



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Finocchio
NOME BOTANICO	Foeniculum Vulgare
TIPOLOGIA DI COLTIVAZIONE	Campo aperto
PROVENIENZA	Toscana e Lazio
CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL FRUTTO	<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 • Privi 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 10/12 cm • Con taglio fresco o solo parzialmente ossidato
IMBALLO	<p>Su ciascuna cassetta devono essere riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta visibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ denominazione del prodotto, ✓ categoria, ✓ indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda di produzione e dello stabilimento di produzione), ✓ peso dell'imballo e scostamento, ✓ lotto per la rintracciabilità.
CONFEZIONAMENTO E 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>
CLASSIFICAZIONE	<p>Extra</p> <ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità) fino al un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima).

CALIBRO	Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.
TOLLERANZE	Calibrazione: in funzione dei pezzi per collo 8 – 10 – 12 – 14 pezzi in monostrato fino a 20 pezzi in doppio strato. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di finocchi non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
OGM	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



N.B. La presente scheda di prodotto è stata elaborata in data 12/04/2014 . Etruria Royal fruit soc. agr. cons. a r. l. si riserva la facoltà di modificarla in qualunque momento senza alcun preavviso , anche al fine di adeguarla agli obblighi relativi alle norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli presenti nelle disposizioni normative comunitarie e nazionali emanate dagli organi amministrativi preposti. Per qualsiasi disposizione legislativa relativa alla definizione della qualità dei prodotti ortofrutticoli commercializzati , non presenti in questa scheda tecnica , si fa esplicito riferimento alle norme emanate dall'organismo di controllo Agecontrol.