

Sede Legale e Magazzino: Viale Spagna - Zona Industriale 84091 BATTIPAGLIA (Salerno) Telefono : 0039 0828 614511 Fax : 0039 0828 752961 Part. I.V.A. IT 02189960657 FINAGRICOLA	Documento di supporto SCHEMA PRODOTTO	SP N° 15 Rev 01 del 26/10/11
		Pagina 1 di 1

Prodotto	Indivia	
Tipologia	Scarola	
Nome scientifico	<i>Cichorium indivia latifolium</i>	
Norme di Qualità di riferimento	Reg. UE 543/2011	
Caratteristiche minime	<p>I cespi devono essere: interi, sani; sono esclusi i cespi affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti e mondati, cioè praticamente privi di terra o di ogni altro substrato e praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, esenti da parassiti, esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, turgidi, non fioriti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori e/o sapori estranei.</p> <p>Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.</p> <p>I prodotti devono presentare uno sviluppo normale.</p>	
Classificazione	<p>Categoria I</p> <p>I prodotti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale, in particolare il colore. Essi devono essere inoltre: ben formati, consistenti, esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità, esenti da danni provocati dal gelo. Devono avere un solo grumolo, ben formato. Devono presentare colorazione gialla della parte centrale.</p> <p>Categoria II</p> <p>Questa categoria comprende i prodotti che non possono essere classificati nella categoria I, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.</p> <p>Essi devono essere: abbastanza ben formati, esenti da difetti e alterazioni che ne pregiudichino seriamente la commestibilità. Possono presentare i seguenti difetti: lievi difetti di colorazione, lievi danni dovuti a parassiti. Devono avere un solo grumolo, ben formato.</p>	
Calibratura	Peso minimo 300 g	
Tolleranze	<p>Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti di ciascuna partita non conformi ai requisiti della categoria indicata.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tolleranze di qualità <p>Categoria I 10 %, in numero di cespi, di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conforme alla categoria II.</p> <p>Categoria II 10 %, in numero di cespi, di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p> • Tolleranze di calibro Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero di cespi, di prodotti non rispondenti ai requisiti di calibratura, ma di peso inferiore o superiore del 10 % al massimo al calibro richiesto. • Omogeneità: Per tutte le categorie, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante di uno stesso imballaggio non deve superare 300 g. 	
Etichettatura	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none"> • denominazione del prodotto e tipo commerciale; • categoria; • calibro minimo e massimo; • origine; • codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità (eventuale) • data di confezionamento/lotto. • codice a barre (eventuale) 	
Confezionamento	Sfusa: uno o più strati uniformi e posizionata in casse di plastica o di legno. Confezionata: in flow-pack. Le confezioni sono riposte in casse di plastica.	
Shelf-Life	20 giorni	
Temperature (°C)	Di carico: 4÷8 Di trasporto: 3÷5	
Periodo Produzione	Novembre- Marzo	
Destinazione d'uso	Grande distribuzione, mercati all'ingrosso. Sono prodotti destinati a consumatori di tutte le età. N.B. Prodotti freschi (I gamma) da lavare prima di essere mangiati.	