



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 ZUCCA BIO

(Cucurbita maxima)

zucca intera



zucca tagliata



CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	ZUCCA
VARIETA':	BUTTERNUT, DELICA, IRON CUP, MANTOVANA
COLORE:	BUCCIA ROSEO-ARANCIONE, VERDE, GIALLA, POLPA GIALLA, ARANCIONE
ORIGINE:	ITALIA - EMILIA ROMAGNA, VENETO, SICILIA
DISPONIBILITA':	DA AGOSTO A MAGGIO
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 intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato, di aspetto fresco, consistenti, sane, esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti, esenti da cavità, esenti da screpolature, pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, dopo che i semi sono diventati duri, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei.

A richiesta sulle varietà più pesanti si può effettuare parziale porzionatura. tramite più taali sui diametri
CALIBRO: sono calibrate secondo il peso. A prescindere dalla varietà (delica, violina, butternut, iron cup) il peso minimo del pezzo intero è stabilito in 600gr, quello massimo in 1500gr

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

CONFEZIONAMENTO etichetta nastrata
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:	Il prodotto viene posto all'interno di una macchina pelatrice che procede ad eliminare completamente la parte esterna
TAGLIO MANUALE:	Il prodotto subisce un primo taglio manuale, secondo la sezione longitudinale
PULITURA:	Il prodotto viene poi lavorato manualmente da operatori appositamente formati che procedono ad eliminare le due estremità della zucca, a rimuovere a mano la parte in cui sono contenuti i semi e a tagliare trasversalmente il prodotto
CUBETTATURA:	la zucca così preparata viene posta le camera di taglio di una cubettatrice che con un sistema a griglia con lama la spezzetta secondo dimensioni prestabilite
CONFEZIONAMENTO:	il prodotto finito viene poi posto in casse CPR appositamente dedicate all'interno delle quali viene posto un film salva-freschezza ad uso alimentare; 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