

Rev.1 del 01/03/19



## Scheda tecnica Cavolfiore bianco



I prodotti della Società Cooperativa Foce del Fiora sono ortaggi di alta qualità. L'intero processo produttivo viene certificato da DNV secondo lo standard di tracciabilità ISO 22005:2008 e verificato dai nostri Agronomi, la tecnica di produzione segue gli adempimenti della difesa integrata della Regione Lazio.

I nostri terreni collocati nella Maremma, godono di condizioni pedoclimatiche uniche, la vicinanza al mare, e, l'utilizzo della rotazione colturale (che permette di mantenere i terreni in perfetto stato di fertilità), rendono le nostre produzioni esclusive, dalle proprietà organolettiche di caratteristiche superiori.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>PRODUTTORE:</b>             | <b>SOC. COOP. "FOCE DEL FIORA"</b>   |
| <b>NOME PRODOTTO:</b>          | <b>Cavolfiore (BRASSICA OLERACEA)<br/>Varietà: Rafale, Sinergy, Nebula</b>   |
| <b>CONFEZIONI DISPONIBILI:</b> | <b>Prodotto sfuso in bins.<br/>Prodotto in cassa posizionato in numero variabile di frutti con strato uniforme:<br/>-con foglie: sane e verdi che coprono l'infiorescenza,<br/>-defogliati: privi di tutte le foglie o con piccole foglioline intere e aderenti,<br/>- coronati: foglie verdi e sane, mozzate max. 3 cm sopra l'infiorescenza.</b> |



|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>DESCRIZIONE PRODOTTO:</b> | <b>Il prodotto deve essere: intero, di aspetto fresco, sano, pulito (privo di sostanze estranee visibili), privo di parassiti, privo di umidità esterna, privo di odori e/o sapori estranei.</b> |
| <b>INGREDIENTI:</b>          | <b>Cavolfiore bianco 100%</b>  |
| <b>CERTIFICAZIONI:</b>       | <b>HACCP, ISO 22005:2008</b>   |

### **SCHEMA TECNICA:**

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>VALORI NUTRIZIONALI:</b> | <p><b>Valori medi per 100 gr. di prodotto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valori energetici: 40 kcal / 167kj</li> <li>• Carboidrati 4,40 g</li> <li>• Zuccheri 3,90 g</li> <li>• Proteine 5,30 g</li> <li>• Grassi 0,30 g</li> <li>• Vitamina C 28 mg</li> <li>• Fibra totale 2,40 g</li> </ul> |
| <b>OGM:</b>                 | <b>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati) conforme alla Dir. 2003/89 del 10/11/03 e successivi aggiornamenti relativi agli allergeni.</b>   |

### **PACKAGING:**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>MATERIALE IMBALLO:</b> | <p><b>Casse CPR.</b><br/> <b>Casse in polipropilene conformi alla legislazione Comunitaria: REG. 1935/2004/CE, REG. 2023/2006/CE;</b><br/> <b>Conformi alla legislazione Italiana: DEC.MIN. 21/03/73 E SUCC. MOD., DPRR 777/82 E SUCC. MOD.</b></p> |
|---------------------------|---|



|   |   |
|---|---|
| <b>COLLI PER PALLET TIPO EPAL:</b>          | <b>24 per Pallet</b>  |
| <b>INFORMAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA:</b> | <b>Denominazione prodotto, varietà, categoria, nome, indirizzo azienda e stabilimento di produzione, codice aziendale, codice lotto rintracciabilità.</b>   |
| <b>CATEGORIE COMMERCIALIZZATE:</b>          | <p><b>-Extra (di qualità superiore), ben formati, resistenti, compatti, con grana molto serrata, colore uniformemente bianco o paglierino, con foglie fresche se presentati con foglie o coronati, esenti da qualsiasi difetto.</b></p> <p><b>-I° categoria (di buona qualità), resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio, foglie fresche se presentati con foglie o coronati. E' ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione, e una leggerissima peluria.</b></p> <p><b>-II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammesse infiorescenze leggermente deformate, grana non molto serrata, colorazione giallastra. I cavolfiori possono presentare macchie.</b></p> <p><b>Diametro della sezione normale all'asse dell'infiorescenza: minimo 11cm, max. 20cm</b></p> |

**N.B.:** la presente scheda è stata redatta il 01/03/2019, SOC. COOP. "FOCE DEL FIORA", si riserva la facoltà di modificarla in qualunque momento senza alcun preavviso, anche al fine di adeguarla agli obblighi relativi alle norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli presenti nelle disposizioni normative comunitarie e nazionali emanate dagli organismi amministrativi preposti. Per qualsiasi disposizione legislativa relativa alla definizione della qualità dei prodotti ortofrutticoli commercializzati, non presenti in questa scheda tecnica, si fa esplicito riferimento alle norme emanate dall'organismo di controllo Agecontrol.