



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 CARCIOFI BIO

(Cynara scolymus)

carciofi interi



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	CARCIOFI
VARIETA':	SPINOSI, MAMMOLE
COLORE:	GAMBO VERDE, BRATTEE VERDI
ORIGINE:	ITALIA - SARDEGNA, SICILIA
DISPONIBILITA':	DA GENNAIO A MAGGIO
OGM:	Il prodotto è tutto OGM FREE in quanto è ottenuto da piante 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 colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento, praticamente esenti da parassiti e da danni provocati da attacchi di parassiti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. I peduncoli devono presentare un taglio netto ed essere di lunghezza non superiore a 10 cm.

CALIBRO: Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale dei capolini. Il diametro minimo è fissato a 6 cm. La scala di calibrazione è facoltativa per i capolini della categoria "II". I diametri sono: da cm 13 ed oltre; da cm 11 inclusi a cm 13 esclusi; da cm 9 inclusi a cm 11 esclusi; da cm 7,5 inclusi a cm 9 esclusi; da cm 6 inclusi a cm 7,5 esclusi.

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati
natura del prodotto
ove nel caso la denominazione "spinoso"
origine e categoria
calibro (diametro minimo e massimo)

CONFEZIONAMENTO	vassoio di PP a quattro frutti, con coperchio dedicato
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:	Se richiesto dal cliente il carciofo va spinato ed il gambo accorciato
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