

Numero: 14011

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Finocchi - Produzione integrata

**Descrizione:** I finocchi, ortaggio da stelo, devono essere interi (senza radici e foglie), sani, puliti, ben sviluppati, di aspetto fresco, carnosì, teneri, bianchi, consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili, guaine ben serrate; privi di parassiti e attacchi parassitari; il taglio alla base deve essere netto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** A strati ordinati o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Diametro min - max (mm)	60 - 85
Coste fogliari max (cm)	7
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.