



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 CETRIOLI BIO

(Cucurbita pepo)



frutti e
fette

CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	CETRIOLI
VARIETA':	CORTI E LUNGHI
COLORE:	BUCCIA VERDE, POLPA BIANCA VERDASTRA
ORIGINE:	ITALIA - SICILIA, EMILIA 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, sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, di aspetto fresco, resistenti, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, praticamente privi di parassiti o di attacchi di parassiti, senza sapore amaro, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. I cetrioli devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente ed avere al tempo stesso semi teneri ed essere di forma abbastanza regolare e praticamente diritti (altezza massima dell'arco: 10 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo).

CALIBRO: Secondo la norma la calibrazione è determinata dal peso unitario. Il peso minimo dei cetrioli coltivati in pieno campo è stabilito in 180g. Il peso minimo dei cetrioli coltivati in coltura protetta è stabilito in 250g. Per la Ditta Pizzi non devono comunque superare i 21 cm di lunghezza.

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

CONFEZIONAMENTO vasoio in cartoncino, 500g peso egalizzato
 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 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