

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAVOLINI DI BRUXELLES SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CCBX01

Descrizione materia prima		
Cavolo di Bruxelles (Brassica oleracea var. gemmifera).		
Nome commerciale	CAVOLINI DI BRUXELLES	
Denominazione legale	CAVOLINI DI BRUXELLES SURGELATI	
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)	

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

Ingredienti	
Ingredienti	Cavolini di Bruxelles
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 12 minuti. Scolare e preparare 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 COD. PRODOTTO
	CAVOLINI DI BRUXELLES SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CCBX01

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 organolettiche	
Gusto	Tipico senza retrogusti estranei
Consistenza	Tenera, non fibrosa o legnosa
Colore	Caratteristico del prodotto
Aspetto	Omogeneo
Odore	Tipicamente fresco e naturale

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1. Decolorati	%	≤ 7	1000 g
2. Gemme aperte	%	≤ 5	
3. Foglie danneggiate	%	≤ 8	
4. Unità macchiate	%	≤ 3	
5. Gemme marroni o marce	%	≤ 2	
6. M.V.E	%	≤ 0.5	
7. Foglie libere	%	≤ 2	
Somma difettosità (da 1 a 7)	%	≤ 20	
8. Malpreparati o danneggiati	%	≤ 12	

Descrizione difetti	
Decolorati	Unità che presentano per più del 50% di superficie una colorazione differente.
Gemme aperte	Unità sfiorite.
Foglie danneggiate	Foglie danneggiate da insetti o altro, con macchia di diametro > 6mm; danni meccanici.
Macchiate	Unità che presentano parti di colore marrone chiaro.
Gemme marroni o marce	Unità con presenza di marciume.
M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta.
Malpreparati o danneggiati	Unità con resti di gambo > 5mm o con un evidente taglio nella gemma.

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;				

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAVOLINI DI BRUXELLES SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CCBX01

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 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia		kJ	197
		kcal	47
Grassi		g	0.7
di cui acidi grassi saturi		g	0.1
Carboidrati		g	5.4
di cui zuccheri		g	3.8
Fibre		g	4.0
Proteine		g	2.8
Sale		g	0.01

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	8015536004509		

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAVOLINI DI BRUXELLES SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CCBX01

Colore	Avana		
Sigla interna	1P		
Numero confezioni per cartone	4		
Dimensioni esterne	397x257x204	(± 2mm)	
Peso cartone	280	g (± 5%)	
Codice EAN cartone	8015536131182		

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	324
Numero strati per pallet	9	Altezza massima pallet con Epal	199 cm
Numero cartone per pallet	81	Peso netto pallet	810 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 di confezionamento - 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.

	SPECIFICA PRODOTTO		MOD_290 REV.4
			COD. PRODOTTO
	CAVOLINI DI BRUXELLES SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg		CCBX01

DATA	RQS V. Di Giorgio
12/2022	