
	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	ZUCCA A CUBETTI SURGELATA GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	COD. PRODOTTO
		CZUCCA2

Descrizione materia prima		
<p>Materia prima fresca e sana appartenente alla famiglia delle “Cucurbitaceae”, genere Cucurbita.</p> <p>- Specie: Cucurbita maxima Duch. di forma rotonda schiacciata, varietà Moscata di Provenza;</p> <p>- Specie: Cucurbita moscata Duch. di forma allungata, varietà Butternut e Violina.</p>		
Nome prodotto	ZUCCA A CUBETTI SURGELATA	
Marchio	GRANDI PANIERI	
Peso netto confezione	2500	g
TMC	<p>24 mesi + fine semestre *</p> <p>*Periodo <u>GENNAIO-GIUGNO</u> la scadenza sarà Giugno di due anni successivi</p> <p>*Periodo <u>LUGLIO-DICEMBRE</u> la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi</p> <p>Mese espresso da 01-12</p> <p>Anno (espresso con quattro cifre)</p>	




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) www.agrifood.it

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

	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	500 g
CUBETTI CON RESTI DI BUCCIA	%	2	
CUBETTI AGGLOMERATI ≥ 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	

Descrizione difetti	
Macchiati	Unità che presentano macchie di colore scuro.
Resti di buccia	Unità mal pelate.
Agglomerati	Cubetti uniti insieme (≥ 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

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	ZUCCA A CUBETTI SURGELATA GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CZUCCA2


Fibre	g	5.5
Proteine	g	1.1
Sale	g	0
FONTE	 AlimentiNUTrizione Il gusto di scegliere consapevolmente	

Parametri microbiologici (ufc/g)				
	M	m	c	N
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.				

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 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

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

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	ZUCCA A CUBETTI SURGELATA GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CZUCCA2

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 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 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	