



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Lattuga
TIPOLOGIA	Cappuccina , Romana , Gentilina , Iceberg.
NOME BOTANICO	Lactuca Sativa, Capitata, Longifolia
TIPOLOGIA DI COLTIVAZIONE	Campo aperto , tunnel in inverno
PROVENIENZA	Toscana
CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL FRUTTO	<p>I cespi di tutte le insalate devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> interi <input type="checkbox"/> di aspetto fresco <input type="checkbox"/> sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo) <input type="checkbox"/> turgidi. <input type="checkbox"/> puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili) <input type="checkbox"/> non prefioriti (asse centrale oltre ½ dell'altezza del cespo.) <input type="checkbox"/> privi di parassiti e danni da essi provocati. <input type="checkbox"/> con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna e non ossidato. <input type="checkbox"/> privi di umidità esterna anormale. <input type="checkbox"/> privi di odore e/o sapore estranei.
IMBALLO	<p>Su ciascuna cassetta devono essere riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, o tipologia commerciale. 2. categoria. 3. calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi x imballo. 4. azienda di produzione e denominazione nazionale o regionale. 5. lotto per la rintracciabilità

<p>CONFEZIONAMENTO E PRESENTAZIONE</p>	<p>Omogeneità : Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotti della stessa origine, tipo commerciale, qualità e calibro. E' possibile imballare in una singola unità di vendita un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale nettamente diversi, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni colore varietà e tipo commerciale presente, all'origine. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme</p>												
<p>CLASSIFICAZIONE</p>	<p>I° categoria (di buona qualità): ben formate, consistenti, esenti da danni . Le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; le lattughe romane debbono presentare un cuore, anche se ridotto. II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): devono essere abbastanza ben formate e prive di difetti che ne pregiudichino la commestibilità. Ammessi leggeri difetti di colorazione e lievi danni dovuti a parassiti.</p>												
<p>CALIBRO</p>	<p>La pezzatura è determinata dal peso unitario in gr.</p> <p>Peso minimo per le categorie I[^] e II[^]:</p> <table border="1" data-bbox="651 1037 1348 1368"> <thead> <tr> <th>Tipo di insalata</th> <th>di pieno campo</th> <th>in coltura protetta .</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tutte le lattughe (eccetto Iceberg)</td> <td>250 g</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Lattughe Iceberg</td> <td>300 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Altre tipologie di lattughe</td> <td>100 g</td> <td>100 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Omogeneità: la differenza di peso nello stesso imballo tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare il min 150 g ed il max 350 g .</p>	Tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta .	Tutte le lattughe (eccetto Iceberg)	250 g	150 g	Lattughe Iceberg	300 g	200 g	Altre tipologie di lattughe	100 g	100 g
Tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta .											
Tutte le lattughe (eccetto Iceberg)	250 g	150 g											
Lattughe Iceberg	300 g	200 g											
Altre tipologie di lattughe	100 g	100 g											
<p>TOLLERANZE</p>	<p>Calibrazione. tra 10 % in numero di cespi non rispondenti ai requisiti minimi di pezzatura, ma di peso inferiore o superiore del 10% al massimo della pezzatura richiesta.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Cat. I°: fino ad un massimo del 10% in numero di cespi non rispondenti alla categoria, ma conformi alla Cat. I. All'interno di tale tolleranza è ammesso fino a 1% di prodotti che non rispettino le caratteristiche minime <input type="checkbox"/> Cat. II° : fino ad un massimo del 10% di cespi non rispondenti alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano 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
-----	---



Lattuga cappuccina



lattuga gentile



Lattuga romana



Lattuga iceberg

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.