

Specifiche di prodotto

Referenza: **Asparago**

Specifiche	Tolleranza
Requisiti minimi I turioni devono essere: • interi; • sani, esenti da marciume e non presentare alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; • privi di danni provocati da un lavaggio inadeguato; • puliti, privi di sostanze esterne visibili; • di aspetto e colore freschi; • privi di parassiti; • privi di danni provocati da roditori o da insetti; • praticamente privi di ammaccature; • privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua; • privi di odore e/o sapore estranei; • il taglio deve essere il più netto possibile. I turioni non devono essere vuoti, spezzati, pelati o rotti	NESSUNA
Caratteristiche commerciali Categoria I: I turioni devono essere: • di buona qualità e ben formati; • con apice terminale serrato; • con il taglio più perpendicolare possibile; • verdi su almeno l'80% della lunghezza, se appartenenti al gruppo "Asparagi Verdi". Sono ammessi: ✓ turioni lievemente incurvati ✓ lievissime tracce di ruggine sul turione, purché possano essere eliminate con la pelatura ✓ "Asparagi bianchi" con apici e turioni bianchi con una lieve colorazione rosa ✓ turioni con inizio di lignificazione, eccetto quelli che appartengono al gruppo "Asparagi Bianchi", a condizione che la lignificazione possa essere rimossa con la normale pelatura da parte del consumatore ✓ piccole crepe del turione, comparse in fase post raccolta Calibrazione e omogeneità: 1. Calibro determinato secondo la lunghezza: • Asparagi lunghi: con lunghezza superiore ai 17 cm • Asparagi corti: lunghezza compresa tra 12 e 17 cm • Punte di asparagi: lunghezza inferiore a 12 cm 2. Calibro determinato secondo il diametro della sezione presa a metà della lunghezza (vedi Tab. A).	Qualità: fino al 10% in numero o in peso di turioni non rispondenti ai requisiti della categoria ma conformi a quelli della Categoria II. Calibro: 10% in numero o in peso di turioni non conformi al calibro indicato e che si discostano dai limiti fissati, con scarto massimo di 1 cm per la lunghezza e 2 mm per il diametro.
Caratteristiche estetiche Colore: ammessi turioni di un gruppo di colorazione diverso entro questi limiti: ✓ <u>Asparagi bianchi</u>: 10% in numero o in peso di asparagi violetti ✓ <u>Asparagi violetti e violetto/verdi</u>: 10% in numero o in peso di asparagi con colorazione diversa	

Specifiche di prodotto

Origine: Italia, Spagna, Grecia, Oltremare. Altre destinazioni possono essere ammesse previa valutazione commerciale.	Periodo di commercializzazione: Marzo – Giugno Oltremare: Dicembre - Gennaio
Metodo di produzione: Produzione Integrata	Temperature trasporto e magazzinaggio: 4-7 °C La catena del freddo non deve mai essere interrotta
Presentazione e uniformità: il prodotto deve essere uniforme per origine, varietà, qualità, calibro e colorazione. La parte visibile deve essere rappresentativa dell'intero contenuto.	Etichettatura: l'etichetta deve riportare: ✓ denominazione legale del prodotto ✓ natura del prodotto (Asparagi "bianchi" - "verdi" - "violetti") ✓ stabilimento di condizionamento (ragione sociale + indirizzo + BNDOO se l'OSA responsabile è il confezionatore) ✓ lotto di produzione ✓ provenienza (Italia/Paese estero) ✓ categoria di qualità ✓ calibro ✓ simboli imballaggi
Datalogger	☐ SI ☒ NO

Tab. A

Categoria	Gruppo di colorazione	Diametro minimo	Calibro	
Extra	Bianchi e violetti Violetti/verdi	12 mm 10 mm	12-16 mm 10-16 mm	16 mm e più con una differenza max di 8 mm in uno stesso mazzo
I	Bianchi e violetti Violetti/verdi e verdi	10 mm 6 mm	10-16 mm 6-12 mm	16 mm e più con differenza max di 10 mm in uno stesso mazzo 12 mm e più con differenza max di 8 mm in uno stesso mazzo
II	Bianchi e violetti Violetti/verdi e verdi	8 mm 6 mm	Non è prescritta alcuna omogeneità	