



---

# Cicoria bianca di Milano (Pan di zucchero)

*Cichorium intybus L. patim*

---

## 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

- colore: giallo-verde
- cespi compatti e ben chiusi
- non montata
- senza foglie esterne
- tronco corto, senza foglie sciolte
- foglie esterne ben aderenti
- è accettato l'accorciamento di alcune punte delle foglie

## Dimensioni

Peso al pezzo: 300 – 800 g

**BIO: Peso al pezzo 250 – 800 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