

|  | SPECIFICA PRODOTTO                                       | MOD 290 REV.4<br>COD. PRODOTTO |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                   | CAVOLFIORI ROSETTE<br>SURGELATI<br>FRESCO VERDE 4x2.5 kg | CCFR02                         |

| Descrizione materia prima                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Materia prima fresca e sana appartenente alla specie Brassica oleracea L. var. botrytis L.. Corimbi di colore bianco latte, dalla superficie fino al peduncolo: sani, puliti, non fibrosi, liberi da attacchi parassitari, infestazioni, foglie, peduncoli. La materia prima coltivata nel rispetto delle norme vigenti sull'uso dei pesticidi. |                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
| Nome commerciale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | CAVOLFIORI ROSETTE                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Denominazione legale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CAVOLFIORI ROSETTE SURGELATI                                                                                                                                                                                                                                      |   |
| 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<br><br>Mese espresso da 01-12<br>Anno (espresso con quattro cifre) |   |



| Distribuito da: |                                                 |
|-----------------|-------------------------------------------------|
|                 | AGRIFOOD ABRUZZO SRL                            |
| Indirizzo       | Via S. Bernardino, 196 – 25018 Montichiari (BS) |
|                 | www.agrifood.it                                 |

| Ingredienti |                                                                                                       |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienti | Cavolfiori                                                                                            |
| Note        | Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari. |

| Modalità di preparazione |                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| In pentola               | Versare i cavolfiori ancora surgelati in acqua bollente. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per circa 8-12 minuti. Scolare e cucinare nel modo desiderato. |

| Conservazione Domestica |                    |                                        |
|-------------------------|--------------------|----------------------------------------|
| Nel congelatore         | **** o *** (-18°C) | vedi data consigliata sulla confezione |
|                         | ** (-12°C)         | 1 mese                                 |
|                         | * (-6°C)           | 1 settimana                            |

|  | SPECIFICA PRODOTTO                                       | MOD 290 REV.4<br>COD. PRODOTTO |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                   | CAVOLFIORI ROSETTE<br>SURGELATI<br>FRESCO VERDE 4x2.5 kg | CCFR02                         |

|                                                                                                                                                  |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Nello scomparto del ghiaccio                                                                                                                     | 3 giorni |
| Da consumarsi previa cottura.<br>Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore |          |

| Caratteristiche dimensionali |                 |        |
|------------------------------|-----------------|--------|
|                              | Unità di misura | Valori |
| Dimensioni                   | mm              | 40-60  |

| Caratteristiche organolettiche |                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Gusto                          | Caratteristico, non amaro                             |
| Consistenza                    | Soda, non fibrosa                                     |
| Colore                         | Rosette di colore bianco-panna, non rosate, non brune |
| Aspetto                        | Rosette non disfatte, di buona tenuta                 |
| Odore                          | Tipico                                                |

| Difettosità                                                                                           |                  |         |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------|----------|
|                                                                                                       | UNITA' DI MISURA | LIMITI  | CAMPIONE |
| 1. Danni gravi (macchie <b>scure</b> > 20 mm o macchia chiara > 30 mm)                                | %                | 4       | 2 kg     |
| 2. Danni maggiori (lesione o macchia <b>scura</b> di dimensioni 10-20 mm)                             | %                | 8       |          |
| 3. Danni minori (lesione o macchia <b>scura</b> di dimensioni 3-10 mm)                                | %                | 10      |          |
| 4. * Difetti di colorazione (zone grigie, brune, di dimensioni > 20 mm)                               | %                | 10      |          |
| 5. Rosette non compatte (sfatte, con aspetto di corallo o che hanno perso una parte di infiorescenza) | %                | 10      |          |
| 6. Sfrido (frammenti < 20 mm)                                                                         | %                | 15      |          |
| 7. Fuori calibro totale                                                                               | %                | 25      |          |
| 8. M.E. (materiale estraneo animale, non vegetale, inorganico)                                        | %                | ASSENTE |          |
| 9. M.V.E. (materiale vegetale estraneo)                                                               | N°               | 1       |          |

| Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto) |  |    |     |      |    |
|---------------------------------------------------------------|--|----|-----|------|----|
| Energia                                                       |  | kJ | 99  | kcal | 23 |
| Grassi                                                        |  | g  | 0.3 |      |    |
| di cui acidi grassi saturi                                    |  | g  | 0.1 |      |    |
| Carboidrati                                                   |  | g  | 2.6 |      |    |
| di cui zuccheri                                               |  | g  | 2.0 |      |    |
| Fibre                                                         |  | g  | 2.0 |      |    |
| Proteine                                                      |  | g  | 1.6 |      |    |

|  | SPECIFICA PRODOTTO                                       | MOD 290 REV.4<br>COD. PRODOTTO |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                   | CAVOLFIORI ROSETTE<br>SURGELATI<br>FRESCO VERDE 4x2.5 kg | CCFR02                         |

|      |        |
|------|--------|
| Sale | g 0.03 |
|------|--------|

| Parametri microbiologici (ufc/g)                                                                                                                                                                                                                 |                 |                 |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|---|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                  | M               | m               | c | N |
| Conta mesofila totale                                                                                                                                                                                                                            | 10 <sup>6</sup> | 10 <sup>5</sup> | 2 | 5 |
| Enterobatteri                                                                                                                                                                                                                                    | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>3</sup> | 2 | 5 |
| E. coli                                                                                                                                                                                                                                          | 10 <sup>2</sup> | 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.<br><br>m = limite al di sotto del quale i valori sono accettati;<br>M = limite al di sopra del quale i valori non sono accettati;<br>c = numero di unità campionarie tollerate tra m ed M;<br>N = numero unità campionarie. |                 |                 |   |   |

| Contaminanti    |                                                                                           |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Analisi         | Limiti                                                                                    |
| Fitofarmaci     | Reg (CE) n.396/2005 del 23/02/2005 e succ. agg.;<br>Allegato 5 DM 27/08/2004 e succ. agg. |
| Metalli pesanti | Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche                                |

| Imballaggio primario                 |                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo confezione                      | Busta NEUTRA LDPE – bianco latte                                                                                                                                                                                                      |
| Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA) | 450 x 650 mm                                                                                                                                                                                                                          |
| Diciture                             | Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura.<br><br>Lotto di produzione come segue:<br>1°-2° Posizione: anno espresso con ultime due cifre<br>3°-4°-5° Posizione: giorno progressivo dell'anno da 001 a 365 |
| Codice EAN                           | 8015536222248                                                                                                                                                                                                                         |

| Imballaggio secondario        |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| Tipo confezione               | cartone ondulato modello americano |
| Materiale                     | TST 343/C                          |
| Colore                        | Avana                              |
| Sigla interna                 | 4P                                 |
| Numero confezioni per cartone | 4                                  |

|  | SPECIFICA PRODOTTO                                       | MOD_290 REV.4<br>COD. PRODOTTO |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                   | CAVOLFIORI ROSETTE<br>SURGELATI<br>FRESCO VERDE 4x2.5 kg | CCFR02                         |

|                    |               |          |
|--------------------|---------------|----------|
| Dimensioni esterne | 397X257X316   | (± 2mm)  |
| Peso cartone       | 345           | g (± 5%) |
| Codice EAN cartone | 8015536124184 |          |

| Schema Pallettizzazione   |      |                              |           |
|---------------------------|------|------------------------------|-----------|
| Pallet                    | Epal | Dimensioni pallet            | 80x120 cm |
| Numero cartone per strato | 9    | Numero confezioni per pallet | 216       |
| Numero strati per pallet  | 6    | Altezza pallet con Epal      | 204 cm    |
| Numero cartone per pallet | 54   | Peso netto pallet            | 540 kg    |

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

| Rintracciabilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| In Rif. al <b>Reg. CEE 178/2002</b> dispone di un sistema di rintracciabilità che permette per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:<br>- identificare il lotto di produzione;<br>- rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità;<br>- identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati.<br>L'Azienda si impegna inoltre a:<br>rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, dal prodotto finito alla materia prima incluso imballaggi primari e viceversa. |

|         |                                                                                      |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| DATA    | RQS<br>V. Di Giorgio                                                                 |
| 12/2022 |  |