

**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 AGLIO BIO

(Allium sativum)

aglio intero e spicchi

**CARATTERISTICHE GENERALI**

SPECIE:	AGLIO
VARIETA':	BIANCO, ROSA, ROSSO
COLORE:	BUCCIA BIANCA O ROSATA, POLPA BIANCA O ROSATA
ORIGINE:	ITALIA; SPAGNA
DISPONIBILITA':	12 MESI ANNO
OGM:	Il prodotto è tutto OGM FREE in quanto è ottenuto da sementi 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: Il prodotto deve essere sano, esente da parassiti, danni da parassiti o da sole e gelo, pulito, privo di sostanze estranee visibili, senza germogli, senza umidità esterna, privo di odore anormale, intero e di forma regolare; eventuali radici vanno recise e pareggiate.

CALIBRO: Il calibro minimo ammissibile è 30mm. Per i calibri superiori ai 40mm va calibrato di 20 in 20, sotto i 40 di 15 in 15. E' accettata una deviazione massima del 3%, in ogni caso mai sotto i 25mm.

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati:
natura del prodotto
varietà o tipo commerciale (bianco, rosa o rosso)
origine e categoria
peso netto

CONFEZIONAMENTO in retine da 150g. (polietilene o polipropilene tubolare)
CONSERVAZIONE a temperatura <8 °C
SHELF LIFE 6 giorni da fresco, salvo deroghe

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

LAVAGGIO:	Il prodotto arriva a Pizzi pulito 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 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 (Tolleranza < 100 ufc/g)
Salmonella spp		assente / 25g < 100 ufc/g
Escherichia coli		(Tolleranza < 1.000 ufc/g)