

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 kg	RMEG01

Descrizione materia prima		
Melanzane di varietà a frutto tondo-ovale (Mission, Bell) esenti da danni o difetti, provocati da insetti, malattie o altro e coltivati con l'uso di pesticidi nel rispetto delle leggi vigenti.		
Nome prodotto	MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE	
Peso netto confezione	1000 g	
Marchio	GRANDI PANIERI	
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:	
	AGRI FOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – Montichiari (BS)
	www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	Melanzane grigliate.
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In padella	Far scaldare una padella antiaderente, disporre le fette di melanzane distanziandole tra loro. Cuocere per circa 4 minuti. Condire a piacere.
In microonde	Cuocere per circa 4 minuti a 450-500 W. Condire a piacere.
In forno	Disporre le melanzane in una teglia, distanziandole tra loro. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 5 minuti. Condire a piacere.

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

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 kg	RMEG01

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
Lunghezza	cm	7-15
Larghezza	cm	7-10
Spessore	mm	5-7

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	caratteristico della specie, senza retrogusto
Consistenza	tipica del prodotto grigliato
Colore	dal beige al bruno a seconda dell'entità della disidratazione
Aspetto	omogeneo
Odore	gradevole, tipico di melanzane grigliate

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1.Lunghezza >16 cm max 18 cm	N°	6	1000 g
2.Lunghezza < 6 cm	N°	2	
3.Larghezza < 6 cm	N°	4	
4.Larghezza >11 cm	N°	4	
5.Spessore <4 >8 mm	N°	10	
6. Frammenti <2 cm	N°	2	
7.Fette rotte	N°	4	
8.Fette deformate	N°	3	
9.Fette bruciate	N°	1	
10.M.E.	N°	0	
11. M.V.E.	N°	0	

Descrizione difetti	
Lunghezza	Misurate nel diametro più grande
Larghezza	Misurate nel diametro più piccolo
Fette rotte	Unità che hanno subito un danno meccanico
Fette deformate	Unità che presentano una forma diversa dalla tipicità del prodotto
Fette bruciate	Unità che presentano una colorazione scura dovuta all'eccessiva grigliatura
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	117	kcal 28
Grassi	g	0.2	
di cui acidi grassi saturi	g	0.1	

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 kg	RMEG01

Carboidrati	g	4.2
di cui zuccheri	g	3.7
Proteine	g	1.2
Sale	g	0

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Sostanza Secca	%	13-14	Bilancia termica

Parametri microbiologici (ufc/g)	
	M
Conta mesofila totale	3x10 ⁵
Enterobatteri	10 ²
E. coli	10
E. coli O157	ASSENTE in 25 g
Salmonella sp.	ASSENTE in 25 g
Listeria monocytogenes	ASSENTE in 25 g
M = limite al di sopra del quale i valori non sono accettati.	

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

Imballaggio primario	
Tipo confezione	Busta LDPE
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	8015536060017

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	2P2

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 kg	COD. PRODOTTO RMEG01

Dimensioni esterne	397X257X191	(± 2mm)
Peso cartone	270	g (± 5%)
Numero confezioni per cartone	5	
Codice ean crt	8015536271178	

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	360
Numero strati per pallet	8	Altezza pallet con Epal	169 cm
Numero cartone per pallet	72	Peso netto pallet	360 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.

DATA	RQS V. Di Giorgio
06/2023	