



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 PERINO BIO

(Solanum lycopersicum)

bacche
intere



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	POMODORO
VARIETA':	PERINO (ROSSO E ISALATARO)
COLORE:	BUCCIA ROSSA O SCREZIATA DI VERDE, POLPA ROSSA O ROSATA
ORIGINE:	ITALIA - SICILIA, EMILIA ROMAGNA
DISPONIBILITA':	DA GIUGNO A DICEMBRE
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.

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

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
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