



**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 FAGIOLINI BIO**

(PHASEOLUS vulgaris)

baccelli interi



### **CARATTERISTICHE GENERALI**

SPECIE:	FAGIOLINI
VARIETA':	BOBBY VERDI
COLORE:	VERDE CHIARO UNIFORME
ORIGINE:	ITALIA - SICILIA, EMILA ROMAGNA
DISPONIBILITA':	DA GIUGNO A DICEMBRE
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 colpiti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, privi di pergamena (endoderma duro), praticamente esenti da parassiti o da danni provocati da parassiti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei, turgidi, tali da poter essere spezzati facilmente a mano, molto teneri, praticamente dritti, senza filo. I semi, se presenti, devono essere piccoli e teneri

**CALIBRO:** Il calibro è determinato dalla larghezza massima del baccello, misurata perpendicolarmente alla sutura. Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi, secondo la scala seguente:  
molto fini: larghezza del baccello non superiore a mm 6; fini: larghezza del baccello non superiore a mm. 9;  
medi: larghezza del baccello non superiore a mm. 12.

**INDICAZIONI ESTERNE:** Sull'etichetta del prodotto vanno riportati  
natura del prodotto  
origine e categoria  
calibro (per i fagiolini "filiformi", indicato con le diciture molto fini, fini, medi)

**CONFEZIONAMENTO** film microforato o termoretraibile, vassoietto nero di PP con film termosaldato

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