

Denominazione commerciale		MANDARINO BIOLOGICO	
Metodo di coltivazione e certificazione	Certificazione Biologico		
Caratteristiche generali	<p>I mandarini da distribuire saranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sani (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; - privi di principi di avvizzamento; - privi di ammaccature da lavorazione; <ul style="list-style-type: none"> - puliti (privi di sostanze estranee visibili); - esenti da parassiti; - privi di umidità esterna anormale; - privi di odore e/o sapore estranei; - Limiti Massimi Residuali come per legge. 		
Origine del prodotto	Comunitaria		Etichettatura
Modalità tecniche di lavorazione e modalità di distribuzione.	Il prodotto sarà distribuito in modalità intero 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.		
Classificazione merceologica	Extra o 1ª categoria.		Controllo grado maturazione
Disponibilità del prodotto	Dicembre - Aprile		Parametri medi ottimali per il consumo $\geq 10-11$ (*) gradi Brix (rilevato mediante rifrattometro) (*)Importante: I gradi brix riportati possono oscillare in base alla varietà somministrata