



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 PERE BIO

(Pyrus communis)



frutto
intero

CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	PERE
VARIETA':	WILLIAM'S, WILLIAM'S ROSSE, ABATE, CONFERENCE, DECANA, KAISER, COSCIA
COLORE:	BUCCIA VERDE ROSSA E GIALLA, POLPA BIANCA O GIALLA
ORIGINE:	ITALIA - EMILIA ROMAGNA, VENETO
DISPONIBILITA':	DA SETTEMBRE A MARZO
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: intere, sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, praticamente prive di parassiti, o di attacchi parassitari, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura. Esse devono avere la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

CALIBRO: Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal peso.
Pere a frutto grosso: cat I 55mm, cat II 45mm

Pere, altre varietà: cat I 50mm, cat II 45mm

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati:

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

CONFEZIONAMENTO	in vassoi di cartoncino a 4-6 frutti, peso variabile
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