



ZUCCHINE BIOLOGICHE

Denominazione: Zucchine
Varietà botanica: Cucurbita Pepo

Caratteristiche generali:

Si presenta con frutti allungati o globosi di colore verde (con varie sfumature seconda della varietà). Questi possono avere anche l' infiorescenza ancora attaccata ed il peduncolo deve avere una lunghezza massima di 3 cm. Si presentano fresche, sane, pulite ed intere, Devono essere prive di danni provocati da insetti o parassiti, prive di screpolature e senza odore e/o sapore estranei.

Varietà e pezzature: Fra le varietà commercializzate ricordiamo la zuccina scura lunga e quella rotonda.

Mesi di raccolta: La raccolta si ha per tutto l' anno grazie anche alle coltivazioni estere temperate.

Classificazione: Prima e seconda. La pezzatura è rappresentata sia dal peso espresso in grammi che dalla lunghezza in cm. La lunghezza si misura dalla giuntura con il peduncolo e l' estremità. La scala è : da 7 a 14 cm / da 15 a 21 cm / da 22 a 30 cm
Per la varietà Bologna non è previsto il calibro.

Imballo: Si presentano in cassetine a 1 o 2 strati, alla rinfusa o in cestino.

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