


Denominazione commerciale		MELA	
Varietà	Club		
Metodo di coltivazione e certificazione	Certificazione IGP + Global Gap		
Caratteristiche generali	Le mele da distribuire saranno: <ul style="list-style-type: none">- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);- esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;- prive di principi di avvizzimento;- prive di ammaccature da lavorazione; <ul style="list-style-type: none">- pulite (prive di sostanze estranee visibili);- esenti da parassiti;- prive di umidità esterna anormale;- prive di odore e/o sapore estranei;- Limiti Massimi Residuali come per legge.		
Origine del prodotto	Italia	Etichetta	
Modalità tecniche di lavorazione e modalità di distribuzione.	Il prodotto sarà distribuito in modalità tal quale.	Contenuto in grammi, nome ed indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento, data di confezionamento, lotto per la tracciabilità del prodotto, data di scadenza, logo del progetto "Frutta e Verdura nelle scuole"	
Modalità di confezionamento	Confezione pluridose costituita da cassetta di cartone confezionata con pellicola microforata, traspirante e sigillata su due lati corredata di guanti monouso.	Controllo grado maturazione	
Classificazione merceologica	Extra o 1ª categoria.	Parametri medi ottimali per il consumo ≥11-12 (*) gradi Brix (rilevato mediante rifrattometro) (*)Importante: I gradi brix riportati possono oscillare in base alla varietà somministrata	
Disponibilità del prodotto	Novembre - Aprile		