

Numero: 14149

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uva da tavola bio - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere di prima categoria come definito da Reg. CE 1580/2007. In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere: sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di parassiti; praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Inoltre gli acini devono essere: consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina; interi; ben formati; sviluppati normalmente. La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Tutte le varietà devono presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette o a richiesta. 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

Grappoli non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Peso grappolo (prod. serra) min (g)	250
Peso grappolo (prod. pieno campo) min (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà con semi	>13
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà senza semi	>14

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.