

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAROTE DISCO SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 Kg	CCAD11

Descrizione materia prima		
Radici fresche e sane appartenente alla specie “DAUCUS CAROTA”. Carote pulite, lavate e scollettate, di colore arancione brillante libere da attacchi parassitari e da infestazioni, coltivate nel rispetto delle norme vigenti sull'uso dei pesticidi consentiti.		
Nome commerciale	CAROTE DISCO	
Denominazione legale	CAROTE DISCO SURGELATE	
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	CAROTE
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In pentola	Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per circa 6-8 minuti. Scolare e cucinare nel modo desiderato.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAROTE DISCO SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 Kg	CCAD11

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
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	Limiti
Diametro	mm	15-35
Altezza	mm	6-8

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	dolce, caratteristico
Consistenza	non fibrosa, non dura, soda
Colore	rosso-arancio uniforme
Aspetto	omogeneo
Odore	tipico del prodotto

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1. Gambi verdi	N°	≤2	2,5 Kg surgelato
2. Macchiate colletti neri	N°	≤8	500 g scongelato
3. Anelli verdi	N°	≤12	
Totale 1+2+3	N°	≤18	
Malformate	gr	≤28	
Lamelle	gr	≤50	
Agglomerati > 3 unità	%	≤10	500 g surgelato
Sfrido	%	≤12	
Sotto calibro: < 15 mm	%	≤14	300g
Calibro superiore: > 35 mm	%	≤14	
M.E.	N°	ASS.	2 Kg surgelato
M.V.E.	N°	≤4	

Descrizione difetti	
Gambi verdi	Rondelle di carote che presentano resto di gambo maggiore di 2 mm all'apice del colletto.
Macchiate colletti neri	Rondelle che presentano una zona nettamente scura, di diametro superiore ai 4 mm, di qualsiasi origine. Anello nettamente nero all'altezza del colletto, con spessore

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAROTE DISCO SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 Kg	CCAD11

	superiore a 1 mm; presente come minimo sulla metà della circonferenza.
Anelli verdi	Anello nettamente verde all'apice del colletto o della rondella. Presente, come minimo, sulla metà della circonferenza.
Malformate	Rondelle che presentano una fenditura o una crepa fino al cuore o un buco al loro centro.
Lamelle	Rondelle tagliate obliquamente, con la dimensione più grande uguale a 1,5 volte la più piccola.
Agglomerati	Rondelle unite insieme di difficile disaggregazione.
Sfrido	Pezzi di carote con dimensioni inferiori alla metà di una rondella.
Calibro	Misurato, con il calibro, nella dimensione più piccola della rondella.
M.E.	Materiale estraneo di origine animale o non vegetale.
M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta.

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia	kJ	193	kcal 46
Grassi	g	0.5	
di cui acidi grassi saturi	g	0.05	
Carboidrati	g	7.9	
di cui zuccheri	g	4.7	
Fibre	g	3.3	
Proteine	g	0.8	
Sale	g	0.17	

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
Linee guida I.I.A.S.				
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	
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 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAROTE DISCO SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 Kg	CCAD11

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. 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	8015536001904		

Imballaggio secondario			
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano		
Materiale	TST 343/C		
Colore	Avana		
Sigla interna	2P2		
Numero confezioni per cartone	4		
Dimensioni esterne	397x257x191 (± 2mm)		
Peso cartone	270 g (± 5%)		
Codice EAN	8015536101185		

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	324
Numero strati per pallet	9	Altezza pallet con Epal	187 cm
Numero cartone per pallet	81	Peso netto pallet	810 Kg

Note generali

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAROTE DISCO SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 Kg	CCAD11

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.

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
11/2022	