

Specifiche di prodotto

Referenza: **Melanzane**

Specifiche	Tolleranza
<p>Requisiti minimi</p> <p>Le melanzane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere; • di aspetto fresco; • consistenti, frutto sodo; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulite, prive di sostanze estranee visibili; • munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; • con epicarpo di colore nero brillante, senza sfumature rossastre, abrasioni o alterazioni di altra origine; • giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei; • prive di infestanti o danni da infestanti che intacchino la polpa. 	<p>NESSUNA</p>
<p>Caratteristiche commerciali</p> <p>Qualità Categoria 1^a: le melanzane classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lieve difetto di forma; • lieve decolorazione della base; • lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm². <p>Calibrazione e omogeneità: la calibrazione è determinata:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o • dal peso. <p>Calibro in funzione del diametro: il diametro minimo ammesso è 40 mm per le lunghe, 70 mm per le globose. La differenza, nello stesso imballo, tra la più piccola e la più grossa non deve superare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 mm per le lunghe, • 25 mm per le globose. <p>Inoltre per le lunghe la lunghezza minima è di 80 mm fuori peduncolo.</p> <p>Calibro in funzione del peso: il peso minimo è di 100 g. Va rispettata la seguente scala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • da 100 a 300 g con una differenza massima di 75 g tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio; • da 300 a 500 g con una differenza massima di 100 g tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio; • superiore a 500 g con una differenza massima di 250 g tra la melanzana più piccola e la melanzana più grande all'interno dello stesso imballaggio. 	<p>Qualità: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle specifiche della categoria. Sono esclusi dalla tolleranza i prodotti visibilmente affetti da marciume, da ammaccature pronunciate, da lesioni non cicatrizzate, o da qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.</p> <p>Calibro: fino al 10 % in numero o in peso di melanzane non conformi ai requisiti di calibro. Non sono ammesse tolleranze per melanzane di diametro inferiore di oltre 5 mm al diametro minimo, oppure, in caso di calibrazione in funzione del peso, per le melanzane di peso inferiore a 90 grammi</p>
<p>Caratteristiche estetiche Colore: colorazione uniforme e senza macchie</p>	<p>Colore: fino al 10% non rispondente ai requisiti</p>
<p>Caratteristiche minime di maturazione e gustative</p> <p>Lo sviluppo e lo stato delle melanzane devono essere tali da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il trasporto e le operazioni connesse, e <p>l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti</p>	

Specifiche di prodotto

Origine: Italia, Spagna. Altre destinazioni possono essere ammesse previa valutazione commerciale.	Periodo di commercializzazione: tutto l'anno
Metodo di produzione: Produzione Integrata	Temperature trasporto e magazzinaggio: 6-10 °C La catena del freddo non deve mai essere interrotta
Presentazione e uniformità: il prodotto deve essere uniforme per origine, varietà, qualità e calibro. La parte visibile deve essere rappresentativa dell'intero contenuto. I frutti devono inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di sviluppo e devono presentare apprezzabilmente la stessa colorazione. Le Melanzane lunghe di uno stesso imballaggio devono essere di lunghezza uniforme.	Etichettatura: l'etichetta deve riportare: <ul style="list-style-type: none"> ✓ denominazione legale del prodotto ✓ nome della varietà (facoltativo) ✓ stabilimento di condizionamento (ragione sociale + indirizzo + BNDOO se l'OSA responsabile è il confezionatore) ✓ lotto di produzione ✓ provenienza (Italia/Paese estero) ✓ categoria di qualità ✓ calibro ✓ simboli imballaggi
Datalogger	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO