

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	VERDURE IN PASTELLA SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 KG	COD. PRODOTTO RVEPA01

Descrizione materie prime		
Prodotti freschi e sani, liberi da attacchi parassitari e da infestazioni, coltivati nel rispetto delle norme vigenti.		
Nome commerciale	VERDURE IN PASTELLA	
Denominazione legale	PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI ORTAGGI (CAVOLFIORI, BROCCOLI, PEPERONI, SPINACI, ZUCCHINE E CAROTE) PASTELLATI, PREFRITTI E SURGELATI	
Peso netto confezione	1000	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	Ortaggi 58% (cavolfiori, broccoli, peperoni, spinaci, zucchine e carote) pastella 40% (farina di GRANO tenero - contiene GLUTINE; farina di mais, acqua, sale, agenti lievitanti: sodio bicarbonato (E500ii) e sodio pirofosfato (E450i), olio di semi di girasole alto-oleico.
Note	Elenco degli Ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In friggitrice e/o padella	Immergere il prodotto in abbondante olio bollente a 170 °C, lasciar cuocere per circa 2 minuti, girandoli spesso fino ad ottenere una perfetta doratura. Sgocciolare su carta assorbente e lasciar riposare per 1 minuto. Servire caldo.
In forno termoventilato	Adagiare il prodotto, ancora surgelato, nel forno preriscaldato a 200°C e lasciar cuocere per circa 5/6 minuti. Cuocere sempre e comunque fino al grado di doratura e croccantezza desiderato. Far riposare 1 minuto prima di servire. Per garantire un'esplosione di sapori, consigliamo di consumare il prodotto caldo, ma mai bollente.
In friggitrice ad aria	Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200 °C, lasciar cuocere per circa 10 minuti fino ad ottenere una perfetta doratura. Servire caldo.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	VERDURE IN PASTELLA SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 KG	RVEPA01

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 organolettiche	
Gusto	Caratteristico della specie e del prodotto fresco e prefritto. Assenza di qualunque sapore estraneo e sgradevole.
Consistenza	Tutti gli ingredienti del misto hanno le caratteristiche tipiche della specie, con assenza di prodotto molle o sfilacciato, pastella croccante.
Colore	Tipico dei componenti: pastella di colore giallo chiaro uniforme. Assenza di colorazioni anomale dovute ad alterazioni o difetti degli ingredienti.
Odore	Caratteristico della specie e del prodotto fresco e prefritto. Assenza di qualunque odore estraneo e sgradevole.

Caratteristiche merceologiche / Percentuale ingredienti		
Composizione	Dimensioni	Quantità % ± Tolleranza %
Pastella	-	40 ± 3
Ortaggi (in proporzione variabile):		
Cavolfiori Rosette	25-30 mm	25 ± 3
Broccoli Rosette	25-30 mm	25 ± 3
Peperoni rossi/gialli cubo	20x20 mm	15 ± 3
Zucchine stick	Lunghezza 3 cm Taglio 10x10 mm	10 ± 2
Carote stick	Lunghezza 3 cm Taglio 10x10 mm	10 ± 2
Spinaci tritati	>20	15 ± 2

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
MVE (Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta)	N°	Assenti	500g
ME (Materiale estraneo di origine animale o non vegetale)	N°	Assenti	

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia		kJ	687
		kcal	163
Grassi		g	6.2

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	VERDURE IN PASTELLA SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 KG	RVEPA01

di cui acidi grassi saturi	g	0.7
Carboidrati	g	23.5
di cui zuccheri	g	1.3
Fibre	g	2.3
Proteine	g	3.4
Sale	g	1.0

Parametri microbiologici	
	Limiti
Carica mesofila totale	≤ 300000 UFC/g
Enterobatteri	≤ 100 UFC/g
E. coli	≤ 10 UFC/g
Salmonella sp.	ASSENTE IN 25 g
Listeria monocytogenes	ASSENTE IN 25 g
Limiti secondo Reg. 2073/2005 e 1441/2007 e s.m.e i. e ove non presenti quelli in uso presso il Laboratorio accreditato.	

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 NEUTRA LDPE – bianco latte
Peso imballo primario	13 g
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	350 x 570 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 busta	8015536531081

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

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	VERDURE IN PASTELLA SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 KG	COD. PRODOTTO RVEPA01

Sigla interna	8P
Dimensioni esterne	387X261X151 (± 2mm)
Peso cartone	240 g (± 5%)
Numero confezioni per cartone	5
Codice EAN cartone	8015536531272

Schema Palettizzazione

Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	540
Numero strati per pallet	12	Altezza pallet con Epal	195 cm
Numero cartone per pallet	108	Peso netto pallet	540 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 contiene: **cereali** contenenti **glutine**;
- può contenere tracce di: **soia, uova, latte, sedano, pesce e crostacei, prodotti contenenti solfiti e anidride solforosa**.

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
01/2022	