

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 kg	RZUG01

Descrizione materia prima		
Materia prima fresca e sana appartenente alla specie “CUCURBITA PEPO”. Zucchine con tegumento verde, libere da attacchi parassitari, infestazioni, coltivate nel rispetto delle norme vigenti sull’uso dei pesticidi consentiti.		
Nome prodotto	ZUCCHINE 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:	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – 25018 Montichiari (BS)
	www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	ZUCCHINE 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 zucchine 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 zucchine in una teglia, distanziandole tra loro. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 5 minuti. Condire a piacere.

Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** 0 *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 kg	RZUG01

	* (-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	Valori
Lunghezza	cm	10-20
Larghezza	cm	<5
Spessore	mm	5-9

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Dolce caratteristico, senza note anomale e sgradevoli.
Consistenza	Tipica del prodotto.
Colore	Internamente dal giallo al bruno con tipiche scottature da griglia. Verde scuro ai bordi.
Aspetto	Fette regolari, di consistenza non fibrosa, tenera ma compatta anche dopo scongelamento. I semi devono essere quelli previsti da un giusto grado di maturazione, comunque non separati dalla polpa e non scuri.
Odore	Tipico del prodotto.

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1 Lunghezza >20 cm	N°	4	500 g
2.Lunghezza <10 cm	N°	4	
3.Larghezza >5 cm	N°	8	
4.Frammenti <2 cm	N°	3	
6.Fette rotte	N°	2	
7.Fette deformate	N°	3	
8.Fette bruciate	N°	1	
9. M.E.	N°	0	
10. M.V.E.	N°	0	
Descrizione difetti			
Lunghezza	Misurate nel diametro più grande.		
Larghezza	Misurate nel diametro più piccolo.		
Frammenti	Unità misurate nel diametro più grande presentano una dimensione < 2 cm.		
Fette rotte	Unità che hanno subito un danno meccanico.		
Fette deformate	Unità che presentano una forma diversa dalla tipicità del prodotto.		
Fette bruciate	Sono le fette che presentano la superficie annerita o carbonizzata.		
M.E.	Materiale estraneo di origine animale o non vegetale.		
M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta.		

	SPECIFICA PRODOTTO	
	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO	
	ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 kg	RZUG01

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia		kJ	92
		kcal	22
Grassi		g	0.2
di cui acidi grassi saturi		g	0.1
Carboidrati		g	2.9
di cui zuccheri		g	2.9
Proteine		g	1.8
Sale		g	0

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Sostanza Secca	%	10 - 13	Bilancia Termica

Parametri microbiologici (ufc/g)	
	M
Conta mesofila totale	3×10^5
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)	390	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		
Ean	8015536060031		

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 kg	COD. PRODOTTO RZUG01

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	2P2
Dimensioni esterne	397X257X191 (± 2mm)
Peso cartone	270 g (± 5%)
Numero confezioni per cartone	5
Ean CRT	8015536511175

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	405
Numero strati per pallet	9	Altezza pallet con Epal	187 cm
Numero cartone per pallet	81	Peso netto pallet	405 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.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 kg	RZUG01

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	