




SCHEDA TECNICA POMODORI



DIVERSE VARIETA'

DESCRIZIONE MERCEOLOGICA	POMODORI (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.)						
CARATTERISTICHE QUALITATIVE	INTERI, SANI, PULITI, DI ASPETTO FRESCO, ESENTI DA: PARASSITI, ODORE E/O SAPORE ESTRANEI, UMIDITA' ESTERNA ANORMALE. PER POMODORI A GRAPPOLO: STELI FRESCHI, SANI, PULITI, PRIVI DI FOGLIE O DI SOSTANZE ESTRANEE VISIBILI.						
CATEGORIA E CALIBRO	CATEGORIA EXTRA I e II IL CALIBRO E' DETERMINATO DAL DIAMETRO MAX DEL FRUTTO(LARGHEZZA) SOLO PER LE CATEGORIE EXTRA E I. NON SI APPLICA AI POMODORI A GRAPPOLO E CILIEGIA: $\geq 30 < 35^*$ solo per gli oblungi $\geq 35 < 40$ $\geq 40 < 47$ $\geq 47 < 57$ $\geq 57 < 67$ $\geq 67 < 82$ $\geq 82 < 102$ ≥ 102						
ORIGINE/PROVENIENZA	ITALIA/REGIONE SICILIA - LAZIO -PUGLIA						
INFORMAZIONI SUL VALORE NUTRIZIONALE	E' RICCO DI SOSTANZE UTILI ALL'ORGANISMO QUALI VITAMINE, ZUCCHERI, SALI MINERALI, LA LICOPINA CON PROPRIETA' TERAPEUTICHE. ALTRE PRORPIETA' RICONOSCIUTE AL FRUTTO MATURO SONO QUELLE DEPURATIVE, ANTIACIDE, RIMINERALIZZANTI, ANTINFETTIVE. E' UTILE NEI CASI DI ASTENIA, AZOTEMIA, DISTURBI GASTRICI ED INTESTINALI.						
IMBALLO/ CONFEZIONAMENTO	CASSE IN PLASTICA 30X40 - PADELLA E CASSE IN PLASTICA 40X60 CONFORME ALL'USO ALIMENTARE (DM 220/1993 e DM 104/1973) CESTELLO GR 500 10 CONFEZIONI VASSOIO da g 600 o g 750 X 6 CONFEZIONI						
ETICHETTATURA	ETICHETTA DI RICONOSCIMENTO CON: DATI PRODUTTORE, DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, ORIGINE, CATEGORIA, CALIBRO, VARIETA' DEL PRODOTTO (indicare obbligatoriamente per i tipi ciliegia e grappolo), LOTTO						
MARCHIO	COBAL SPA data deposito 21/05/2009 n.RM2009C0003040 OPPURE A MARCHIO PRODUTTORE						
CONSERVAZIONE/ TRASPORTO	IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO A Temperatura 5°C ± 2°C MEZZI REFRIGERATI O COIBENTATI						
ISTRUZIONI PER L'USO	PRODOTTO INDICATO PER IL CONSUMO SIA FRESCO, SIA COTTO CHE SECCO.						
UTILIZZATORI FINALI e ALLERGENI	DESTINAZIONE: COLLETTIVITA' NON PRESENTE ALLERGENI COME DA ALL. III bis DELLA DIR. CE 89/2003 NON INDICATO IL CONSUMO AI SOGGETTI CHE PRESENTANO ALLERGIE E/O INTOLLERANZE AL PRODOTTO						
OGM	DA PRODUZIONE NON OGM						
CALENDARIO DI PRODUZIONE	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	
	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC	
ANALISI E FREQUENZA (microbiologiche e chimiche)	MICROBIOLOGICHE: Escherichia coli, Salmonella (Reg.CE 2073/2005 e 1441/2007); Listeria, Enterobacteriaceae RESIDUALI: Acaricidi I e IV, Diserbanti I, Diserbanti II (triazinici), Diserbanti IX e X, Fungicidi I e II (triazolici-fenexamide e fludioxinil), Fungicidi III (Acilalanine), Fungicidi V (pirimidinici, ftalimidici, dicarbossimidici), Fungicidi VIII, Insetticidi I e VI (organofosforati), Insetticidi II (organoclorurati), Insetticidi III (piretroidi), Insettrticidi VII-VIII-IX-XI FREQUENZA: quadrimestrale a rotazione						
(SHELF-LIFE) DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	8 gg						