



**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 CILIEGIE BIO**

(Prunus avium)

frutti interi con picciolo



### **CARATTERISTICHE GENERALI**

SPECIE:	CILIEGIE
VARIETA':	BIGARREAU, FERROVIA, DURONI
COLORE:	BUCCIA ROSSA, POLPA ROSSA
ORIGINE:	ITALIA - PUGLIA, ALTO ADIGE
DISPONIBILITA':	DA MAGGIO A LUGLIO
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 intere, sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, praticamente esenti da parassiti o da danni provocati da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. e prugne debbono essere state raccolte con cura. Esse devono presentare un grado sufficiente di sviluppo e di maturazione.

CALIBRO: il calibro è stabilito in base al diametro equatoriale

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

CONFEZIONAMENTO in vaschette trasparenti con coperchio, in PE, a peso predeterminato  
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