



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 POMODORO CILIEGINO BIO

(Solanum lycopersicum)

rametto
intero



CARATTERISTICHE GENERALI

| | |
|-----------------|---|
| SPECIE: | POMODORO |
| VARIETA': | CILIEGINO |
| COLORE: | BUCCIA ROSSA, POLPA ROSSA |
| ORIGINE: | ITALIA - SICILIA, CALABRIA, EMILIA ROMAGNA |
| 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 interi, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente privi di parassiti, o di attacchi di parassiti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. Nel caso dei pomodori cherry o grappolo, gli steli devono essere freschi, sani, puliti e privi di foglie e di sostanze estranee visibili. 6 bacche min.

CALIBRO: Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le disposizioni che seguono non si applicano ai pomodori cherry e grappolo. Il diametro minimo dei pomodori di categoria "Extra", I e II è fissato a 35 mm per i pomodori "tondi" e "costoluti", 30 mm per i

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati
natura del prodotto
denominazione del tipo o della varietà commerciale (grappolo, cherry, perino, ...)
origine e categoria
calibro (diametro minimo e massimo) o, ove del caso, indicazione "non calibrati".

CONFEZIONAMENTO vassoio in cartoncino, 500g peso egalizzato

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 |