

**RADICCHIO BIOLOGICO ROSSO**

**Ingredienti:** Radicchio biologico rosso di Chioggia – radicchio biologico di Treviso.

**Origine del prodotto:**

Proveniente da coltivazione biologica nazionale ed estera in funzione dei periodi

**Classificazione:**

1<sup>a</sup> categoria

**Descrizione lavorazione:**

Il prodotto viene acquistato presso i mercati coperti o direttamente dal produttore con regolare certificato di origine, trasportato su mezzi refrigerati.

Il nostro personale effettua i controlli in ricezione della materia prima previsti dalle procedure del Sistema di Gestione Qualità ed Autocontrollo Aziendale, stoccandolo successivamente in cella di conservazione dedicata alle derrate non lavorate.

Il prodotto che non risponde ai requisiti richiesti dall'azienda viene respinto al fornitore/produttore.

Al momento della preparazione il prodotto viene trasferito in laboratorio e sottoposto a cernita manuale, al fine di eliminare l'eventuale prodotto non conforme.

Il prodotto viene tagliato secondo le specifiche del cliente, lavato, risciacquato e centrifugato. Si procede quindi al confezionamento in sottovuoto, etichettatura ed al trasferimento dello stesso in cella di conservazione fino al momento del carico.

Ogni lavorazione di prodotto biologico viene eseguita separatamente rispetto alle lavorazioni dei prodotti convenzionali, sempre mantenendo controllata la catena del freddo.

Prodotto periodicamente sottoposto a verifiche analitiche.

**Descrizioni confezionamento:**

**Confezione:** Sacchetti per alimenti sotto vuoto

**Peso netto:** kg 1-2,5

**Shelf – life:** 5 giorni a partire dal giorno successivo al confezionamento del prodotto

**Lotto:** data gregoriana

**Etichettatura:** L'etichetta riporta gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, data di confezione, data di scadenza, il lotto e lo stabilimento di produzione.

**Caratteristiche logistiche:**

**Pezzi per cartone:** 1 confezione

**Caratteristiche microbiologiche:**

Parametri	Valori di riferimento	Unità di Misura
Carica Microbica Totale	< 5.000.000	ufc/g
Escherichia Coli β-gluconidasi positiva	< 100	ufc/g
Coliformi	< 10000	ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C	< 100	ufc/g
Salmonella Spp	Assente	25 g
Listeria monocytogenes	Assente	25 g

**Descrizione conservazione**

Temperatura di conservazione: **2°C ≤ T°C ≤ 7°C**

Temperatura di trasporto: **2°C ≤ T°C ≤ 7°C**

**Consumo:**

Prodotto da consumarsi previa cottura

Il Responsabile dell'Autocontrollo  
**Susanna Greguolo**

**Data di emissione documento:** Marzo 2010