



**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 MELE BIO**

(Malus domestica)



frutto  
intero  
e a fette

### **CARATTERISTICHE GENERALI**

SPECIE:	MELE
VARIETA':	GALA, RED DELICIOUS, GOLDEN, FUJI, PINOVA, RENETTE, GRANNY SMITH
COLORE:	BUCCIA VERDE ROSSA E GIALLA, POLPA BIANCA O GIALLA
ORIGINE:	ITALIA - PIEMONTE, ALTO ADIGE, VENETO
DISPONIBILITA':	DA AGOSTO A GIUGNO
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 prive di parassiti, o di attacchi parassitari, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura. Esse devono avere la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. Brix: 11. Pressione 4-7.

**CALIBRO:** Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal peso. Precede di 5 in 5mm. Di seguito i diametri minimi ammessi.

Mele a frutto grosso: cat I 65mm, cat II 65mm

Mele, altre varietà: cat I 55mm, cat II 55mm

**INDICAZIONI ESTERNE:** Sull'etichetta del prodotto vanno riportati:  
natura del prodotto

varietà o tipo commerciale  
origine e categoria  
peso netto

CONFEZIONAMENTO in vassoi di cartoncino a 4-6 frutti, peso variabile  
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