



**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 CAVOLFIORE BIO**

(Brassica oleracea var. botrytis)



### **CARATTERISTICHE GENERALI**

SPECIE:	CAVOLFIORE
VARIETA':	BIANCO, VIOLA, ROMANESCO
COLORE:	INFIORESCENZE BIANCHE, FOGLIE VERDI
ORIGINE:	PUGLIA
DISPONIBILITA':	DA NOVEMBRE A MAGGIO
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:** le infiorescenze (teste) devono essere: intere, sane, sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esenti da parassiti o da danni provocati da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Le teste devono anche essere: ben formate, resistenti, compatte, di grana molto serrata, di colore uniformemente bianco o al massimo leggermente paglierino.

**CALIBRO:** Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale. Il diametro minimo è fissato a 11 cm e la differenza fra il calibro massimo e minimo delle infiorescenze (teste) contenute in uno stesso imballaggio non può superare i 4 cm.

**INDICAZIONI ESTERNE:** Sull'etichetta del prodotto vanno riportati  
natura del prodotto  
origine e categoria  
calibro (diametro minimo e diametro massimo)

**CONFEZIONAMENTO** film microforato in 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		assenti
Allergeni da contaminazioni crociate		assenti
Listeria monocitogenes		assente / 25g
Salmonella spp		assente / 25g
Escherichia coli		< 100 ufc/g