

SPREMUTA DI LIMONE

Modalità distributiva: **Spremuta**

Qualità: **LGNPI + GLOBAL GAP**

Origine Geografica: **ITALIA**

Confezionamento **Monoporzione**- bicchieri compostabili

Porzione per alunno: 150 ml

Processo tecnologico: Spremitura presso istituto scolastico da parte di personale formato

Procedura di tracciabilità: Lotto in etichetta = Data di confezionamento dei limoni forniti

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto da spremere deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Le Regioni in cui si coltiva maggiormente il prodotto sono: *Sicilia, Calabria, Campania*.

Eventuali nr. di controlli supplementari: Il numero di controlli supplementari farà riferimento al “Piano di campionamento” di Apofruit specifico per ciascuna specie di prodotto certificato che viene revisionato ogni anno in funzione delle esigenze del mercato/progetto.

Parametri tecnici per il controllo del giusto grado di maturazione: Calibro min: non applicabile - colore: giallo - rispetto norma specifica Reg. UE 543/11.

