

ViviToscano S.r.l.

Piazza Eugenio Artom n° 12 50127 Firenze

Scheda Tecnica Prodotto: Lattughe, Biologiche

Normativa di Riferimento	Regolamento (CE) n 771/2009 della commissione del 25 agosto 2009
Metodo di Produzione	Prodotto ottenuto in conformità al Reg. CE 834/07e successive modifiche e integrazioni
Normativa di Riferimento	Reg Ce 1221/2007 Parte n° 4
Certificazione di Prodotto	I prodotti biologici commercializzati da ViviToscano S.r.l. sono certificati dal Consorzio Controllo Prodotti Biologici della Toscana. Il prodotto è venduto con etichetta di conformità al regime di controllo secondo la normativa vigente e funge da certificazione di prodotto
Tipologia	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> lattughe delle varietà (cultivar) derivate dalla<input type="checkbox"/> <i>Lactuca sativa L. Var Capitata L.</i> (cappuccio, Iceberg).<input type="checkbox"/> <i>Lactuca sativa L. var. longifolia Lam</i> (lattughe romane)<input type="checkbox"/> <i>Lactuca sativa L. var. crispa L.</i> (lattughe da taglio)<input type="checkbox"/> <i>Chicorium indivia L. var. crispa Lam</i> (indivia riccia)<input type="checkbox"/> <i>Chicorium indivia L. var. latifolium Lam</i> (indivie scarole) destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore Le seguenti indicazioni non si applicano per le lattughe destinate alla trasformazione industriale e a quelle commercializzare con foglie staccate, con zolla o con vaso.
Provenienza	TOSCANA
Caratteristiche minime	<p>I prodotti devono essere: interi, sani e ben formati, puliti e mondati sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> puliti e mondati, cioè praticamente privi di terra e di ogni altro substrato e praticamente privi di sostanze estranee visibili,<input type="checkbox"/> all'apparenza freschi, turgidi,<input type="checkbox"/> praticamente esenti da parassiti e da attacchi parassitari,<input type="checkbox"/> non prefioriti,<input type="checkbox"/> privi di umidità esterna anormale,<input type="checkbox"/> privi di odore e/o sapore estranei.<input type="checkbox"/> esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità<input type="checkbox"/> <p>Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.</p> <p>I prodotti devono presentare uno sviluppo normale.</p> <p>Lo stato e il grado di sviluppo dei prodotti devono essere tali da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> il trasporto e le operazioni connesse,<input type="checkbox"/> l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. <p>Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato tenuto conto del metodo di coltivazione e del periodo.</p> <p>Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale.</p>
Difetti Ammessi	Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.
Classificazione	<p>Il prodotto può essere classificato in due categorie:</p> <p>I° categoria Prodotti di buona qualità presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale, in particolare il colore devono essere (ben formate, consistenti, esenti da danneggiamenti ed alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità, esenti da danni da gelo). Le lattughe romane devono presentare un grumolo anche se ridotto. Le lattughe ricce e romane devono avere una colorazione gialla della parte centrale.</p> <p>II° categoria Comprende i prodotti che non possono essere classificati nella categoria I° per lievi difetti nelle caratteristiche minime indicate sopra, possono presentare inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none">• lievi difetti di colorazione

ViviToscano S.r.l.

Piazza Eugenio Artom n° 12 50127 Firenze

	<ul style="list-style-type: none">• lievi danni dovuti a parassiti• le lattughe romani possono non avere grumulo															
Tolleranze	Il 10% in numero di cespi non rispondenti alle caratteristiche minime															
Calibro	<table border="1"><thead><tr><th></th><th>Pieno Campo</th><th>Serra</th></tr></thead><tbody><tr><td><input type="checkbox"/> Lattughe a cappuccio, lattughe romane</td><td>150 g</td><td>100 g</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> Lattughe del tipo Iceberg</td><td>300 g</td><td>200 g</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> Lattughe da taglio e a foglie spesse</td><td>100 g</td><td>100 g</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> indivie ricce e scarole</td><td>200 g</td><td>150 g</td></tr></tbody></table> <p>Tolleranza: 10% in numero di cespi non rispondenti i requisiti di pezzatura, ma di peso inferiore o superiore del 10% al massimo alla pezzatura richiesta.</p>		Pieno Campo	Serra	<input type="checkbox"/> Lattughe a cappuccio, lattughe romane	150 g	100 g	<input type="checkbox"/> Lattughe del tipo Iceberg	300 g	200 g	<input type="checkbox"/> Lattughe da taglio e a foglie spesse	100 g	100 g	<input type="checkbox"/> indivie ricce e scarole	200 g	150 g
	Pieno Campo	Serra														
<input type="checkbox"/> Lattughe a cappuccio, lattughe romane	150 g	100 g														
<input type="checkbox"/> Lattughe del tipo Iceberg	300 g	200 g														
<input type="checkbox"/> Lattughe da taglio e a foglie spesse	100 g	100 g														
<input type="checkbox"/> indivie ricce e scarole	200 g	150 g														
Omogeneità	<p>a) <i>Lattughe</i>: per i cespi contenuti nello stesso imballaggio la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 40 g. se il cespo più leggero ha un peso inferiore a 150 g,<input type="checkbox"/> 100 g. se il cespo più leggero ha un peso compreso tra 150 e 300 g,<input type="checkbox"/> 150 g. se il cespo più leggero ha un peso compreso tra 300 e 450 g,<input type="checkbox"/> 300 g. se il cespo più leggero ha un peso superiore a 450 g. <p>b) <i>Indivie ricce e scarole</i>: per i cespi contenuti nello stesso imballaggio la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante non deve superare 300 g.</p>															
Fitofarmaci	limiti di legge															
Caratteristiche igienico sanitarie	limiti di legge															
Imballaggio	Rispondente ai requisiti di disciplina igienica dei materiali destinati al contatto con sostanze alimentari, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Tipologia: cassa, flow pack															
Trasporto	Il trasporto è affidato ad imprese di autotrasporto esterne convenzionate e qualificate.															
Etichettatura	Conforme secondo quanto previsto dal D.L. 109/92 e dal Reg CE 834/2007															
Lotto/Tracciabilità	In etichetta (Codice Tracciabilità ViviToscano)															
Disponibilità:	12 mesi															