

SCHEDA TECNICA: RUCOLA BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)

CONOR
 IL VIAGGIO DELLA QUALITÀ
Immagine dimostrativa**Denominazione commerciale**Nome commerciale d'uso: **RUCOLA**Varietà botanica: **Eruca sativa**Zona d'origine: **Emilia-Romagna o < 150 km di raggio da Bologna****Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

La rucola deve essere:

- intera;
- di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce;
- sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- pulito (privo di sostanze estranee visibili);
- consistente e turgida;
- esente da parassiti o danni da essi provocati;
- privo di odore e/o sapore estranei;
- di colore verde intenso;
- con il suo odore caratteristico.

Caratteristiche minime di

La rucola deve essere sufficientemente sviluppata e avere un grado di maturazione sufficiente.

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: RUCOLA BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



maturazione	Lo stato di sviluppo e di maturazione della rucola deve essere tale da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
Metodo di Coltivazione	<u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".
Modalità di confezionamento	Sfusa in mazzi: in plateau o CPR Confezionate: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vassoio filmato da 75 gr. Viene confezionato in vassoio filmato a peso egalizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente. Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: - denominazione del prodotto - origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile)

CONOR Srl è una società di Agriblogna
www.conorsrl.it

Sede Legale:
Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:
Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: RUCOLA BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



	- prezzo al Kg - prezzo unitario A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.			
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. nome e dati della ditta produttrice, 2. denominazione del prodotto, varietà o tipo commerciale, 3. categoria, 4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. peso dell'imballo e scostamento 7. lotto per la rintracciabilità.			
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità. Condizionamento: la rucola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.			
Classificazione merceologica e difetti ammessi	I categoria: (di buona qualità) le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colore, lievi bruciature da sole e cicatrizzazioni del peduncolo.			
Calibrazione	Non richiede calibrazione			
<table><tr><td>CONOR Srl è una società di Agribologna www.conorsrl.it</td><td>Sede Legale: Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)</td><td>Sede Operativa: Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)</td></tr></table>		CONOR Srl è una società di Agribologna www.conorsrl.it	Sede Legale: Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)	Sede Operativa: Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)
CONOR Srl è una società di Agribologna www.conorsrl.it	Sede Legale: Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)	Sede Operativa: Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)		

SCHEDA TECNICA: RUCOLA BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



Tolleranze

I categoria: fino al un massimo del 10% di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di rucola non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.

CONOR Srl è una società di Agribologna
www.conorsrl.it

Sede Legale:
Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:
Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)