p>Nome commerciale d'uso: FINOCCHIO Varietà botanica: Foeniculum vulgare Zona d'origine: Italia, Puglia</p> |
| Temperatura prodotto | Da + 2° C a + 8° C |
| Caratteristiche generali | <p>I finocchi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Di aspetto fresco • Sani e interi • Privi di escoriazioni evidenti e privi di marcescenza • Puliti (privi di sostanze estranee visibili) e accuratamente recisi • Privo di foglie • Non avvizziti e non disseccati, neppure in parte • Con cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 5 cm • Con taglio fresco o solo parzialmente ossidato |
| Modalità di confezionamento | Rinfusa: sfuso in plateau o Polymer/EPS. |

| | | |
|---|--------------------------|----------------|
|  | ID7 | Ed. 0 |
| | Scheda Tecnica Finocchio | 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 capitoli richiesti dai clienti.</p> |
| Disposizioni relative alla presentazione | <p>Omogeneità: il prodotto deve essere presentato con pezzatura omogenea, con taglio fresco o leggermente ossidato. Le brattee devono essere bianche e gli steli verdi con demarcazione evidente.</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> |
| Classificazione merceologica e difetti ammessi | Di buona qualità, fino al un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria |

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

| | |
|----------------------------------|--|
| Calibrazione | Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali. Calibrazione: 200 g+ 8 – 10 – 12 – 14 pezzi in monostrato fino a 20 pezzi in doppio strato |
| Tolleranze Qualitative | fino al 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. |