
	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAVOLFIORI ROSETTE SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CCFR01

Descrizione materia prima		
Materia prima fresca e sana appartenente alla specie Brassica oleracea L. var. botrytis L.. Corimbi di colore bianco latte, dalla superficie fino al peduncolo: sani, non fibrosi, liberi da attacchi parassitari, infestazioni, foglie e peduncoli. La materia prima viene coltivata nel rispetto delle norme vigenti sull'uso dei pesticidi.		
Nome prodotto	CAVOLFIORI ROSETTE 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)	




The image shows a vertical rectangular logo for 'Grandi Panieri Agrifood'. At the top, there is a circular emblem with the text 'GRANDI PANIERI' around a landscape illustration. Below this, a chef in a white uniform and hat is shown from the waist up, holding a small sign that says 'Ogni Conoscenza'. In front of the chef is a basket filled with various fresh vegetables like carrots, zucchini, and tomatoes. At the bottom of the logo, the text 'Agrifood' is written in a stylized font, with '2,5kg (2)' and 'Surgelato' printed below it.

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

Modalità di preparazione	
In pentola	Versare i cavolfiori ancora surgelati in acqua bollente. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per circa 8-12 minuti. Scolare e cucinare nel modo desiderato.

Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione

	SPECIFICA PRODOTTO	
	MOD_290 REV.4	
	COD. PRODOTTO	
	CAVOLFIORI ROSETTE SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CCFR01


** (-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	40-60

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Caratteristico, non amaro
Consistenza	Soda, non fibrosa
Colore	Rosette di colore bianco-panna, non rosate, non brune
Aspetto	Rosette non disfatte, di buona tenuta
Odore	Tipico

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1. Danni gravi (macchie scure > 20 mm o macchia chiara > 30 mm)	%	1	2 kg
2. Danni maggiori (lesione o macchia scura di dimensioni 10-20 mm)	%	3	
3. Danni minori (lesione o macchia scura di dimensioni 3-10 mm)	%	4	
4. * Difetti di colorazione (zone grigie, brune, di dimensioni > 20 mm)	%	6	
5. Rosette non compatte (sfatte, con aspetto di corallo o che hanno perso una parte di infiorescenza)	%	5	
6. Sfrido (frammenti < 20 mm)	%	15	
7. Fuori calibro totale	%	25	
8. M.E. (materiale estraneo animale, non vegetale, inorganico)	%	ASSENTE	
9. M.V.E. (materiale vegetale estraneo)	N°	0	

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia	kJ	127	kcal 30
Grassi	g	0.2	
di cui saturi	g	0	
Carboidrati	g	2.7	
di cui zuccheri	g	2.4	
Fibre	g	2.4	

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	CAVOLFIORI ROSETTE SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CCFR01


Proteine	g	3.2
Sale	g	0.02
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 – bianco latte
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	500 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	8015536001805

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	4P
Numero confezioni per cartone	4

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	CAVOLFIORI ROSETTE SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	COD. PRODOTTO CCFR01

Dimensioni esterne (mm)	397X257X316	(± 2mm)
Peso cartone	345	g (± 5%)
Codice EAN cartone	8015536121183	

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	216
Numero strati per pallet	6	Altezza pallet con Epal	204 cm
Numero cartone per pallet	54	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 non contiene allergeni; - presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito di produzione - 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
01/2024	