



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 SEDANO BIO

(*Apium graveolens*)

sedano intero a cespo



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	SEDANO
VARIETA':	DA COSTA
COLORE:	VERDE SCURO CON GAMBO VERDE CHIARO
ORIGINE:	ITALIA - PUGLIA, SICILIA, EMILA ROMAGNA, VENETO
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, la parte superiore può tuttavia essere tagliata; di aspetto fresco; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); privi di danni causati dal gelo; privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di parassiti o di attacchi di parassiti; privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente asciugati dopo un eventuale lavaggio; privi di odore e/o sapore estranei. La radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 10mm dal

CALIBRO: La calibrazione è determinata in base al peso netto. Il peso minimo dei sedani da coste è fissato a 150 g. I sedani da coste sono classificati in tre gruppi: grossi: più di 800 g; medi: da 500 a 800 g; piccoli: da 150 a 500 g.

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati

natura del prodotto

origine e categoria

peso netto

CONFEZIONAMENTO film microforato (PP, polipropilene coestruso stabilizzato) o termoretraibile

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		presente - AP1
Allergeni da contaminazioni crociate		assenti
Listeria monocitogenes		assente / 25g
Salmonella spp		assente / 25g
Escherichia coli		< 100 ufc/g