



Mod 42 SCHEDA TECNICA DI
PRODOTTO

Revisione:00
del 01/03/10

ZUCCHINO

Caratteristiche generali

Denominazione comune:	ZUCCHINO		
Denominazione scientifica:	CUCURBITACEA PEPO		
Provenienza:	Italia		
Formati di confezionamento	- IFCO 30x40 circa 7 Kg - Cassa plastica 30x40 circa 6,5 Kg - Cassa legno 30x40 circa 5,5 Kg		
Paletizzazione	-		
Categorie di vendita	- I - II		
Lotto	Indicante il giorno di lavorazione :n° della settimana, n° del giorno e il codice fornitore se confezionate presso l'azienda produttrice		
Data di confezionamento:	Coincidente con il giorno di lavorazione		
Confezionatore e Distributore:	Primo Mattino Baratella Spa: il confezionamento può avvenire anche presso l'azienda agricola produttrice sul campo		
Sede e stabilimento:	Via Sommacampagna 63 d/e Verona Via S.Stefano 32 Minerbe Verona		
Trasporto:	Mediante automezzo refrigerato. Temperatura : da 1,0 °C a 4,0°C± 2		
Caratteristiche microbiologiche	Unità di misura	Limiti di legge	Valori di riferimento

Si tratta di prodotto ortofrutticolo fresco non pretagliato (rif. Reg CE 2073/05 e succ. modif.) e quindi da consumare previo lavaggio

Caratteristiche chimiche	Unità di misura	Limiti di legge	Valori di riferimento
Residui chimici	mg/kg	< LRM	Reg CE 396/05*
Cromo	mg/kg	assenti	
Piombo	mg/kg	<=0,30	Reg CE1881/06*
Cadmio	mg/kg	<=0,05	Reg CE1881/06*

(*e succ.mod.ed integ.

Caratteristiche organolettiche ed aspetto generale

Aspetto:	intere, munite di peduncolo, aspetto fresco, consistenti, sane, prive di marciumi, esenti da danni di parassiti o insetti, esenti da cavità o screpolature,puliti, privi di umidità, odore e colore anomali
Odore:	erbaceo
Colore e forma	Forma lunga o globosa a seconda della varietà. Colore nelle varie tonalità di verde

Condizioni di stoccaggio, distribuzione e utilizzo

Temperatura : da 1,0 °C a 4,0°C± 2

CONSUMARE PREVIO LAVAGGIO