



**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 LATTUGHE E RADICCHI BIO**

(Lactuca sativa e Cichorium intybus)

lattuga cappuccio



radicchio di chioggia



### **CARATTERISTICHE GENERALI**

SPECIE:	LATTUGA E RADICCHIO
VARIETA':	L: CAPPUCCIO, GENTILE, ICEBERG; :: CHIOGGIA E TREVISO
COLORE:	VERDE CON COSTE BIANCHE; AMARANTO CON COSTE BIANCHE
ORIGINE:	ITALIA - CAMPANIA, LOMARDIA, EMILIA ROMAGNA, VENETO, SICILIA, PUGLIA
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:** i cespi devono essere: interi, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti e mondati, cioè praticamente privi di terra e di ogni altro substrato e praticamente privi di sostanze estranee visibili, all'apparenza freschi, turgidi, praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona foliare esterna.

**CALIBRO:** Il peso minimo per le categorie I e II è il seguente:

	pieno	coltura
lattughe a cappuccio, eccetto iceberg, romane, e foglie spesse	150g	100g
lattughe tipo iceberg	300g	200g
lattughe da taglio e lattughe a foglie spesse	100g	100g
indivie ricce e scarole	200g	150g
radicchi chioggia e treviso	300g	200g

**INDICAZIONI ESTERNE:** Sull'etichetta del prodotto vanno riportati  
natura del prodotto

	varietà origine e categoria pezzatura (peso minimo a cespo) o numero di cespi
CONFEZIONAMENTO	vassoio in cartoncino e film espensibile, oppure microforato
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(Tolleranza < 100 ufc/g)
Salmonella spp		assente / 25g
Escherichia coli		< 100 ufc/g