

Orti dei Berici soc.coop.agr.	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Rev. N° 01 del 14/09/12
		Pag 1 di 2

Referenza: CIPOLLINA BORETTANA PELATA retail

- Definizione: cipolla borettana fresca, pelata, adatta alle preparazioni gastronomiche e al consumo nella grande distribuzione.
- Origine: coltivazioni nazionali (IT) – **NO OGM**
- Caratteristiche organolettiche: cipolla a forma piatta di colore bianco, dall'odore forte e caratteristico, senza odori estranei.
- Sistema di conservazione: il prodotto viene mantenuto, successivamente al confezionamento, in luogo fresco e asciutto.
- Imballo: il prodotto viene confezionato in sacco a rete o vassoi in PP o Cartone Politenato ad uso alimentare termofilmato.
- Contenuto rete: gr.1000 pezzi per collo: 6
- Contenuto vassoio: gr. 300 – 350 – 500 pezzi per collo: 6 – 8 – 10 – 12
(in base alla richiesta cliente)
- TMC: 9+1gg. (produzione).
- Informazioni sul contenuto di allergeni

Istruzioni: **assenza** = non contiene come ingrediente, **presenza** = contiene come ingrediente, **pcc** = possibile contaminazione crociata

Tipologie d'ingredienti	Presenza o assenza	Tipologie d'ingredienti	Presenza o assenza
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	assenza	Lattosio	assenza
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assenza	Frutta in guscio e prodotti derivati	assenza
Uova e prodotti a base di uova	assenza	Sedano (semi, sedano rapa, gambo e foglie) e prodotti a base di sedano	assenza
Pesce e prodotti a base di pesce	assenza	Senape e prodotti a base di senape	assenza
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assenza	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assenza
Soia e prodotti a base di soia	assenza	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 ppm espressi in SO ₂	assenza
Latte e derivati	assenza	Lupino e prodotti a base di lupino	assenza
Proteine del latte	assenza	Molluschi e prodotti a base di mollusco	assenza

Orti dei Berici soc.coop.agr.	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Rev. N° 01 del 14/09/12
		Pag 2 di 2

NOTIZIE AGRO-TECNICHE

- **Coltivazione:** si dichiara il rispetto del limite massimo residuo (LMR) tollerato su vegetali e tempi di carenza secondo quanto stabilito dal Decreto del 27 agosto 2004 del Ministero della Sanità e successive modifiche.
- **Conservazione:** dopo la raccolta la cipolla viene stoccata in cassoni o alla rinfusa, utilizzando un sistema di ventilazione forzata; ciò permette una conservazione del prodotto da Luglio a Marzo. La conservazione a lungo termine avviene stoccando le cipolle in frigo ad una temperatura di +1/2°C.
- **Lavorazione:** il prodotto subisce la seguente lavorazione :
 1. pulizia, sgambatura e successiva calibratura.
 2. pelatura, spuntatura (asportazione della radice), cernita manuale ed ulteriore controllo della calibratura.
 3. Pesatura, confezionamento ed etichettatura
- **Conservazione del prodotto finito:** in luogo fresco e asciutto.
- **Etichettatura:** su ogni confezione viene indicato :
 - la denominazione
 - il termine minimo di conservazione
 - il lotto di produzione
 - l'indicazione del consumo previo lavaggio e cottura
 - le modalità di conservazione
 - barcode ean 13
- **Trasporto:** mezzo con merce protetta secondo le migliori norme tecnico/igieniche.