

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

Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: SEDANO Varietà botanica: Apium graveolens var. dulce Zona di Origine: Italia, Puglia</p>
Temperatura prodotto	Da +2° C a +8° C
Caratteristiche generali	<p>I sedani da costa devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi, tuttavia devono anche essere tagliati nella parte superiore; • di aspetto fresco; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • privi di danni causati dal gelo, di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; • privi di parassiti o di attacchi; • puliti (privi di sostanze estranee visibili); privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei.
Modalità di confezionamento	<p>Rinfusa: posizionati in plateau e/o Polymer. Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: In busta 500 g + e lunghezza di 33cm. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste specifiche.</p>

	ID7	Ed. 0
	Scheda Tecnica Sedano	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. I sedani debbono essere presentati disposti nell'imballaggio.</p>
Classificazione merceologica e	Di buona qualità: forma regolare, esenti da tracce di malattie su foglie e nervature; le nervature, inoltre, non devono essere

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

difetti ammessi	spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, di colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro, le foglie, per metà della loro lunghezza, devono essere dello stesso colore. Non sono ammessi difetti.
Calibrazione	La calibrazione, in g., è determinata in base al peso netto. Il peso dei sedani da coste deve essere compreso tra 300 g. e 800 g. e il peso minimo è di 150 g. Sono classificati in tre gruppi: - grossi, più di 800 g. - medi, da 500 e 800 g. - piccoli, da 150 a 500 g. La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a : 200, 150, 100g.
Tolleranze Qualitative	Calibrazione: in uno stesso imballo per tutte le categorie il 10 % in +/- in numero di sedani non conformi. 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). E’ inserito nella lista degli allergeni come dalla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti, pertanto viene gestito come da procedura P_7.5 - Gestione Allergeni . Non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.