

Prodotto: Patate

Origine: Italia

Varietà: Solanum tuberosum L.

Aspetti Generali

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche generali:

- integro, sano, pulito, di aspetto fresco, esente da parassiti, privo di umidità esterna anormale, privo di odore estraneo, esente da ammaccature o lesioni cicatrizzate, privo di ammaccature da lavorazione, non OGM.

Parametri chimici di riferimento

Reg. CE n. 396/2005 del 23/02/2005 e s.m.i.

Reg. CE n. 1881 del 2006 e s.m.i.

Classificazione merceologica e difetti ammessi

Sono ammessi i tuberi che non soddisfano i requisiti minimi

- 4% in peso di tuberi di patate novelle;
- 6% di tuberi di patate da consumo.

Tuttavia, entro questa tolleranza, è ammesso un massimo dell'1% in peso di tuberi affetti da marciume secco o umido.

Inoltre è consentito quanto segue:

- 1% in peso di rifiuti per patate precoci;
- 2% in peso di rifiuti, di cui un massimo dell'1% di terra collegata, per patate da consumo.

Tolleranze

Il 2% in peso di altre varietà è permesso.

Metodo di coltivazione

Produzione integrata: coltivazione conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana ed europea in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione.

Dichiarazione allergeni

Tabella Informativa

	Aggiunta intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
Crostacei e derivati	NO	NO
Uova e derivati	NO	NO
Pesci e derivati	NO	NO
Soia e derivati	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta con guscio	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Semi di sesamo e derivati	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO

Si precisa che per i prodotti in tabella presenti all'interno dello stabilimento vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate.

Trattamento

Lavaggio, selezione, confezionamento, stoccaggio e vendita.

OGM

Il prodotto non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati.

Tipo di confezionamento

Come da richieste del cliente: casse in plastica o legno/vassoio/vaschetta.

Termine minimo di Conservazione (TCM)

N.A.

Condizioni di conservazione

Luogo fresco e asciutto negli imballi originali ad una temperatura compresa tra +8/+12°C.

Destinatari diretti

Grande Distribuzione, negozi specializzati, produzione per private labels (c/o terzi).

Categorie di consumatori finali

Per tutte le categorie di consumatori, salvo le persone per le quali è accertata una allergia ad uno dei composti presenti nei frutti.

Modalità di utilizzo

Previo lavaggio.

Etichettatura

Sull'etichetta sono riportate le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto;
- Categoria;
- Paese d'origine;
- Peso;
- Lotto di produzione;
- B.N.D.O.O;
- GGN se previsto;
- Altre informazioni se previste o richieste dal cliente

Tracciabilità

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto e data di confezionamento.