

**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 FRAGOLE BIO

(Fragaria l.)

**CARATTERISTICHE GENERALI**

| | |
|-----------------|---|
| SPECIE: | FRAGOLE |
| VARIETA': | DIVERSE |
| COLORE: | BUCCIA ROSSA, POLPA ROSSA CON CUORE BIANCO |
| ORIGINE: | ITALIA - EMILIA ROMAGNA, CALABRIA, SICILIA, VENETO |
| DISPONIBILITA': | DA FEBBRAIO A LUGLIO |
| OGM: | Il prodotto è tutto OGM FREE in quanto è ottenuto da piante certificate da aziende vivaiste 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 PRODOTTO

CARATTERISTICHE QUALITATIVE: devono essere intere, senza lesioni, provviste del calice e di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco), sane; sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, praticamente esenti da attacchi di parassiti o di malattie, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, fresche, non lavate, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Le fragole devono essere state raccolte con

CALIBRO: La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le fragole devono avere il seguente calibro minimo: categoria I e II: 22 mm; categoria I e II (varietà Primella e

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati:

natura del prodotto
nome della varietà (facoltativo)
origine e categoria

CONFEZIONAMENTO in vaschetta trasparente con coperchio, in PP (di norma peso egalizzato, 250g)
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 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 |