



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 LIMONI BIO

(Citrus LIMON)

limoni interi e tagliati



CARATTERISTICHE GENERALI

| | |
|-----------------|---|
| SPECIE: | LIMONE |
| VARIETA': | PRIMOFIORE, BIANCHETTO, VERDELLO |
| COLORE: | BUCCIA GIALLA, POLPA GIALLA |
| ORIGINE: | ITALIA - SICILIA |
| DISPONIBILITA': | 12 MESI L'ANNO |
| 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: gli agrumi devono essere interi, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti, privi di sostanze estranee visibili, esenti da parassiti e da attacchi parassitari, esenti dall'inizio di «asciutto» all'interno e da danni dovuti alle basse temperature o al gelo, privi di umidità esterna anormale e privi di odore e/o sapore estranei. Succo min. 20%.

CALIBRO: il calibro è stabilito in base al diametro equatoriale secondo i seguenti parametri
Cal 3 (63-72 mm) Cal 4 (58-67 mm) Cal 5 (53-62 mm)

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati:
natura del prodotto
varietà o tipo commerciale
origine e categoria
peso netto

CONFEZIONAMENTO in retine da 500g o 1 kg. (polietilene o polipropilene tubolare)
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 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 |