

Orti dei Berici soc.coop.agr.	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Rev. N° 00 del 01/06/12
		Pag 1 di 2

Referenza: CIPOLLINA MAGGIOLINA PELATA conservata in salamoia

- Definizione: cipolla Maggiolina o Silverskin fresca, pelata, in liquido di governo semilavorato adatto alla lavorazione industriale.
- Origine: coltivazioni nazionali (IT) – **NO OGM.**
- Caratteristiche organolettiche: cipolla a forma sferica di colore bianco brillante, dall'odore forte e caratteristico, senza odori estranei.

CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO

- Classificazione: **1° categoria.**
- Calibro: **10/14 14/16 16/18 18/21 21/23 23/25 25/28 28/32**
- Tolleranza: **5%**
- Difettosità ammesse:

	Tolleranze ammesse (% in peso su 1Kg. di campione)
Cipolle allungate	5
Gambi e radici fino a 3mm	10
Gambi e radici > 3mm	3
Taglio dell'apparato radicale profondo	5
Cipolle striate	10
Colore non tipico	5
Foglie staccate dalle cipolle	5
Cipolle rotte	5
Aggressioni da virusi	assenti
corpi estranei inerti di origine vegetale	< 0,01%
corpi estranei di altra natura	assenti
Somma dei difetti max ammessa	25

- Ingredienti: Cipolle Maggioline in Salamoia
Dopo la lavorazione, le Cipolline vengono infustate e coperte da Salamoia che contiene all'equilibrio:
 - Sale (NaCl) **3 %**
 - Acidità (in Acido Acetico) **2,5 – 3 %**
 - Antiossidante: Sodio Metabisolfito E223 **< 160ppm**
- Imballo di trasporto: fusti ad uso alimentare
- Peso: peso netto: 220 kg. peso sgocciolato: 130 kg.

Orti dei Berici soc.coop.agr.	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Rev. N° 00 del 01/06/12
		Pag 2 di 2

- 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	presenza
Latte e derivati	assenza	Lupino e prodotti a base di lupino	assenza
Proteine del latte	assenza	Molluschi e prodotti a base di mollusco	assenza

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.
- **Lavorazione:** il prodotto subisce la seguente lavorazione:
 1. pulizia a secco (separazione terreno), spietatura e successiva pre-calibratura.
 2. pelatura ad acqua, spuntatura (asportazione della radice), cernita ottica, manuale ed ulteriore controllo della calibratura.
 3. il prodotto viene infustato e coperto da liquido di governo (salamoia).
- **Conservazione del prodotto finito:** la salamoia permette una conservazione ottimale a temperatura ambiente per 24 mesi.
- **Etichettatura:** su ogni fusto vengono indicati:
 - la denominazione
 - gli ingredienti
 - il calibro
 - il lotto di produzione
- **Trasporto:** con mezzo coperto o con merce comunque protetta secondo le migliori norme tecnico/igieniche.