

 <b>Agrifood</b> ABRUZZO	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>CAVOLFIORI ROSETTE SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg</b>	<b>COD. PRODOTTO</b>
		<b>CCFR01</b>

<b>Descrizione materia prima</b>	
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	<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 Anno (espresso con quattro cifre)</p>
	

<b>Produttore</b>	
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:	<p>Agrifood Abruzzo S.r.l. Via San Bernardino, 196- 25018 Montichiari (BS) <a href="http://www.agrifood.it">www.agrifood.it</a></p>

<b>Ingredienti</b>	
Ingredienti	Cavolfiori
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

<b>Modalità di preparazione</b>	
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.

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

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

** (-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	

<b>Caratteristiche dimensionali</b>		
	Unità di misura	Valori
Dimensioni	mm	40-60

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
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

<b>Difettosità</b>			
	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	

<b>Informazioni Nutrizionali</b> (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

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

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

<b>Schema Pallettizzazione</b>			
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

<b>Note generali</b>

<b>Requisiti di sicurezza alimentare</b>
<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 di produzione - assenza di cross-contamination-.

**Trattamenti ionizzanti:** prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

<b>Rintracciabilità</b>
In Rif. al <b>Reg. CEE 178/2002</b> l'azienda dispone di un sistema di rintracciabilità che permette per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:
<ul style="list-style-type: none"> <li>- identificare il lotto di produzione;</li> <li>- rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità;</li> <li>- identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati.</li> </ul>
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	