

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

Denominazione commerciale	CIPOLLE BIOLOGICHE 
Provenienza	ITALIA, EGITTO, SPAGNA
Codice	VERCIPDO
Calibro	Piatta 7-10 cm; Tonda 40-60; 50-70 mm; Calibratura omogenea per tipologia (differenza massima di 20mm)
Peso	Legno 30x40 rinfusa Legno 30x50 cipolla bianca con foglia, cipolla piatta
Caratteristiche	Il prodotto viene conferito da fornitori referenziati di cui l'azienda detiene l'elenco aggiornato.
Caratteristiche nutrizionali	Kj 121 Kcal 28 Acqua: 92,1g Proteine: 1,0g Lipidi: 0,1 Carboidrati: 5,7g Fibra: 1,1g Sale < 0,20g I valori di questa tabella si riferiscono a 100 grammi di prodotto
Caratteristiche di qualità	Sana, pulita, priva di danni da parassiti, priva di odore/sapore estraneo, priva di umidità esterna anormale, non deforme, senza difetti di colorazione, senza lacerazioni della tunica esterna, priva di germogli, compatta, consistente senza rammollimenti o imbrunimenti interni, perfettamente essiccata (le prime due tuniche); stelo ritorto o tagliato di netto non più lungo di 4 cm. La cipolla bianca novella può presentare un'intera foglia. Prodotto di prima qualità.
Confezionamento	Legno

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

Etichetta	Sono indicate le seguenti caratteristiche: • Origine, classe • 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
Certificazione di prodotto	Certificazione di prodotto è l'etichetta stessa