

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

Referenza: CIPOLLA BORETTANA FRESCA, PELATA

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

CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO

- Classificazione: **1° categoria.**
- Calibro: **22/25 25/32 32/38 38/45 45+** Tolleranza: **5%**
- Modalità di conservazione: copertura con liquido di governo composto da acqua e ac. citrico (0,2% o 0,5%) e mantenute, successivamente all'infustamento, a temperatura controllata +2°/+4°C. Ph dichiarato dopo 48h < 5 48h dalla consegna
- TMC:
- Imballo di trasporto: fusti di plastica ad uso alimentare
- Difettosità ammesse:

	Tolleranze ammesse (% in peso su 1Kg. di campione)
Gambi e radici	5
Taglio dell'apparato radicale profondo	5
Cipolle striate	3
Colore non tipico	3
Foglie staccate dalle cipolle	5
Aggressioni da virusi	assenti
Corpi estranei	assenti
Somma dei difetti max ammessa	15

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	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

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 ottica, cernita manuale ed ulteriore controllo della calibratura.
 3. il prodotto viene infustato e coperto da liquido di governo.
- **Conservazione del prodotto finito:** in cella frigorifera ad una temperatura di +2°/4°C.
- **Etichettatura:** su ogni confezione/fusto viene indicato :
 - la denominazione
 - il calibro
 - il lotto
 - le modalità di conservazione
- **Trasporto:** con mezzo coperto o con merce comunque protetta secondo le migliori norme tecnico/igieniche.