



**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 BASILICO E PREZZEMOLO BIO**

(Ocimum basilicum, Petroselinum crispum)

basilico



prezzemolo



### **CARATTERISTICHE GENERALI**

SPECIE:	BASILICO, PREZZEMOLO
VARIETA':	(E ALTRE AROMATICHE)
COLORE:	VERDE
ORIGINE:	ITALIA, EMILIA ROMAGNA, PUGLIA, SARDEGNA
DISPONIBILITA':	12 MESI L'ANNO
OGM:	Il prodotto è tutto OGM FREE in quanto è ottenuto da sementi ibride certificate da aziende sementiere 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:** I prodotti devono essere sani, esenti da parassiti e danni da parassiti o da sole e gelo, puliti, privi di sostanze estranee visibili, senza umidità esterna, privi di odore anormale, interi e di forma regolare; eventuali radici vanno recise e pareggiate. I mazzetti devono presentarsi di forma, dimensione e colore uniformi, e quando richiesto regolarmente contenuti da un elastico. Il taglio dei gambi deve essere netto e regolare.

**CALIBRO:** i mazzetti di basilico devono pesare minimo 50gr. Quelli di prezzemolo minimo 100gr.

**INDICAZIONI ESTERNE:** Sull'etichetta del prodotto vanno riportati  
natura del prodotto  
origine e categoria  
peso netto

**CONFEZIONAMENTO** vassoio di cartoncino, a 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 all'interno 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