

ViviToscano S.r.l.

Piazza Eugenio Artom n° 12 50127 Firenze

Scheda Tecnica Prodotto: Zucca Biologica (Cucurbita maxima, curcubita moschata)

Metodo di Produzione	Prodotto ottenuto in conformità al Reg. CE 834/07e successive modifiche e integrazioni
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
Provenienza	TOSCANA
TIPOLOGIA	Nome commerciale d'uso: ZUCCA (tipologia Verde Delica, gialla lunga, Red Kuky, Halloween)
Caratteristiche minime	Le zucche devono essere: - intere e munite del peduncolo - di aspetto fresco - consistenti - sane sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, - esenti da danni provocati da insetti o altri parassiti - esenti da cavità - esenti da screpolature - pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili, - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri - prive di umidità esterna anormale - prive di odore e/o sapore estranei Lo sviluppo e lo stato delle zucche devono essere tali da consentire: - il trasporto e le operazioni connesse e - l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.
Difetti Ammessi	Leggeri difetti di forma e colorazione. Lievi bruciature da sole. Lievi difetti cicatrizzati della buccia che non pregiudichino la conservazione.
Tolleranze	10% in numero o peso di zucche non corrispondenti alle caratteristiche minime. Sono esclusi marciumi, ammaccature pronunciate, lesioni non cicatrizzate o alterazioni che ne pregiudichino il consumo.
Calibro	Per peso peso minimo 800 g_ Tolleranze: 10 % in numero o in peso di zucche rispondenti al calibro inferiore o superiore a quello indicato
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, vassoio
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 2092/91.
Lotto/Tracciabilità	In etichetta (codice di tracciabilità ViviToscano)
Disponibilità:	6 mesi