

 <b>Agrifood</b> ABRUZZO	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>ZUCCA A CUBETTI SURGELATA GRANDI PANIERI 4x2.5 kg</b>	<b>CZUCCA2</b>

#### Descrizione materia prima

Materia prima fresca e sana appartenente alla famiglia delle "Cucurbitaceae", genere Cucurbita.

- Specie: Cucurbita maxima Duch. di forma rotonda schiacciata, varietà Moscata di Provenza;
- Specie: Cucurbita moscata Duch. di forma allungata, varietà Butternut e Violina.

Nome prodotto	ZUCCA A CUBETTI SURGELATA	
---------------	---------------------------	--

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. Agr.
-----------------	--

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	Zucca
-------------	-------

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 4 minuti. Scolare e preparare nel modo desiderato.
------------	---

#### Conservazione Domestica

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



**Agrifood**  
ABRUZZO

### SPECIFICA PRODOTTO

MOD\_290 REV.4

COD. PRODOTTO

**ZUCCA A CUBETTI  
SURGELATA  
GRANDI PANIERI 4x2.5 kg**

**CZUCCA2**

\* (-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	Tolleranza
Dimensioni del cubetto	mm	12x12x12	± 3

### Caratteristiche organolettiche

Gusto	tipico del prodotto, senza note estranee e sgradevoli
Consistenza	tenera, non fibrosa
Colore	cubetti di colore arancione uniforme, con assenza di zone verdi
Aspetto	omogeneo
Odore	tipico del prodotto, senza note estranee e sgradevoli

### Difettosità

	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
CUBETTI MACCHIATI	%	2	
CUBETTI CON RESTI DI BUCCIA	%	2	
CUBETTI AGGLOMERATI $\geq$ 3 UNITA'	PZ	12	
FRAMMENTI (dimensioni lato <3 mm)	%	4.5	
CUBETTI CON PRESENZA DI ALONI VERDI	%	2	
CUBETTI CON COLORAZIONE GIALLA	%	6	
M.E	N°	assente	
M.V.E.	N°	1	

500 g

### Descrizione difetti

Macchiati	Unità che presentano macchie di colore scuro.
Resti di buccia	Unità mal pelate.
Agglomerati	Cubetti uniti insieme ( $\geq$ 3 unità) di difficile disaggregazione.
Frammenti	Cubetti sbriciolati di grandezza inferiore a 3 mm nel lato più lungo.
Aloni verdi	Unità che presentano striature di colore verde.
Colorazione gialla	Unità che presentano striature di colore giallo.
Materiale estraneo	Materiale estraneo di origine animale o non vegetale.
Materia vegetale estraneo	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta.

### Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	kJ	126	Kcal	30
Grassi	g	0.1		
di cui acidi grassi saturi	g	0		
Carboidrati	g	3.5		
di cui zuccheri	g	2.5		

 <b>Agrifood</b> ABRUZZO	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>ZUCCA A CUBETTI SURGELATA GRANDI PANIERI 4x2.5 kg</b>	<b>CZUCCA2</b>

Fibre	g	5.5
Proteine	g	1.1
Sale	g	0
<b>FONTE</b>  <b>AlimentiNUTrizione</b> Il gusto di scegliere consapevolmente		

<b>Parametri microbiologici (ufc/g)</b>				
	<b>M</b>	<b>m</b>	<b>c</b>	<b>N</b>
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

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.

<b>Contaminanti</b>	
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

<b>Imballaggio primario</b>				
Tipo confezione	Busta NEUTRA 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	8015536781097			

<b>Imballaggio secondario</b>	
Tipo confezione	Cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	1P

 <b>Agrifood</b> ABRUZZO	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>ZUCCA A CUBETTI SURGELATA GRANDI PANIERI 4x2.5 kg</b>	<b>CZUCCA2</b>

Dimensioni esterne	397X257X204	(± 2mm)
Peso cartone	280	g (± 5%)
Numero confezioni per cartone	4	
Codice EAN CRT	8015536781189	

#### Schema Pallettizzazione

Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	324
Numero strati per pallet	9	Altezza 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 semi geneticamente modificati.

#### 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 produttivo - 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
03/2024	