
	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>SPINACI FOGLIA A FOGLIA SURGELATI</b> <b>GRANDI PANIERI 2x2,5 kg</b>	<b>COD. PRODOTTO</b>  <b>CSPFF01</b>


Descrizione materia prima		
Foglie fresche e sane appartenenti al genere “Spinacia Oleracea”. Foglie di colore verde libere da attacchi parassitari e da infestazioni, coltivate nel rispetto delle norme vigenti.		
Nome prodotto	SPINACI FOGLIA A FOGLIA SURGELATI	
Marchio	GRANDI PANIERI	
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)	



Produttore	
Nome Produttore	Ass. CO.VAL.P.A. ABRUZZO Soc. Coop. Agricola
Indirizzo	S.P. 19 Ultrafucense, N° 87 - 67043 Celano (AQ)
Registrazione Imprese Alimentari Dipartimento Prevenzione ASL	032AQ1015
Distribuito da:	Agrifood Abruzzo S.r.l. Via San Bernardino, 196- 25018 Montichiari (BS) <a href="http://www.agrifood.it">www.agrifood.it</a>

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

Modalità di preparazione	
A vapore	Mettere a bollire l'acqua nella pentola. Attendere l'ebollizione e posizionare gli spinaci in porzioni ancora surgelati nel cestello della pentola a vapore; cuocere per circa 15 minuti, senza rimuoverli fino a quando non saranno scongelati; scolarli e prepararli nel modo desiderato.
In pentola	
	Versare gli spinaci ancora surgelati in poca acqua già bollente; cuocere per circa 5 minuti, rimuovendoli spesso fino a quando non saranno scongelati; scolarli e prepararli nel modo desiderato.

	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>SPINACI FOGLIA A FOGLIA SURGELATI GRANDI PANIERI 2x2,5 kg</b>	<b>COD. PRODOTTO</b>  <b>CSPFF01</b>


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 dimensionali		
	Unità di misura	Valori
Dimensioni	mm	Lunghezza 65 ± 5 Larghezza 40 ± 5 Altezza 25 ± 5
Peso medio	g	45-55


Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Caratteristico del prodotto, assenza di gusti estranei e/o retrogusti
Consistenza	Non fibrosa, non dura, tenera
Colore	Colore verde uniforme
Aspetto	Omogeneo
Odore	Caratteristico del prodotto, assenza di odori estranei

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1. Rapporto gambi/foglie	%	16/84	500 g
2. Foglie gialle decolorate (parti)	%	1,2	
3. Foglie marce (parti)	%	0,4	
4. Danni da insetti-crittogame	%	2	
5. Infiorescenze	N°	1	1000 g
6. Parti di radici	N°	ASSENTI	
7. Erbe estranee filiformi (somma in cm delle erbe ritrovate su 1 kg)	cm	60	
8. M.V.E.	N°	ASSENTE	
9. M.E.	N°	ASSENTE	

Descrizione difetti	
Rapporto gambi/foglie	Rapporto in percentuale del peso dei gambi rispetto al totale.
Foglie gialle decolorate (parti)	Colore giallo e decolorazioni di varie origini che compromettono l'aspetto del prodotto. Considerare solo le parti delle foglie che presentano il difetto.
Foglie marce (parti)	Foglie o pezzi di foglie marce. Considerare solo le parti delle foglie con il difetto.
Danni da insetti-crittogame	Parti di foglia che presentano danni da funghi (peronospora) e lesioni da insetti.
Infiorescenze	Spinacio spigato con un'infiorescenza > 25 mm di altezza.
Parti di radici	Pezzi di radici uniti o non al resto della pianta di spinacio.

	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>SPINACI FOGLIA A FOGLIA SURGELATI GRANDI PANIERI 2x2,5 kg</b>	<b>COD. PRODOTTO</b>  <b>CSPFF01</b>

Erbe estranee filiformi (somma in cm delle erbe ritrovate su 1 Kg)	Erbe che non alterano il sapore. Graminacee o plantule di dicotiledoni.
M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta.
M.E.	Materiale estraneo di origine animale o non vegetale.


Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia		kJ <b>62</b>	kcal <b>15</b>
Grassi		g <b>0</b>	
di cui acidi grassi saturi		g <b>0</b>	
Carboidrati		g <b>0</b>	
di cui zuccheri		g <b>0</b>	
Fibre		g <b>1.8</b>	
Proteine		g <b>2.8</b>	
Sale		g <b>0.14</b>	
<b>FONTI</b>  <b>AlimentiNUTrizione</b> Il gusto di scegliere consapevolmente			

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Sostanza Secca	%	≥ 6,5	Bilancia termica

Parametri microbiologici (ufc/g)				
	<b>M</b>	<b>m</b>	<b>c</b>	<b>N</b>
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
m = limite al di sotto del quale i valori sono accettati; 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 915/2023 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

Imballaggio primario	
Tipo confezione	Busta LDPE Bianco Latte Neutra

	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>SPINACI FOGLIA A FOGLIA SURGELATI GRANDI PANIERI 2x2,5 kg</b>	<b>COD. PRODOTTO</b>  <b>CSPFF01</b>


Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	450	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 busta	8015536481096			

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	Cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	8P
Numero confezioni per cartone	2
Dimensioni esterne (mm)	387x261x151 (± 2 mm)
Peso cartone	240 g (± 5 %)
Codice EAN cartone	8015536481287

Schema Pallettizzazione			
Tipo pallet	Epal	Dimensione pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	216
Numero strati per pallet	12	Altezza massima pallet compresa Epal	196 cm
Numero cartone per pallet	108	Peso netto pallet	540 kg

Note generali

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> In riferimento all' <b>Allegato II del Reg. CE 1169/2011</b> : - il prodotto non contiene allergeni; - presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito produttivo - assenza di cross-contamination-.

	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>SPINACI FOGLIA A FOGLIA SURGELATI GRANDI PANIERI 2x2,5 kg</b>	<b>COD. PRODOTTO</b>  <b>CSPFF01</b>

**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
01/2024	