








	<p>Nome commerciale: RAVANELLO</p> <p>Varietà botanica: Raphanus sativus</p>	
Zona di produzione	<p>Agro-pontino (LT). Lazio. Italia La produzione di ravanello è prevista per tutto l'anno.</p>	
Metodo di coltivazione	<p>Coltivazione in coltura protetta. Prodotto derivante da agricoltura convenzionale (difesa integrata).</p>	
Densità di semina	<p>Da 2.300.000 a 2.600.000 semi/Ha</p>	
Ciclo colturale	<p>Varia da un minimo di 20 giorni (estate) ad un massimo di 60 giorni (inverno). Resistente alle basse temperature invernali.</p>	
Caratteristiche generali	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sani e consistenti, puliti (prive di corpi estranei visibili), esenti da parassiti, non legnosi, privi di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. 	
Problematiche	<p>Problemi di natura parassitica: peronospora, batteriosi, rhizoctonia, nottue, larve. Problemi di natura ambientale: spaccatura/screpolatura del bulbo, foglia gialla.</p>	
Difetti ammessi	<p>Sono tollerati leggeri difetti di forma e colorazione.</p>	
Presentazione	<p><u>Omogeneità</u> L'imballaggio deve contenere solo ravanelli della stessa origine e qualità. <u>Condizionamento</u> L'operazione di condizionamento deve essere eseguita in modo da garantire al prodotto la giusta protezione grazie ad imballaggi che ne impediscano la contaminazione. <u>Freschezza</u> I mazzi di ravanelli sono ordinati su uno o più strati e caratterizzati da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bulbi con relative foglie fresche (verdi e sane) - uniformità di peso 	
Classificazione merceologica	<p>1° categoria (di buona qualità), con radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà.</p>	
Tolleranze	<p>Massimo il 10% del totale di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>	
Calibrazione	<p>Non prevista</p>	
Etichettatura	<p>Indicazioni riportate su ogni cassetta è su ogni singola confezione per mezzo di etichette adesive:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ragione sociale - Denominazione del prodotto - Categoria - Tipologia di prodotto - Lotto di produzione - Origine - B.N.D.O.O. - GGN 	
OGM	<p>Il prodotto è:</p> <ul style="list-style-type: none"> - OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati) 	
Allergeni	<ul style="list-style-type: none"> - conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni 	
Lattice	<ul style="list-style-type: none"> - esente da lattice (non si utilizzano imballaggi o altro materiale di confezionamento contenente lattice) 	
Temperatura di conservazione	<p>Da + 4° C a + 8° C</p>	
Shelf Life	<p>7-10 gg con foglia 10-15 gg senza foglia (a temperatura controllata)</p>	

Specifiche prodotto e imballaggio		Mazzi		
		<i>N° ravanelli</i>	<i>N° mazzi</i>	<i>Cassetta in legno</i>
		10	20	30x50x13
		10	15	30x50x13
		15	15	40x60x10
		15	10	30x40x11
	15	8	30x40x11	
		Mazzi in Flowpack		
		<i>Singolo Flowpack</i>	<i>Quantità</i>	<i>Cassetta in cartone</i>
		250 g	10x250g	40x60
		200 g	10x200g	40x60
	150 g	10x150g	40x60	
		Sfusi in Busta		
		<i>Singola Busta</i>	<i>Quantità</i>	<i>Cassetta in cartone</i>
		1 Kg	-----	-----
		500 g	10x500g	30x40x15
		300 g	10x300g	30x40x9
		250 g	12x250g	30x40x9
	200 g	15x200g	30x40x9	
		Sfusi in Cono		
		<i>Singolo Cono</i>	<i>Quantità</i>	<i>Cassetta in cartone</i>
125 g		20x125g	30X40X9	
125 g		15x125g	30X20X13.5	
125 g	10x125g	30X20X10		
	Shakers			
	<i>Singolo Shakers</i>	<i>Quantità</i>	<i>Cassetta in cartone</i>	
	200g	10x200g	30x40x15	
200g	12x200g	30x40x15		
	Buste			
	Singola busta	<i>Quantità (Kg)</i>		
		20	15	10
5				