

**Scheda Tecnica Prodotto: Aglio Biologico**

<b>Metodo di Produzione</b>	Prodotto ottenuto in conformità al Reg. CE 834/07e successive modifiche e integrazioni
<b>Certificazione di Prodotto</b>	I prodotti biologici commercializzati da ViviToscano S.r.l. sono certificati dal Consorzio Controllo Prodotti Biologici della Toscana. Il prodotto è venduto in cassette 30x40x18 munite di copertina e con etichetta di conformità al regime di controllo secondo la normativa vigente e funge da certificazione di prodotto
<b>Tipologia</b>	Aglio secco, per "aglio secco" si intende il prodotto che presenta lo stelo, e la tunica esterna del bulbo nonché la tunica che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi.
<b>Provenienza</b>	Italia
<b>Caratteristiche minime</b>	I bulbi debbono essere: - sani; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo; esenti da parassiti; e da danni provocati dai loro attacchi; praticamente privi di sostanze estranee visibili; - compatti; - esenti da danni provocati dal gelo o dal sole; - esenti da germogli esternamente visibili; - privi di umidità esterna anormale; - privi di odore e/o sapore estranei
<b>Difetti Ammessi</b>	Possono presentare i seguenti difetti, sotto condizione di conservare le caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione del prodotto: - lacerazioni della tunica esterna del bulbo od assenza di certe parti della tunica esterna del bulbo; - lesioni cicatrizzate; - leggere contusioni; - forma irregolare;
<b>Tolleranze</b>	Il 10% in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche minime. Nel quadro di questa tolleranza, un massimo dell'1% in peso di bulbi può presentare germogli esternamente visibili.
<b>Calibro</b>	Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale. Il diametro minimo è fissato a 30 mm.
<b>Etichettatura</b>	Conforme secondo quanto previsto dal D.L. 109/92 e dal Reg. CE 834/07.
<b>Disponibilità:</b>	12 mesi