

|  | SPECIFICA PRODOTTO                        | MOD 290 REV.3<br>COD. PRODOTTO |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                   | CIPOLLE A FETTE<br>GRANDI PANIERI 4X2.5KG | CCIF02                         |

| Descrizione del prodotto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Unità fresche e sane del genere “Allium Cepa”. Pulite, esenti da parte di radici e resti di pellicola, libere da attacchi parassitari , infestazioni , foglie, peduncoli. Il prodotto semilavorato deve essere trasportato su automezzi puliti con contenitori di plastica, consegnato al ns. stabilimento, entro il più breve tempo, per essere trasformato. |                                                                                                                                                                                                |   |
| Nome Commerciale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CIPOLLE FETTE GRANDI PANIERI                                                                                                                                                                   |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                |   |
| Denominazione legale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | CIPOLLE FETTE                                                                                                                                                                                  |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                |   |
| Peso Netto Confezione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2500                                                                                                                                                                                           | g |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                |   |
| TMC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 24 mesi + fine semestre *<br>*Periodo <u>GENNAIO-GIUGNO</u> la scadenza sarà Giugno di due anni successivi<br>*Periodo <u>LUGLIO-DICEMBRE</u> la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Mese espresso da 01-12<br>Anno (espresso con due cifre)                                                                                                                                        |   |



| Commercializzato                                                                                                |                                                                                                       |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                 | AGRIFOOD ABRUZZO SRL                                                                                  |                                        |
| Indirizzo                                                                                                       | Via S. Bernardino, 196 – Montichiari (BS)                                                             |                                        |
| Ingredienti                                                                                                     |                                                                                                       |                                        |
| Ingredienti                                                                                                     | CIPOLLE                                                                                               |                                        |
| Note                                                                                                            | Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari. |                                        |
| Conservazione Domestica                                                                                         |                                                                                                       |                                        |
| Nel congelatore                                                                                                 | **** o *** (-18°C)                                                                                    | vedi data consigliata sulla confezione |
|                                                                                                                 | ** (-12°C)                                                                                            | 1 mese                                 |
|                                                                                                                 | * (-6°C)                                                                                              | 1 settimana                            |
| Nello scomparto del ghiaccio                                                                                    |                                                                                                       | 3 giorni                               |
| Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore |                                                                                                       |                                        |

|                                                                                   |                                                   |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|
|  | <b>SPECIFICA PRODOTTO</b>                         | <b>MOD 290 REV.3</b> |
|                                                                                   | <b>CIPOLLE A FETTE<br/>GRANDI PANIERI 4X2.5KG</b> | <b>COD. PRODOTTO</b> |
|                                                                                   |                                                   | <b>CCIF02</b>        |

| Caratteristiche organolettiche |                                                                                                |         |                       |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------|
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Gusto                          | Tipico del prodotto                                                                            |         |                       |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Consistenza                    | Tenera                                                                                         |         |                       |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Colore                         | Madreperlaceo                                                                                  |         |                       |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Aspetto                        | Madreperlaceo                                                                                  |         |                       |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Odore                          | Tipico del prodotto                                                                            |         |                       |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Caratteristiche Merceologiche  |                                                                                                |         |                       |
| DIFETTO                        | UNITA' DI MISURA                                                                               | LIMITI  | NOTE                  |
| Difetto di preparazione        | N°                                                                                             | ≤1      | Su 1000 g di campione |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Macchie maggiori               | N°                                                                                             | ≤1      | Su 1000 g di campione |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Macchie minori                 | N°                                                                                             | ≤2      | Su 1000 g di campione |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Colore differente              | %                                                                                              | ≤18     | Su 1000 g di campione |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Taglio difettoso-falso         | %                                                                                              | ≤10     | Su 1000 g di campione |
| Placchette                     |                                                                                                |         |                       |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Agglomerati ≥ 3 unità          | %                                                                                              | ≤15     | Su 1000 g di campione |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Sfridi                         | %                                                                                              | ≤20     | Su 500 g di campione  |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| M.V.E.                         | N°                                                                                             | Assente | Su 500 g di campione  |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| M.E.                           | N°                                                                                             | Assente | Su 500 g di campione  |
|                                |                                                                                                |         |                       |
| Descrizione difetti            |                                                                                                |         |                       |
| Macchie maggiori               | Macchia scura di diametro superiore a 5 mm                                                     |         |                       |
| Macchie minori                 | Macchia scura di diametro inferiore a 5 mm                                                     |         |                       |
| Colore differente              | Unità che presentano per ¾ del prodotto una colorazione diversa dalla natura del prodotto      |         |                       |
| Agglomerati                    | Unità attaccate insieme per più di 3 unità                                                     |         |                       |
| Sfridi                         | Pezzi irregolari di dimensioni inferiori, che passano attraverso una griglia con luce di 7 mm. |         |                       |
| M.V.E.                         | Materie estranee d'origine vegetale.                                                           |         |                       |
| M.E.                           | Materiale estraneo di origine animale o minerale (sassi, plastica , ferro etc.)                |         |                       |

|  | SPECIFICA PRODOTTO                        |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------|
|                                                                                   | MOD 290 REV.3<br>COD. PRODOTTO            |        |
|                                                                                   | CIPOLLE A FETTE<br>GRANDI PANIERI 4X2.5KG | CCIF02 |

