



**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 KIWI BIO**

(Actinidia chinensis)



frutti  
interi e  
tagliati

### **CARATTERISTICHE GENERALI**

SPECIE:	KIWI
VARIETA':	HAYWARD, JINGOLD
COLORE:	BUCCIA MARRONE E PELOSA, POLPA VERDE (O GIALLA)
ORIGINE:	ITALIA - EMILIA ROMAGNA, VENETO, LAZIO, CALABRIA
DISPONIBILITA':	DA NOVEMBRE A MAGGIO
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 QUALITATIVE**

CARATTERISTICHE QUALITATIVE: devono essere interi (ma senza peduncolo); sani; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua; ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli; praticamente privi di parassiti o di danni provocati da parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei. I kiwi devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente (al momento del raccolto, i frutti devono aver raggiunto un grado di maturazione, constatato mediante il test di Brix, di almeno il 6,2%).

CALIBRO: La calibrazione è determinata dal peso dei frutti. Il peso minimo per la categoria II è di 65 g. La

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati:

- natura del prodotto
- varietà o tipo commerciale
- origine e categoria
- peso netto

CONFEZIONAMENTO	in vassoi di cartoncono a 4-6 frutti, peso egalizzato 500g
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