

 CORFILCARNI GCC	DISPOSITIVO DI CONTROLLO <i>“Pistacchio verde di Bronte DOP”</i>	All. 10
	SCHEMA AUTOCONTROLLO	Rev. 0 del 06/07/20

Il sottoscritto _____ in qualità di Legale Rappresentante della Ditta _____

Inserita con il numero _____ (codice GCC operatore)

Lotto _____ **Partita** _____

Requisiti	Evidenze oggettive
colore cotiledoni verde intenso	
rapporto clorofilla a/b maggiore o uguale a 1.3	
sapore aromatico forte, senza inflessioni di muffa o sapori estranei	
contenuto di umidità inferiore o uguale a 6%	
rapporto lunghezza/larghezza del gheriglio compreso tra 1,5 e 1,9	
alto contenuto in grassi monoinsaturi nei frutti (presenza di acido oleico linoleico palmitico come da disciplinare art 6	

NB: Per i parametri chimici un'analisi ogni 1000 ql. di sgusciato

Data _____

Firma _____