

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° 17 Rev 05 del 01/07/19
		Pagina 1 di 2

Prodotto	Peperone dolce	
Tipologia	Giallo	
Nome scientifico	<i>Capsicum annuum</i>	
Norme di Qualità di riferimento	Reg. UE 543/2011 - parte 8	
Caratteristiche minime	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.	
Classificazione	Categoria I di buona qualità, consistenti, forma, sviluppo e colore tipici della varietà, esenti da macchie, con calice integro. Ammesso peduncolo leggermente danneggiato. Categoria II devono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e sviluppo lievi danni da sole o ferite cicatrizzate di superficie inferiore a 2 cm ² se di forma allungata e 1 cm ² per altri difetti, leggere screpolature di lunghezza inferiore a 3 cm, possono essere meno consistenti e con peduncolo danneggiato	
Calibratura	La pezzatura è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci (larghezza). La calibratura non è obbligatoria per la categoria II purché siano rispettati i calibri minimi. 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. La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a: 40 mm per i peroni dolci	
Tolleranze	Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti di ciascuna partita non conformi ai requisiti della categoria indicata. <ul style="list-style-type: none"> • Tolleranze di qualità Categoria I 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. Categoria II 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. • Tolleranze di calibro Categoria 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 di calibro inferiore al minimo prescritto. Categoria II Peperoni calibrati 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. Peperoni non calibrati Il 5% in numero o in peso di peperoni di calibro inferiore al minimo prescritto, entro un limite di 5 mm. 	
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità 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).	
Etichettatura	L'etichetta dovrà riportare oltre all'indirizzo di Finagricola Soc. Coop. e al B.N.D.O.O. n° 0003757, anche i seguenti dati: <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. • peso netto (eventuale) • codice a barre (eventuale) 	



Confezionamento	<ul style="list-style-type: none">• Sfusi: 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.• Confezionati: flow-pack; busta o sacchetto, retinati, vassoio filmato, vaschetta retinata. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste specifiche dei clienti. <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>Marchio: finagricola o altri marchi aziendali o a marchio del cliente.</p>
Shelf-Life	14 giorni
Temperature (°C)	conservazione: 7 + 12 trasporto: 8 + 12
Periodo Produzione	Maggio + Dicembre
Origine	Italia (Campania) da produzione a lotta integrata.
OGM	Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati (OGM) ai sensi delle direttive CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche ed aggiornamenti.
Allergeni	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.
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.