



POMODORO BIOLOGICO

Denominazione: Pomodoro
Varietà botanica: Lycopersicum esculentum mill

Caratteristiche generali:

I pomodori si distinguono in tre tipi commerciali : tondi (tipo sferico), costolati e obliqui (allungati). Devono essere sani, interi, di aspetto fresco, puliti, con colorazione uniforme adeguata alla varietà, senza odore e/o sapore estranei.

Varietà e pezzature: Le varietà più coltivate sono il pomodoro insalatato, il cirio, il ramato o grappolo, il ciliegino ed il datterino. Vi sono poi altre varietà che risultano partecori per determinate zone.

Mesi di raccolta: La raccolta avviene a seconda delle zone di produzione. E' presente per tutto l' anno grazie alle coltivazioni estere.

Classificazione: Prima e seconda.
1° : si presentano con caratteristiche tipiche della varietà, privi di crespi. Possono avere difetti di forma.
I pomodori ciliegia sono esclusi dalla calibrazione.
Il calibro minimo richiesto è di 35mm per i pomodori tondi e costolati, 30mm per quelli obliqui.
La scala di calibrazione è:

1. Da 30 a 40
2. Da 40 a 47
3. Da 47 a 57
4. Da 57 a 67
5. Da 67 a 82
6. Da 82 a 102
7. Da 102 e più

Imballo: Si presentano in cassetine monostrato o alla rinfusa.

Etichettatura: Nell' etichetta che accompagna il prodotto sono visibili le seguenti indicazioni:

- 1) Denominazione del prodotto
- 2) Categoria
- 3) Paese di origine
- 4) Nominativo e indirizzo dell' azienda o dello stabilimento di produzione
- 5) Specifica prodotto di origine biologica

Tipologia di prodotto : Prodotto alimentare deteriorabile.

Data di emissione: 30/10/2012

Il Responsabile dell'Autocontrollo
Susanna Greguolo