



ALIBIO s.r.l.

Ortofrutta da Agricoltura Biologica Certificata
Sede Legale: Corso Europa,10 – 20122 MILANO
Tel.: 02.98274160
Fax.: 02 98274831
C.F. – P.I.09307650961

SCHEDA TECNICA AVOCADO BIO

(Persea americana)



frutto
intero
e seme

CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	AVOCADO
VARIETA':	HASS, FUERTE
COLORE:	BUCCIA VERDE E POI SCURA, POLPA GIALLA, POI ARANCIONE
ORIGINE:	SPAGNA - SUDAMERICA
DISPONIBILITA':	12 MESI ANNO
OGM:	Il prodotto è tutto OGM FREE in quanto è ottenuto da piante certificate da aziende vivaiste qualificate, ed è certificato anch'esso bio
PRODUZIONE:	Il prodotto è ottenuto seguendo le pratiche agronomiche previste dai Reg. CE 834/07 e 889/08 in aziende certificate, seguite da OdC accreditati MIPAAF e controllate dal servizio tecnico della ditta Pizzi

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

CARATTERISTICHE QUALITATIVE:devono essere: interi, sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, praticamente privi di parassiti, o di attacchi parassitari, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. Inoltre, devono essere stati raccolti con cura. Devono avere la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici e conservare intatto il calice. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

CALIBRO: il calibro è stabilito in base al numero di frutti per cassa (preferibilmente 20-22)

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati:
natura del prodotto
varietà o tipo commerciale
origine e categoria
peso netto

CONFEZIONAMENTO in vassoi di cartoncino a due frutti, 300g peso egalizzato
CONSERVAZIONE a temperatura <8 °C
SHELF LIFE 6 giorni da fresco, salvo deroghe

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

LAVAGGIO:	Il prodotto arriva a Pizzi già lavato dal fornitore
PELATURA:	
TAGLIO MANUALE:	
PULITURA:	Il prodotto viene lavorato manualmente da operatori appositamente formati
CUBETTATURA:	
CONFEZIONAMENTO:	il prodotto finito viene posto in casse CPR appositamente dedicate le casse poi vengono impilate su pallet e inviate ai clienti
TRACCIABILITA':	su ogni pallet di prodotto finito viene apposto apposito cartello con i dati del cliente e apposito lotto di lavorazione (numero arrivo progressivo della riga di bolla del fornitore); tale lotto riporta al foglio di lavorazione del giorno, e a tutte le partite di prodotto utilizzate

STANDARD IGIENICO SANITARI

contaminanti	Unità di Misura	limite critico
odori	-	assenza di odori estranei
sapori	-	assenza di sapori estranei
insetti	-	assenza
roditori	-	assenza
volatili	-	assenza
danni da parassiti	-	assenza
particelle metalliche	-	assenza
frammenti di legno	-	assenza
particelle di vetro	-	assenza
frammenti materiale plastico	-	assenza
frammenti di materiale vegetale	-	assenza
Residui di fitofarmaci, metalli pesanti, nitriti e nitrati (p.p.m.)		secondo normativa vigente
Allergeni		assenti
Allergeni da contaminazioni crociate		assenti
Listeria monocitogenes		assente / 25g
Salmonella spp		assente / 25g
Escherichia coli		< 100 ufc/g