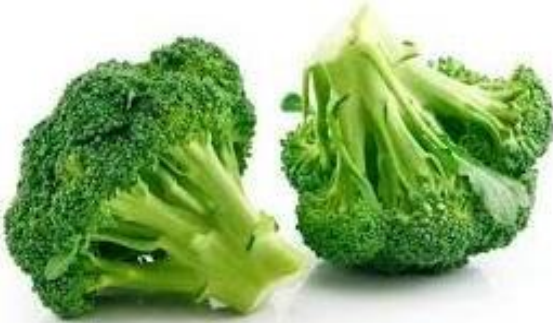


		Ed.02
	A.6 Schede tecniche di prodotto	Rev.02
		GENNIAO 2024
		Pagina 1 di 2

Denominazione commerciale	BROCCOLETTI BIOLOGICI 
Provenienza	Italia Piemonte
Codice	VERBROCCPI
Calibro	12-20cm
Peso	Legno 40x60 monostrato; 6-8-10-12 pezzi
Caratteristiche	Il prodotto viene conferito da fornitori referenziati di cui l'azienda detiene l'elenco aggiornato.
Caratteristiche nutrizionali	Kj 140 Kcal 33 Acqua: 90,3g Proteine: 3,0g Lipidi: 0,4g Carboidrati: 3,1g Fibra: 3,1g Sale < 0,20g I valori di questa tabella si riferiscono a 100 grammi di prodotto
Caratteristiche di qualità	Testa intera, sana, consistente, compatta, nonaperta (fiorellini chiusi), di colore verde intenso, senza difetti di maturazione, pulita, esente da tracce di malattie fungine e parassiti; il broccolo deve essere privo di difetti da conservazione, privo di odori o sapori estranei, privo di umidità esterna anormale, foglie di numero e dimensioni contenute, fresche, non ingiallite o appassite, strappate senza causare lesioni al gambo (meglio se tagliate), taglio fresco del gambo. Prodotto di prima qualità.
Confezionamento	Legno
Etichetta	Sono indicate le seguenti caratteristiche: • Origine, classe, calibro; • Lotto; • Codice tracciabilità dell'azienda produttrice; • Dicitura "Agricoltura biologica - Regime di controllo CEE" • Logo e indirizzo Biodiffusione • Nome e marchio dell'organismo di controllo, numero operatore e numero autorizzazione etichetta
Trasporto	Temperatura: 4-8°C

		Ed.02
	A.6 Schede tecniche di prodotto	Rev.02
		GENNIAO 2024
		Pagina 2 di 2

Certificazione di prodotto	Certificazione di prodotto è l'etichetta stessa
----------------------------	---