



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 FINOCCHI BIO

(Foeniculum vulgare)

finocchi interi



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	FINOCCHI
VARIETA':	BIANCO, GIGANTE
COLORE:	GUAINA BIANCA, FOGLIE VERDI
ORIGINE:	ITALIA - PUGLIA, SICILIA
DISPONIBILITA':	DA OTTOBRE 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: 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. Le coste devono essere tagliate ad un massimo di 15 cm.

CALIBRO: La calibrazione è determinata dal peso mino e massimo del frutto. I finocchi devono avere il seguente calibro minimo e massimo: 125-250 grammi i piccoli, 250-500 grammi i normali.

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati
natura del prodotto
origine e categoria

CONFEZIONAMENTO vassoio 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 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