



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 CAVOLI (CAPPUCCI E VERZE) BIO

(Brassica oleracea capitata e B.O. sabauda)

cavolo cappuccio



cavolo verza



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	CAVOLO
VARIETA':	CAPPUCCIO O VERZA
COLORE:	VERDE CHIARO O SCURO
ORIGINE:	ITALIA - PUGLIA, ALTO ADIGE, 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, oppure tagliati a metà in senso verticale (il torsolo deve essere diviso in due metà uguali), di aspetto fresco, non aperti, non prefioriti, sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; non ammaccati né altrimenti danneggiati, esenti da insetti e /o da altri parassiti, esenti da alterazioni causate dal gelo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere bene attaccate; il taglio deve essere netto.

CALIBRO: La calibrazione è determinata dal peso netto. Il peso netto unitario non deve essere inferiore a 350 grammi.

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati
natura del prodotto
origine e categoria
peso o numero di colli

CONFEZIONAMENTO film microforato 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