



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 PESCHE E NETTARINE BIO

(Prunus persica)

nettarine intere e tagliate



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	PESCHE E NETTARINE
VARIETA':	BIANCA, GIALLA, TABACCHIERA
COLORE:	BUCCIA GIALLA, SOVRACOLORE ROSSO, POLPA BIANCA O GIALLA ARANCIATA
ORIGINE:	ITALIA - EMILIA ROMAGNA, VENETO, SICILIA
DISPONIBILITA':	DA MAGGIO A OTTOBRE
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 di parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Pesche e nectarine devono essere state raccolte con cura e devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

CALIBRO: Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Pesche e nectarine sono caibrate secondo la seguente tabella:

CAL. (cod)	DIAMETRO (in mm)	CIRCONFERENZA (in cm)
AAA	da 80 inclusi a 90 esclusi	da 25 inclusi a 28 esclusi
AA	da 73 inclusi a 80 esclusi	da 23 inclusi a 25 esclusi
A	da 67 inclusi a 73 esclusi	da 21 inclusi a 23 esclusi
B	da 61 inclusi a 67 esclusi	da 19 insclusi a 21 esclusi
C	da 56 iclusi a 67 esclusi	da 17.5 inclusi a 19 esclusi

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

varietà (facoltativa)
origine e categoria
calibro (codice)

CONFEZIONAMENTO in vassoi di cartoncino CKB (coated kraft back) 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