

Immagini



Lattuga
Cappuccio



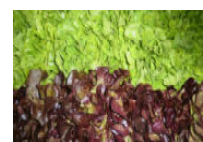
Lattuga
Gentile



Lattuga
Iceberg



Lattuga
Romana



Lattuga
Foglia di Quercia



Lattuga
Canasta



Lattuga
Batavia

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **LATTUGHE**

(**Lattuga romana, Iceberg, Gentilina, Cappuccio Trocadero, Foglia di Quercia, Canasta - Indivia riccia e Scarola**)

Varietà botanica: **LACTUCA** varietà: **SATIVA, CAPITATA, LONGIFOLIA CICHORIUM**

Zona d'origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

I cespi di tutte le insalate devono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- turgidi;
- puliti e mondati (prive di sostanze estranee visibili);
- non prefioriti (germoglio centrale o canna);
- privi di parassiti e danni da essi provocati;
- con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL

Metodo di Coltivazione

Insalate – Produzione da coltivazione “Biologica”

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.


Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici”.

Etichettatura sull'imballo

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale; se del caso indicazione del miscuglio,
2. categoria,
3. calibro, espresso in peso minimo per cespo o numero di cespi,
4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale. Per unità di vendita contenenti un misto di prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi e d'origine diversa, l'indicazione di ogni paese d'origine deve figurare accanto al nome del colore e/o del tipo commerciale corrispondente.

	<div>5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice.</div> <div>6. lotto per la rintracciabilità</div>												
Disposizioni relative alla presentazione	<div>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotti della stessa origine, varietà o 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.</div> <div>Condizionamento imballaggio. Tutte le insalate devono essere condizionate su imballaggi in modo da garantirne una protezione adeguata. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo, comprese foglie staccate o torsoli.</div> <div>Presentazione. La romana in orizzontale, massimo in due strati.</div>												
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<div><div><div>I° categoria (di buona qualità): ben formate, consistenti, esenti da danni da gelo.</div><div><div>Le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; le lattughe romane debbono presentare un cuore, anche ridotto;</div></div></div><div><div>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.</div><div><div>Le lattughe a cappuccio devono avere un grumolo che può essere ridotto, per quelle ottenute in coltura protetta è ammessa l'assenza del grumolo</div><div>Le lattughe romane possono non presentare un grumolo</div></div></div></div>												
Calibrazione	<div>La pezzatura è determinata dal peso unitario (che è in g).</div> <div><div><div><div><div></div><div>Peso minimo per le categorie I^ e II^:</div></div><div><table><tr><th>Tipo di insalata</th><th>di pieno campo</th><th>in coltura protetta</th></tr><tr><td>Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane</td><td>150 g</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Lattughe di tipo Iceberg</td><td>300 g</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse</td><td>100 g</td><td>100 g</td></tr></table></div></div></div><div>Omogeneità: la differenza di peso nello stesso imballo tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare: <u>a) lattughe:</u> min 150 g max 300 g Il peso massimo nell'imballo è di</div><div><div>4 kg per le ricce</div><div>5 kg per le scarole</div></div></div>	Tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta	Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane	150 g	100 g	Lattughe di tipo Iceberg	300 g	200 g	Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100 g	100 g
Tipo di insalata	di pieno campo	in coltura protetta											
Lattughe a cappuccio (eccetto Iceberg) e le lattughe romane	150 g	100 g											
Lattughe di tipo Iceberg	300 g	200 g											
Lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100 g	100 g											
Tolleranze	<div>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.</div> <div><div>Qualitative:</div><div><div>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 amesso fino a 1% di prodotti che non rispettino le caratteristiche minime</div><div>Cat. II° : fino ad un massimo del 10% di cespi non rispondenti alla categoria, né alle caratteristiche minime. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.</div></div></div>												
Modalità di confezionamento	<div>Sfusa: uno o più strati uniformi e posizionata in plateau o CPR.</div> <div>Confezionata:</div>												

	<p align="center">SCHEDA TECNICA: LATTUGHE BIO (aggiornamento al 06/10/2022)</p>	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 3 di 3
	<p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - buste termo-saldate a peso legalizzato <p>La confezione si presenta con sacchetti termo-saldati e riposti in plateau o CPR</p> <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>			
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>			
Territorialità (km 0)	<p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>			
OGM – Allergeni – Lattice	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>			