



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 CAROTE BIO

(Daucus carota)

carote intere



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	CAROTE
COLORE:	ARANCIONE
ORIGINE:	ITALIA - EMILIA ROMAGNA, SICILIA
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: devono essere intere, sane: sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da altre alterazioni tali da renderle inadatti al consumo, pulite, cioè: per le radici lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili, per le altre radici, comprese le radici lavate avvolte nella torba pura, praticamente prive di evidenti impurità; consistenti, praticamente esenti da parassiti e da danni provocati da attacchi di parassiti, non legnose e non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie, prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio, prive di odore e/o sapore estranei, lisce, di aspetto fresco, di forma regolare, non spaccate, senza ammaccature e screpolature, esenti da danni provocati dal gelo.

CALIBRO: il calibro minimo è fissato a 20 mm di diametro o 50 g di peso. Le carote non possono superare la lunghezza del vassoio.

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati
natura del prodotto
origine e categoria
calibro (diametro o peso minimo e massimo, facoltativo)
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