



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 SCALOGNO BIO

(*Allium ascalonicum*)

bulbi interi



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	SCALOGNO
VARIETA':	TONDO, ALLUNGATO
COLORE:	TUNICA ROSA, DORATA, POLPA BIANCA O ROSATA
ORIGINE:	ITALIA - OLANDA
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: deve essere intero, sano; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo, pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili, esente da danni provocati dal gelo, sufficientemente secco per l'uso previsto (per i bulbi destinati alla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e lo stelo devono essere completamente secchi), privo di stelo vuoto e resistente, praticamente esente da parassiti o da attacchi di parassiti, privo di umidità esterna anormale, privo di odore e/o sapore estranei. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm di lunghezza.

CALIBRO: Lo scarto di diametro tra il bulbo più piccolo e il più grosso contenuto in uno stesso imballo non deve superare i 20 mm quando il bulbo più piccolo ha un diametro compreso tra 40 mm inclusi e 60

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 250g.
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
PULITURA:	Il prodotto viene lavorato manualmente da operatori appositamente formati
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