| Caratteristiche dimensionali |                 |        |                                                             |
|------------------------------|-----------------|--------|-------------------------------------------------------------|
| Caratteristiche              | Unità di misura | Valori | Metodo                                                      |
| Dimensioni (spessore)        | mm              | 6/8    | Misura                                                      |
| Informazioni Nutrizionali    |                 |        |                                                             |
| Energia                      | Kj              | 130    | Kcal 31                                                     |
| Grassi                       | g               | 0.3    | Valori medi per 100 g su un lotto significativo di prodotto |
| di cui saturi                | g               | 0.1    |                                                             |
| Carboidrati                  | g               | 5.2    |                                                             |
| di cui zuccheri              |                 | 5.2    |                                                             |
| Fibre                        | g               | 1.5    |                                                             |
| Proteine                     | g               | 1      |                                                             |
| Sale (naturalmente presente) | g               | 0.008  |                                                             |

| Parametri microbiologici (ufc/g)                                                                                                                                                                                                                                           |                 |        |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|-------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | M               | m      | Metodo                        |
| Conta mesofila totale                                                                                                                                                                                                                                                      | $10^6$          | $10^5$ | Rif. ISO 4833                 |
| Coliformi totali                                                                                                                                                                                                                                                           | $10^4$          | $10^3$ | Rif. ISO 4832                 |
| E. Coli                                                                                                                                                                                                                                                                    | $10^2$          | 10     | Rif. UNI 10980                |
| Staphylococcus coag.pos.                                                                                                                                                                                                                                                   | $10^3$          | $10^2$ | Rif. ISO 6888                 |
| Salmonella                                                                                                                                                                                                                                                                 | ASSENTE in 25 g |        | Rif. ISO 6579                 |
| Listeria monocytogenes                                                                                                                                                                                                                                                     | 110             | 11     | Rif. ISO 11290-1/2-OM 7/12/9. |
| Legenda:<br>m = limite al di sotto del quale tutti i valori sono accettati;<br>M = limite al di sopra del quale tutti i valori non sono accettati;<br>c = numero di unità campionarie tollerate tra m ed M = 2, per Listeria m. c = 3;<br>N = numero unità campionarie = 5 |                 |        |                               |
| Rif. Normativi<br>O.M. 7/12/93<br>Reg. CEE 1441/2007                                                                                                                                                                                                                       |                 |        |                               |

| Contaminanti |        |
|--------------|--------|
| Analisi      | Limiti |

|  | SPECIFICA PRODOTTO                        | MOD_290 REV.3<br>COD. PRODOTTO |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                   | CIPOLLE A FETTE<br>GRANDI PANIERI 4X2.5KG | CCIF02                         |

|                 |                                                                                               |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fitofarmaci     | D.M. 27-08-2004, Reg. CE 839/2008 e Reg. CE 149/2008 e successivi aggiornamenti e/o modifiche |
| Metalli pesanti | Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche                                    |

| Imballaggio primario                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |         |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|
| Tipo confezione                      | Busta NEUTRA in polietilene LDPE – bianco latte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |         |
| Peso imballo primario                | 23                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | g |         |
| Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA) | 500                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | x | 650 mm  |
| Diciture                             | Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura.<br><br>Lotto di produzione come segue:<br>1° Posizione anno espresso come ultima ci fra<br>2°3°4° Pos. giorno progressivo dell'ann o da 001 a 365<br>5° Pos. Stabilimento di confezionamento<br>6° Pos. Turno di lavorazione n° 1 turno 06-14 n° 2 turno 14-22 n°3 turno 22-06<br>7° Pos. Stabilimento di produzione |   |         |
| Codice EAN                           | 8015536951094                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |         |
| Imballaggio secondario               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |         |
| Tipo confezione                      | cartone ondulato modello americano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |         |
| Materiale                            | TST 343/C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |         |
| Colore                               | Avana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |         |
| Sigla interna                        | 7P                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |         |
| Numero confezioni per cartone        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |         |
| Dimensioni                           | 390x250x230                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   | (± 2mm) |
| Peso cartone                         | 323                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | g | (± 5%)  |
| Codice EAN CRT                       | 8015536951186                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |         |

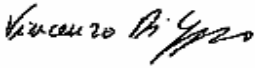
| Schema Pallettizzazione   |      |                              |         |
|---------------------------|------|------------------------------|---------|
| Pallet                    | Epal | Dimensioni pallet            | 180x120 |
| Numero cartone per strato | 9    | Numero confezioni per pallet | 252     |

|  | SPECIFICA PRODOTTO                        | MOD_290 REV.3<br>COD. PRODOTTO |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                   | CIPOLLE A FETTE<br>GRANDI PANIERI 4X2.5KG | CCIF02                         |

|                           |    |                         |     |    |
|---------------------------|----|-------------------------|-----|----|
| Numero strati per pallet  | 7  | Altezza pallet con Epal | 185 | cm |
| Numero cartone per pallet | 63 | Peso netto pallet       | 630 | Kg |

| Note generali |
|---------------|
|               |

| Rintracciabilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>L'Azienda dispone di un sistema di rintracciabilità, basato sulla codifica dei lotti di produzione, che permette, per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificare il luogo di fabbricazione ed il lotto di produzione;</li> <li>- rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità;</li> <li>- identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati.</li> </ul> <p>L'Azienda si impegna inoltre a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- garantire che i suoi stessi fornitori dispongono di efficaci sistemi di rintracciabilità, in grado di ottemperare quanto indicato nei precedenti paragrafi.</li> <li>- rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, comprensiva cioè dei fornitori a monte dei suoi stessi fornitori, nel tempo massimo di ventiquattro ore.</li> </ul> |

| DATA    | RAQ<br>V. Di Giorgio                                                                 |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 09/2014 |  |