



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 UVA DA TAVOLA BIO

(Vitis vinifera var.)

uva italia (grappolo)



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	UVA
VARIETA':	ITALIA, SEEDLESS, RED GLOBE, BIANCA, NERA
COLORE:	BUCCIA GIALLA O VIOLA, POLPA BIANCA, GIALLA, ROSSA o VIOLA
ORIGINE:	ITALIA - SICILIA, CALABRIA, PUGLIA
DISPONIBILITA':	DA AGOSTO A NOVEMBRE
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: i grappoli e gli acini devono essere 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, praticamente esenti da parassiti, praticamente esenti da danni provocati da parassiti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. Inoltre gli acini devono essere: interi, ben formati, sviluppati normalmente, senza rameggiature o altri difetti visibili.

CALIBRO: Il calibro è determinato secondo il peso dei grappoli. Il peso minimo per grappolo è stabilito come segue per l'uva da tavola coltivata in serra e per l'uva di pieno campo ad acini grossi e piccoli:

Categoria	in serra	uva da tavola coltivata in pieno campo	
		var. ad acino grosso	var. ad acino piccolo
Extra	300g	200g	150g
I	250g	150g	100g
II	150g	100g	75g

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

	denominazione della varietà origine e categoria
CONFEZIONAMENTO CONSERVAZIONE SHELF LIFE	vaschetta trasparente con coperchio in polipropilene, normalmente 10x500g a temperatura <8 °C 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