Specifiche di prodotto

Referenza: **Cicorie da foglia (catalogna, pan di zucchero)**

Specifiche	Tolleranza
<p>Requisiti minimi</p> <p>Le cicorie devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere; • sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; • pulite e mondate, praticamente prive di sostanze estranee visibili; • praticamente prive di parassiti e danni da essi provocati; • non prefiorite (germoglio centrale); • di aspetto fresco e turgido, prive di foglie appassite; • con taglio fresco e non ossidato; • con cespo non eccessivamente sfogliato; • con foglie di colore verde intenso; • esente da macchie di arrossamento da bruciature da gelo o da ammaccature; • prive di umidità esterna anormale: i cespi bagnati devono essere ben sgrondati; • prive di odore e/o sapore estranei; • prive di marcescenze nella parte basale del colletto; • il torsolo deve essere tagliato di netto in corrispondenza dell'attacco dell'estrema corona fogliare; • non tagliate sulla punta. <p>Il prodotto deve essere stato raccolto con cura</p>	<p>NESSUNA</p>
<p>Caratteristiche commerciali</p> <p>Qualità Categoria 1^a: Le cicorie di questa categoria devono essere di buona qualità, con caratteristiche tipiche della varietà, ben formate, consistenti, le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Non ci devono essere imbrunimenti o marcescenze nella costa.</p> <p>Calibrazione e omogeneità: Per la cicoria catalogna si usa il peso che è in grammi e la lunghezza del cespo. Il peso massimo di ogni cespo non deve superare gli 800 g, mentre la lunghezza massima è di 50 cm. Per la Cicoria Pan di Zucchero si richiede un peso minimo del cespo di 300 g, e massimo di 1,2 kg.</p>	<p>Qualità: fino al 10 % in numero di cespi non rispondenti alle specifiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia i prodotti visibilmente affetti da marciume o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo</p> <p>Calibro: fino al 10 % in numero di cespi con calibro immediatamente inferiore o superiore a quello/quelli dichiarato.</p>
<p>Caratteristiche estetiche</p> <p>Colore: la colorazione deve essere quella tipica della varietà. La base del taglio deve essere umida e senza puntini grigiastri, che denotano cattiva conservazione</p>	<p>Colore: fino al 10% di cespi con colore non rispondente ai requisiti.</p>
<p>Caratteristiche minime di maturazione</p> <p>Lo sviluppo e lo stato delle cicorie devono essere tali da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il trasporto e le operazioni connesse <p>l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti</p>	

Specifiche di prodotto

Origine: Italia. Altre destinazioni possono essere ammesse previa valutazione commerciale.	Periodo di commercializzazione: Novembre-Marzo
Metodo di produzione: Produzione Integrata	Temperature trasporto e magazzinaggio: 6-10 °C La catena del freddo non deve mai essere interrotta
Presentazione e uniformità: Ogni imballaggio deve contenere cicorie della stessa origine, varietà, categoria di qualità e pezzatura. La parte visibile deve essere rappresentativa dell'intero contenuto. Le cicorie devono essere condizionate in modo da garantire la protezione adeguata del prodotto. Il condizionamento deve essere razionale, effettuato senza vuoti o pressioni eccessive.	Etichettatura: l'etichetta deve riportare: <ul style="list-style-type: none"> ✓ denominazione legale del prodotto ✓ nome della varietà (facoltativo) ✓ stabilimento di condizionamento (ragione sociale + indirizzo + BNDOO se l'OSA responsabile è il confezionatore) ✓ lotto di produzione ✓ provenienza (Italia/Paese estero) ✓ categoria di qualità ✓ pezzatura o peso ✓ simboli imballaggi
Datalogger	☐ SI ☒ NO