



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 BROCCOLETTI BIO

(Brassica oleracea italica)

broccolo intero



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	BROCCOLO
VARIETA':	PARTENONE, ROMANESCO
COLORE:	INFIORESCENZA VERDE, TORSOLO BIANCO
ORIGINE:	PUGLIA
DISPONIBILITA':	DA NOVEMBRE A MAGGIO
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: 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. Il torsolo deve essere tagliato immediatamente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, non più lungo di 12cm, ed il taglio deve essere fresco, netto e pulito. Le teste devono anche essere: ben formate, resistenti, compatte, di grana molto serrata, di colore uniformemente verde o al massimo

CALIBRO: il peso minimo è 250gr, il peso massimo 500gr. Var. max. 25%

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

CONFEZIONAMENTO vassoio di cartoncino, 500g pso egalizzato, oppure film termoretraibile
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