

ViviToscano S.r.l.

Piazza Eugenio Artom n° 12 50127 Firenze

Scheda Tecnica Prodotto: Banane Biologiche Equosolidali

Metodo di Produzione	Prodotto ottenuto in conformità al Reg. CE 834/07e successive modifiche e integrazioni
Tipologia	Cultivar genere Musa
Certificazione di Prodotto Biologico	I prodotti biologici commercializzati da ViviToscano srl sono certificati dal Consorzio Controllo Prodotti Biologici di Bologna. Il prodotto è venduto con etichetta di conformità al regime di controllo secondo la normativa vigente e funge da certificazione di prodotto
Certificazione Fairtrade	Licenziatario Fairtrade APOFRUIT ITALIA (cod. 2560)
Normativa di Riferimento	Reg Ce N° 2257/94
Provenienza	Equador, Colombia, Perù, Rep Dominicana,
Caratteristiche minime	<p>I frutti dovranno avere una forma tipica , con picciolo integro, la buccia (di color giallo) deve essere intera e senza ammaccature.</p> <p>La polpa dovrà essere soda e pastosa, non dovrà presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.</p> <p>Il sapore del frutto dovrà essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.</p> <ul style="list-style-type: none">- intere, sode, sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili,- col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento,- prive di malformazioni e normalmente ricurve,- praticamente prive di ammaccature,- praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature,- prive di umidità esterna anormale,- prive di odore e/o sapore estranei. <p>Inoltre, le mani e i frammenti di mani devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none">- una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine,- un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco. <p>Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none">- il trasporto e le operazioni connesse,- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti, onde poter essere messe a maturare fino a raggiungere un grado di maturazione appropriato.
Difetti Ammessi	Sono ammessi difetti di forma e di buccia dovuti a raschiamenti, sfregamenti o altre cause, nei limiti di 4 cm ² della superficie totale del frutto. I difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana
Calibro minimo	La lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente a 14 cm e 27 mm. Tolleranza calibro: 10%
Processo di Maturazione	I processi di maturazione controllata (sverdimento delle banane) la Coop. Apofruit si appoggia a ditte esterne specializzate che operano secondo quanto previsto dal Reg CE 2092/91 e successive modifiche. In particolare il processo di maturazione consiste in un trattamento termico in celle di maturazione a basse temperature (16-19 gradi c°) per un periodo variabile di 5-7 giorni.
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 834/07.

ViviToscano S.r.l.

Piazza Eugenio Artom n° 12 50127 Firenze

Lotto/Tracciabilità	In etichetta (codice tracciabilità ViviToscano)
Disponibilità:	12 mesi