



Prodotto	Melanzana	
Tipologia	Striata	
Nome scientifico	<i>Solanum melongena</i>	
Norme di Qualità di riferimento	Norma UNECE FFV-05	
Caratteristiche minime	<p>In tutte le categorie, fatte salve le disposizioni speciali per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le melanzane devono essere: intatte, sane, pulite, privi di sostanze estranee visibili, esenti da parassiti, esenti da danni provocati da parassiti e di aspetto fresco.</p> <p>Sufficientemente sviluppati senza la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sovrasviluppo dei semi dotato di un calice e del peduncolo che può essere leggermente danneggiato libero di umidità esterna anormale privi di odore e / o sapore estranei.</p> <p>Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire: il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.</p>	
Classificazione	<p>Categoria I Melanzane di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà e / o del tipo commerciale.</p> <p>Sono consentiti: lievi difetti di forma, lieve decolorazione della base e lievi ammaccature e / o lievi lesioni cicatrizzate, purché non superino una superficie totale di 3 cm²</p> <p>Devono essere esenti da bruciature da sole.</p> <p>Categoria II Questa categoria comprende le melanzane che non possono essere classificate nella categoria I, ma che hanno i requisiti minimi di cui sopra.</p> <p>I difetti possono essere ammessi purché le melanzane conservano la loro essenziale caratteristiche per quanto riguarda la qualità, la conservazione e presentazione: difetti di forma, difetti di colorazione, lievi bruciature da sole, purché non sia superiore ad una superficie complessiva di 4 cm², lievi difetti cicatrizzati a condizione che non superino una superficie totale di 4 cm²</p>	
Calibratura	<p>Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale sull'asse longitudinale, o dal peso.</p> <p>Per la calibratura in funzione del diámetro, il diametro minimo è fissato a 70 mm per le melanzane globose.</p> <p>La differenza tra la melanzana più piccola e più grande in uno stesso imballaggio non deve superare 25 mm per le melanzane globose.</p> <p>Per la calibratura in funzione del peso, il peso minimo è di 100 g. La scala delle dimensioni seguenti deve essere rispettata:</p> <p>(i) da 100 a 300 g, con una differenza massima di 75 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio;</p> <p>(ii) da 300 a 500 g, con una differenza massima di 100 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio;</p> <p>(iii) oltre 500 g, con una differenza massima di 250 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio.</p> <p>Il rispetto delle scale di calibratura è obbligatorio per la categoria I.</p> <p>Le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm peduncolo escluso.</p>	
Tolleranze	<p>A. Tolleranza di qualità</p> <p>(I) Classe I Il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa classe.</p> <p>(II) Classe II Il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p> <p>B. Tolleranza di calibro</p> <p>(I) Classe I Il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato sulla confezione.</p> <p>(II) Classe II Il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alla calibratura minima.</p> <p>In ogni caso, e in ciascuna classe, la tolleranza non è applicabile per le melanzane di diametro inferiore di oltre 5 mm al diametro minimo, oppure, in caso di calibratura in funzione del peso, per le melanzane di peso inferiore a 90 g.</p>	
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente melanzane della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (in caso di calibratura) e dello stesso grado di sviluppo e colorazione.</p>	



Etichettatura	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none">• denominazione del prodotto e tipo commerciale;• categoria;• calibro (espresso dal peso o diametro minimo e massimo).• origine;• codice di riconoscimento fornitore/codice tracciabilità (eventuale)• data di confezionamento/lotto.• codice a barre (eventuale)
Confezionamento	<ul style="list-style-type: none">• Sfuse: in imballaggi in cartone o in casse in plastica o in casse in legno alla rinfusa. Per il confezionamento sfuso è prevista anche l'eventuale bollinatura.• Confezionate: busta, retinate, vaschetta retinata, vassoio filmato. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste specifiche dei clienti. Le confezioni sono riposte in casse di cartone o plastica. <p>Marchio: FINAGRICOLA o marchio del cliente.</p>
Shelf-Life	10 giorni
Temperature (°C)	Di carico: 10+12 Di trasporto: 8+ 12
Periodo Produzione	Aprile - Dicembre
Origine	<p>Italia (Campania) da produzione a lotta integrata. Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati (OGM) Il prodotto non rientra nella tabella degli allergeni indicata dalla regolamentazione della DIR. 13/2000 CE e successive modifiche ed aggiornamenti.</p>
Destinazione d'uso	<p>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.</p>