

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	CFAF01

Descrizione materia prima	
Materia prima appartenente alla specie "Phaseolus vulgaris". Fagiolini sani e freschi al giusto punto di maturazione, liberi da attacchi parassitari, infestazioni, foglie, peduncoli.	
Nome commerciale	FAGIOLINI FINISSIMI
Denominazione legale	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
Peso netto confezione	2500 g
TMC	24 mesi + fine semestre * *Periodo GENNAIO-GIUGNO la scadenza sarà Giugno di due anni successivi *Periodo LUGLIO-DICEMBRE 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) www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	FAGIOLINI
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 8-9 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
	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	CFAF01

* (-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
Diametro	mm	7.5-8.5

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	calibro e colore uniforme
Colore	verde uniforme
Odore	tipico del fagiolino fresco
Gusto	tipico del fagiolino scottato
Consistenza	tenera, non molle, non fibrosa

Difettosità

	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
Macchiati (anomalie superficiali, non profonde)	%	≤5	
Danneggiati (punture di insetti, arrotature necrotizzate, lesioni, danneggiamenti vari)	%	≤2	
Unità non/mal spuntate (con spuntatura insufficiente o estremità non spuntata)	%	≤3	
Ossidati (lacerazioni ed estremità ossidate)	%	≤0.5	
Sovramaturi (unità con seme che rigonfia il baccello)	%	≤4	
M.E. (materiale estraneo non vegetale)	%	≤0	
M.V.E. (materiale vegetale estraneo non appartenente al fagiolino)	%	≤0	
Unità con diametro > 8.5	%	≤5	1000 g

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	kJ 136	kcal 33
Grassi	g 0.1	
di cui acidi grassi saturi	g 0.1	
Carboidrati	g 3.7	
di cui zuccheri	g 1.0	

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	CFAF01

Fibre	g	4.4
Proteine	g	2.0
Sale	g	0.03

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
Linee guida I.I.A.S.				

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	
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 1881/2006 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	8015536002208

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	Cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana

 Agrifood ABRUZZO	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	CFAF01

Sigla interna	3P
Numero confezioni per cartone	4
Dimensioni esterne	397X257X256 (± 2mm)
Peso cartone	300 g (± 5%)
Codice EAN	8015536211181

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	252
Numero strati per pallet	7	Altezza pallet con Epal	194 cm
Numero cartone per pallet	63	Peso netto pallet	630 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
11/2022	