
	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	CIPOLLINE BORETTANE SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	COD. PRODOTTO
		CCIB01

Descrizione materia prima		
Unità fresche e sane del genere “Allium Cepa L.”. Bianche, sane, esenti da parte di radici e resti di pellicola, libere da attacchi parassitari, infestazioni, foglie, peduncoli.		
Nome prodotto	CIPOLLINE BORETTANE SURGELATE	
Descrizione prodotto	CIPOLLE BORETTANE SURGELATE	
Marchio	GRANDI PANIERI	
Peso netto confezione	2500	g
TMC	<div>24 mesi + fine semestre *</div> <div>*Periodo <u>GENNAIO-GIUGNO</u> la scadenza sarà Giugno di due anni successivi</div> <div>*Periodo <u>LUGLIO-DICEMBRE</u> la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi</div> <div>Mese espresso da 01-12</div> <div>Anno (espresso con quattro cifre)</div>	




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

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

Modalità di preparazione	
In forno	Distribuite su una teglia le cipolline ancora surgelate. Fate cuocere per 15 minuti in forno ventilato preriscaldato a 220°C, mescolando delicatamente di tanto in tanto. Quando le cipolle avranno raggiunto il grado di cottura desiderato, salate e servite.

Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana

	SPECIFICA PRODOTTO		MOD_290 REV.4
			COD. PRODOTTO
	CIPOLLINE BORETTANE SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 kg		CCIB01

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 organolettiche (da valutare sul surgelato)	
Colore	Tipico del prodotto
Aspetto	Omogeneo
Odore	Tipico del prodotto
Gusto	Tipico del prodotto
Consistenza (dopo scongelamento)	Soda

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
Foglie sparse	%	4	1000 g
Parte verde	%	5	
Foglie secche	%	1	
Attaccatura radici di colore marrone scuro	%	23	
Pezzi con macchie gialle sulla parte superiore	%	4.5	
Danneggiate	%	15	
Totale difetti	%	50	

Calibro 38-45			
Fuori calibro: < 38mm	%	4	1000 g
Fuori calibro: > 45mm	%	80	

Descrizione difetti	
Foglie sparse	Pezzi di rivestimento esterno di colore marrone liberi dalle unità.
Parte verde	Unità che presentano striature verdi.
Foglie secche	Unità che presentano parte del rivestimento esterno di colore marrone e peduncoli marroni lunghi evidenti.
Attaccatura radici di colore marrone scuro	Unità che presentano abbozzi di radici non completamente rasate o con qualche filetto. Se invece le unità sono concave in corrispondenza della base, non si deve considerare un difetto perché non c'è possibilità di eliminarle.
Pezzi con macchie gialle sulla parte superiore	Unità di colore più ingiallito rispetto a quello bianco madreperlaceo caratteristico; unità con tracce di rivestimento esterno marrone e tracce di peduncoli recisi; unità di colore alterato in generale rispetto a quello caratteristico.
Danneggiate	Unità con danni meccanici.

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia		kJ	115
		kcal	27
Grassi		g	0
di cui acidi grassi saturi		g	0

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	CIPOLLINE BORETTANE SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	COD. PRODOTTO
		CCIB01


Carboidrati	g	5
di cui zuccheri	g	4.5
Fibre	g	1.4
Proteine	g	1.1
Sale	g	0.06

Parametri microbiologici (ufc/g)				
	M	m	c	N
Conta mesofila totale	10 ⁶	5x10 ⁵	2	5
Enterobatteri	10 ⁴	10 ³	2	5
E. coli	10 ²	10	2	5
E. coli O157	ASSENTE in 25 g			
Salmonella sp.	ASSENTE in 25 g			
Listeria monocytogenes	ASSENTE in 25 g			
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)	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	8015536003403

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

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	CIPOLLINE BORETTANE SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 kg	COD. PRODOTTO CCIB01

Numero confezioni per cartone	4
Dimensioni esterne (mm)	397X257X204 (± 2 mm)
Peso cartone	280 g (± 5%)
Codice EAN cartone	8015536171188

Schema Palettizzazione			
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 nel 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
08/2023	