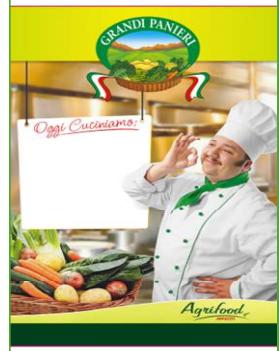


	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAVOLINI DI BRUXELLES SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CCBX01

Descrizione materia prima	
Cavolo di Bruxelles (Brassica oleracea var. gemmifera).	
Nome commerciale	CAVOLINI DI BRUXELLES
Denominazione legale	CAVOLINI DI BRUXELLES SURGELATI
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)
	

Distribuito da:	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – 25018 Montichiari (BS)
	www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	Cavolini di Bruxelles
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 12 minuti. Scolare e preparare nel modo desiderato.

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.		

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAVOLINI DI BRUXELLES SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CCBX01

Caratteristiche dimensionali		
	Unità di misura	Limiti
Diametro	mm	26 ± 3
Altezza	mm	33 ± 3

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Tipico senza retrogusti estranei
Consistenza	Tenera, non fibrosa o legnosa
Colore	Caratteristico del prodotto
Aspetto	Omogeneo
Odore	Tipicamente fresco e naturale

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1. Decolorati	%	7	1000 g
2. Gemme aperte	%	5	
3. Foglie danneggiate	%	8	
4. Unità macchiate	%	3	
5. Gemme marroni o marce	%	2	
6. M.V.E	%	ASSENTE	
7. Foglie libere	%	2	
<i>Somma difettosità (da 1 a 7)</i>	%	18	

Descrizione difetti	
Decolorati	Unità che presentano per più del 50% di superficie una colorazione differente.
Gemme aperte	Unità sfiorite.
Foglie danneggiate	Foglie danneggiate da insetti o altro, con macchia di diametro > 6mm; danni meccanici.
Unità macchiate	Unità che presentano parti di colore marrone chiaro.
Gemme marroni o marce	Unità con presenza di marciume.
M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta.

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.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAVOLINI DI BRUXELLES SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CCBX01

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

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)		
Energia	kJ 197	kcal 47
Grassi	g 0.7	
di cui acidi grassi saturi	g 0.1	
Carboidrati	g 5.4	
di cui zuccheri	g 3.8	
Fibre	g 4.0	
Proteine	g 2.8	
Sale	g 0.01	

Imballaggio primario			
Tipo confezione	Busta NEUTRA LDPE – bianco latte		
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	8015536004509		

Imballaggio secondario			
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano		
Materiale	TST 343/C		
Colore	Avana		
Sigla interna	1P		
Numero confezioni per cartone	4		
Dimensioni esterne (mm)	397x257x204 (± 2mm)		

 Agrifood <small>ABRUZZO</small>	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CAVOLINI DI BRUXELLES SURGELATI GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	CCBX01

Peso cartone	280	g (± 5%)
Codice EAN cartone	8015536131182	

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	324
Numero strati per pallet	9	Altezza massima 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 di confezionamento - 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	