



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 PEPERONI BIO

(Capsicum annum)

bacca tagliata a metà
ed intera



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	PEPERONE
VARIETA':	GIALLO, ROSSO (QUADRATO)
COLORE:	BUCCIA ROSSA O GIALLA, POLPA ROSSA O GIALLA
ORIGINE:	ITALIA - SICILIA, VENETO, PIEMONTE
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: devono essere interi, sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esenti da parassiti o da danni provocati da attacchi di parassiti, bene sviluppati, privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole, muniti di peduncolo, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei.

CALIBRO: La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a: peperoni dolci lunghi (appuntiti): 20 mm, peperoni dolci quadrati senza punta e peperoni dolci quadrati appuntiti: 40 mm. La calibrazione non è obbligatoria per la categoria II, purché siano rispettati i calibri minimi.

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati
natura del prodotto
origine e categoria
calibro (diametro minimo e diametro massimo)

CONFEZIONAMENTO vassoio in cartoncino CKB (coated kraft back) con film estensibile in PE
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
Salmonella spp		assente / 25g
Escherichia coli		< 100 ufc/g