


<b>Prodotto</b>	<b>Peperone dolce</b>	
<b>Tipologia</b>	<b>Rosso</b>	
<b>Nome scientifico</b>	<i>Capsicum annuum</i>	
<b>Norme di Qualità di riferimento</b>	Reg. UE 543/2011 - parte 8	
<b>Caratteristiche minime</b>	Interi, sani, puliti, di aspetto fresco, ben sviluppati muniti di peduncolo. Esenti da parassiti, danni da gelo, lesioni non cicatrizzate, bruciature da sole, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.	
<b>Classificazione</b>	<p><b>Categoria I</b> di buona qualità, consistenti, forma, sviluppo e colore tipici della varietà, esenti da macchie, con calice integro. Ammesso peduncolo leggermente danneggiato.</p> <p><b>Categoria II</b> devono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e sviluppo lievi danni da sole o ferite cicatrizzate di superficie inferiore a 2 cm<sup>2</sup> se di forma allungata e 1 cm<sup>2</sup> per altri difetti, leggere screpolature di lunghezza inferiore a 3 cm, possono essere meno consistenti e con peduncolo danneggiato</p>	
<b>Calibratura</b>	<p>La pezzatura è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci (larghezza). La calibratura <b>non è obbligatoria per la categoria II</b> purché siano rispettati i calibri minimi. <b>Per i prodotti calibrati la differenza di diametro tra il peperone dolce più grande e il più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.</b> La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a: <b>40 mm</b> per i peperoni dolci</p>	
<b>Tolleranze</b>	<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"> <li>• <b>Tolleranze di qualità</b> <p><b>Categoria I</b> Il 10% in numero o in peso di peperoni non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria.</p> <p><b>Categoria II</b> Il 10% in numero o in peso di peperoni non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.</p> </li> <li>• <b>Tolleranze di calibro</b> <p><b>Categoria I</b> Il 10% in numero o in peso di peperoni non rispondenti al calibro identificato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso soltanto il 5% di peperoni di calibro inferiore al minimo prescritto.</p> <p><b>Categoria II</b> <i>Peperoni calibrati</i> Il 10% in numero o in peso di peperoni non rispondenti al calibro identificato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso soltanto il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto. <i>Peperoni non calibrati</i> Il 5% in numero o in peso di peperoni di calibro inferiore al minimo prescritto, entro un limite di 5 mm.</p> </li> </ul>	
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro (sempreché sia richiesta una calibratura) e, per la categoria I, sostanzialmente dello stesso colore e grado di maturazione. Tuttavia gli imballaggi possono contenere assortimenti di peperoni di vari colori, purché siano omogenei per quanto riguarda l'origine, la qualità, il tipo commerciale e il calibro (sempreché sia richiesta una calibratura).</p>	
<b>Etichettatura</b>	<p>L'etichetta dovrà riportare oltre all'indirizzo di Finagricola Soc. Coop. e al B.N.D.O.O. n° 0003757, anche i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• denominazione del prodotto e tipo commerciale;</li> <li>• categoria;</li> <li>• calibro minimo e massimo;</li> <li>• origine;</li> <li>• codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità (eventuale)</li> <li>• data di confezionamento/lotto.</li> <li>• peso netto (eventuale)</li> <li>• codice a barre (eventuale)</li> </ul>	



<b>Confezionamento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sfusi</b>: in imballaggi in cartone (eventualmente filmato) o in casse in plastica, mini bins/bins o in casse in legno disposti su uno o più strati. Per il confezionamento sfuso è prevista anche l'eventuale bollinatura.</li><li>• <b>Confezionati</b>: flow-pack; busta o sacchetto, retinati, vassoio filmato, vaschetta retinata. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste specifiche dei clienti.</li></ul> <p>Sia per i prodotti sfusi che per quelli confezionati è prevista la possibilità di presentazioni mix (es. con peperoni rossi e/o peperoni gialli).</p> <p><b>Marchio</b>: <b>finagricola</b> o altri marchi aziendali o a marchio del cliente.</p>
<b>Shelf-Life</b>	14 giorni
<b>Temperature (°C)</b>	conservazione: <b>7 + 12</b> trasporto: <b>8 + 12</b>
<b>Periodo Produzione</b>	Maggio + Dicembre
<b>Origine</b>	<b>Italia (Campania)</b> da produzione a lotta integrata.
<b>OGM</b>	Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati (OGM) ai sensi delle direttive CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche ed aggiornamenti.
<b>Allergeni</b>	Il prodotto non rientra nell'elenco delle SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE dell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche ed aggiornamenti.
<b>Destinazione d'uso</b>	Grande distribuzione, mercati all'ingrosso. Sono prodotti destinati a consumatori di tutte le età. <b>N.B. Prodotti freschi (I gamma) da lavare prima di essere mangiati.</b>