



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 CIPOLLE BIO

(Allium cepa)

bulbi interi



CARATTERISTICHE GENERALI

| | |
|-----------------|---|
| SPECIE: | CIPOLLE |
| VARIETA': | BIANCHE, ROSSE, DORATE |
| COLORE: | TUNICA BIANCA, ROSSA, DORATA, POLPA BIANCA O ROSATA |
| ORIGINE: | ITALIA - EMILA ROMAGNA, SICILIA |
| DISPONIBILITA': | DA GIUGNO A MARZO |
| 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 affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo, sufficientemente secche per l'uso previsto (per le cipolle destinate alla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e lo stelo devono essere completamente secchi), prive di stelo vuoto e resistente, praticamente esenti da parassiti o da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm di lunghezza.

CALIBRO: Lo scarto di diametro tra la cipolla più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballo non deve superare i 20 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 40 mm inclusi e 70

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati

- natura del prodotto
- denominazione del tipo o della varietà commerciale
- origine e categoria
- calibro (diametro minimo e diametro massimo) e peso netto

CONFEZIONAMENTO retine in PP da 500g. o 1 kg.

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 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 |