

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	BIETA ERBETTA A CUBETTI SURGELATA FRESCO VERDE 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO CBEC01

Descrizione materia prima		
Foglie fresche e sane appartenenti al genere “Beta Vulgaris”. Foglie pulite, di colore verde, libere da attacchi parassitari e da infestazioni, coltivate nel rispetto delle norme vigenti.		
Nome prodotto	BIETA ERBETTA A CUBETTI SURGELATA	
Marchio	FRESCO VERDE	
Peso netto confezione	2500 g	
TMC	24 mesi + fine semestre * *Periodo <u>GENNAIO-GIUGNO</u> la scadenza sarà Giugno di due anni successivi *Periodo <u>LUGLIO-DICEMBRE</u> la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi Mese espresso da 01-12 Anno (espresso con quattro cifre)	

Produttore	
Nome Produttore	Ass. CO.VAL.P.A. ABRUZZO Soc. Coop. Agr.
Indirizzo	S.P. 19 Ultrafucense, N° 87 - 67043 Celano (AQ)
Registrazione Imprese Alimentari Dipartimento Prevenzione ASL	032AQ1015
Distribuito da:	Agrifood Abruzzo S.r.l. Via San Bernardino, 196- 25018 Montichiari (BS) www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	BIETA ERBETTA
Note	Elenco degli Ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In pentola	Versate il prodotto ancora surgelato in acqua; attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per circa 5 minuti mescolando spesso. Scolare e preparare nel modo desiderato.

Conservazione Domestica	
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)
vedi data consigliata sulla confezione	

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	BIETA ERBETTA A CUBETTI SURGELATA FRESCO VERDE 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO CBEC01

** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.	

Caratteristiche dimensionali			
	Unità di misura	Valori	Tolleranza
Dimensioni	mm	38x38x38	± 5
Peso	g	50	± 3

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	caratteristico del prodotto, assenza di gusti estranei
Consistenza	non fibrosa, non dura, tenera
Colore	verde uniforme, caratteristico del prodotto
Aspetto	omogeneo
Odore	caratteristico del prodotto senza odori estranei

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1. Rapporto Gambi/Foglie	%	30/70	500 g
2. Foglie gialle decolorate	%	2	
3. Foglie marce	%	1	
4. Foglie danneggiate da insetti	%	8	
5. Infiorescenze	N°	6	1 kg
6. Radici	N°	2	
7. Erbe (somma in cm di tutti i filamenti in 1 kg)	cm	60	
8. M.V.E.	N°	1	
9. M.E.	N°	0	

Descrizione difetti	
Rapporto Gambi/Foglie	Rapporto in percentuale del peso dei gambi rispetto al totale.
Foglie gialle decolorate	Colore giallo e decolorazioni di varia origine che compromettono l'aspetto del prodotto. Tagliare solo le parti delle foglie che presentano il difetto.
Foglie marce	Foglie o pezzi di foglie marce (causa malattia). Considerare solo le parti delle foglie con il difetto.
Foglie danneggiate da insetti	Foglie con macchie, buchi dovuti ad attacchi di insetti.
Infiorescenze	Bieta spigata con un'infiorescenza > 25 mm di altezza.
Parti di radici	Pezzi di radici uniti o non al resto della pianta della bieta.
Erbe	Erbe che non alterano il sapore. Graminacee o plantule di dicotiledoni.
M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta.
M.E.	Materiale estraneo di origine animale o non vegetale.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	BIETA ERBETTA A CUBETTI SURGELATA FRESCO VERDE 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO CBEC01

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia		kJ	66
		kcal	16
Grassi		g	0.1
di cui acidi grassi saturi		g	0
Carboidrati		g	1.8
di cui zuccheri		g	1.8
Fibre		g	1.2
Proteine		g	1.3
Sale		g	0.02
FONTE  AlimentiNUTrizione Il gusto di scegliere consapevolmente			

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Sostanza Secca	%	≥6.5	Bilancia termica

Parametri microbiologici (ufc/g)				
	M	m	c	N
Conta mesofila totale	10 ⁶	10 ⁵	2	5
Enterobatteri	10 ⁴	10 ³	2	5
E. coli	10 ²	10	2	5
Salmonella sp.	ASSENTE in 25 g			
E. coli O157	ASSENTE in 25 g			
Listeria monocytogenes	100	10	2	5
m = limite al di sotto del quale i valori sono accettati; M = limite al di sopra del quale i valori non sono accettati; c = numero di unità campionarie tollerate tra m ed M; N = numero unità campionarie.				

Contaminanti	
Analisi	Limiti
Fitofarmaci	Reg (CE) n.396/2005 del 23/02/2005 e succ. agg.; Allegato 5 DM 27/08/2004 e succ. agg.
Metalli pesanti	Reg. CE 915/2023 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

Imballaggio primario	
Tipo confezione	Busta NEUTRA LDPE – bianco latte
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	400 x 650 mm
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	BIETA ERBETTA A CUBETTI SURGELATA FRESCO VERDE 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO CBEC01

	Lotto di produzione come segue: 1°-2° Posizione: anno espresso con ultime due cifre 3°-4°-5° Posizione: giorno progressivo dell'anno da 001 a 365
Codice EAN	8015536334309

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	7P
Numero confezioni per cartone	4
Dimensioni esterne (mm)	397X257X241 (±2 mm)
Peso cartone	300 g (± 5 %)
Codice EAN	8015536064183

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	252
Numero strati per pallet	7	Altezza pallet con Epal	184 cm
Numero cartone per pallet	63	Peso netto pallet	630 kg

Note generali

Requisiti di sicurezza alimentare
OGM (Regolamento CE 1829/03 e 1830/03 e successivi aggiornamenti e/o modifiche): il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati né deriva da sementi geneticamente modificate.
Allergeni In riferimento all' Allegato II del Reg. CE 1169/2011 : - il prodotto non contiene allergeni; - presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito produttivo - assenza di cross-contamination-.
Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	BIETA ERBETTA A CUBETTI SURGELATA FRESCO VERDE 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO CBEC01

Rintracciabilità

In Rif. al **Reg. CEE 178/2002** l'azienda dispone di un sistema di rintracciabilità che permette per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:

- identificare il lotto di produzione;
- rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità;
- identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati.

L'Azienda si impegna inoltre a:

rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, dal prodotto finito alla materia prima incluso imballaggi primari e viceversa.

DATA	RQS V. Di Giorgio
08/2023	