



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 ZUCCHINE BIO

(Cucurbita pepo)



zucchine
interere

CARATTERISTICHE GENERALI

SPECIE:	ZUCCHINE
VARIETA':	VERDI
COLORE:	BUCCIA VERDE, POLPA BIANCA
ORIGINE:	ITALIA - SICILIA, EMILIA ROMAGNA, VENETO
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 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, e prima che i semi siano diventati duri, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Lungh. max peduncolo 3cm.

CALIBRO: La calibrazione delle zucchine è determinata: sia dalla loro lunghezza, sia dal loro peso.

Nel caso di calibrazione per lunghezza, questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto, secondo la seguente scala: da 7 a 14 cm incluso, da 14 a 21 cm incluso, da 21 a 30 cm.

INDICAZIONI ESTERNE: Sull'etichetta del prodotto vanno riportati

natura del prodotto
origine e categoria
calibro (dimensioni minime e massime)

CONFEZIONAMENTO vassoio in cartoncino, 500g peso egalizzato

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