

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	ZUCCHINE DISCO SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 Kg	CZUD01

Descrizione materia prima

Materia prima fresca e sana appartenente alla specie "CUCURBITA PEPO". Zucchine con tegumento verde, libere da attacchi parassitari, infestazioni, coltivate nel rispetto delle norme vigenti sull'uso dei pesticidi consentiti.

Nome commerciale	ZUCCHINE DISCO	
Denominazione legale	ZUCCHINE DISCO SURGELATE	
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. Agricola
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	ZUCCHINE
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 5-8 minuti. Scolare e preparare nel modo desiderato.
------------	---

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	ZUCCHINE DISCO SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 Kg	CZUD01

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		

Caratteristiche dimensionali		
	Unità di misura	Valori
Dimensioni	mm	20-40

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Caratteristico, senza retrogusto
Consistenza	Non spugnosa, non molle, resistente alla cottura
Colore	Caratteristico, da crema a giallo pallido, pelle verde
Aspetto	Omogeneo
Odore	Tipico del prodotto

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
Calibro >40	%	≤ 13	500 g
Sfidi	%	≤ 8	
Spessore < 6 mm	%	≤ 8	
Spessore > 9 mm	%	≤ 10	
Lamelle	%	≤ 16	
Macchie minori	%	≤ 3	
Macchie maggiori	%	≤ 1	
Agglomerati ≥ 5 unità	%	≤ 12	
Materia vegetale	N°	≤ 3	
Difetti gravi	N°	≤ 1	
M.E.	N°	ASSENTE	2000 g
Parte Apicale	N°	≤ 5	

Descrizione difetti	
Calibro	Misurato nel diametro più grande.
Sfidi	Rondelle sbriciolate di grandezza inferiore alla metà di una intera.
Spessore	Rondelle di spessore < 6 mm e > 9 mm.
Lamelle	Rondelle tagliate di sbieco.
Macchie minori	Traccia d'ossidazione marrone-beige di 2-5 mm (misurare il diametro maggiore).
Macchie maggiori	Macchia di diametro compreso tra 5-10 mm.
Agglomerati	Rondelle unite insieme (> 5 unità).

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	ZUCCHINE DISCO SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 Kg	CZUD01

Materia vegetale	Originaria della pianta: foglie o fiore.
Difetti gravi	Macchia superiore di diametro > 10 mm.
M.E.	Materiale estraneo organico e non.
Parte apicale	Parte del vegetale, attaccatura fiore.

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)		
Energia	kJ 77	kcal 18
Grassi	g 0.2	
di cui acidi grassi saturi	g 0.0	
Carboiodrati	g 2.0	
di cui zuccheri	g 2.0	
Fibre	g 1.2	
Proteine	g 1.5	
Sale	g 0.05	

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	
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 1881/2006 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.			

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	ZUCCHINE DISCO SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 Kg	CZUD01

	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 busta	8015536002802

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	1P1
Numero confezioni per cartone	4
Dimensioni esterne	397x257x226 (± 2 mm)
Peso cartone	290 g (± 5 %)
Codice EAN CRT	8015536521181

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	288
Numero strati per pallet	8	Altezza pallet con Epal	196 cm
Numero cartone. per pallet	72	Peso netto pallet	720 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 semi 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 produttivo - assenza di cross-contamination-.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	ZUCCHINE DISCO SURGELATE GRANDI PANIERI 4x2.5 Kg	CZUD01

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	