



**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 SUSINE BIO**

(Prunus domestica)

susine angeleno intere e tagliate



### **CARATTERISTICHE GENERALI**

SPECIE:	SUSINE (E PRUGNE)
VARIETA':	GIALLE, ROSSE, NERE A POLPA GIALLA O ROSSA, ANGELENO, STANLEY
COLORE:	BUCCIA GIALLA O VIOLA, POLPA BIANCA, GIALLA, ROSSA o VIOLA
ORIGINE:	ITALIA - EMILIA ROMAGNA, VENETO, SICILIA, CALABRIA, PIEMONTE
DISPONIBILITA':	DA LUGLIO 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 esenti da parassiti o da danni provocati da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. e prugne debbono essere state raccolte con cura. Esse devono presentare un grado sufficiente di sviluppo e di maturazione.

**CALIBRO:** Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. La determinazione del calibro minimo viene effettuata secondo il seguente schema

	Cat. Extra e I	Categoria II
Varietà a grossi frutti	35 mm	30 mm
Altre varietà	28 mm	25 mm

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

- natura del prodotto
- denominazione della varietà
- origine e categoria
- calibro (diametro minimo e massimo)

CONFEZIONAMENTO	in vassoi di cartoncino CKB (coated kraft back) a peso variabile, con film estensibile
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
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