



Barbabietola cotta

Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. conditiva

Esigenze minime

- pulita
- esente da terra (ortaggi radice, bulbi e tuberi non lavati esclusi)
- conforme alla varietà
- sana
- di aspetto fresco
- sviluppo normale e stadio di maturazione conforme alla stagione
- di colorazione conforme alla varietà e al periodo di raccolta
- senza eccessiva umidità esterna, sgocciolato se si tratta di ortaggio lavato
- esente da odori e gusti estranei
- esente da tracce di danni da gelo o eventi climatici sfavorevoli
- esente da parassiti e malattie e relativi danneggiamenti
- esente da ammaccature, tumefazioni e lesioni in generale
- esente da marciumi

Prescrizioni specifiche

- forma e colore tipici della varietà
- sferica, ovale o affusolata
- soda, non raggrinzita
- senza ferite
- foglie e radici tagliate nette senza ferire la rapa
- polpa senza anelli bianchi evidenti; anelli di crescita più chiari sono accettati
- epidermide non danneggiata dal processo di cottura
- polpa tenera, cotta in modo uniforme

Dimensioni

Peso al pezzo: 100 – 450 g

Omogeneità

La dimensione dei prodotti nel medesimo imballaggio deve essere omogenea, per non penalizzare l'impressione generale

Tolleranze

Le tolleranze di qualità e calibratura (addizionate) non devono essere superiori a 10%

Identificazione

- designazione del prodotto
- nome e indirizzo del produttore che ha confezionato il prodotto o del dettagliante o dell'importatore
- paese di produzione
- peso dell'unità di vendita