
	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CIME DI RAPA (friarielli) FOGLIA A FOGLIA SURGELATE GRANDI PANIERI 2x2.5 kg	CCRFF01


Descrizione materia prima		
Foglie fresche e sane appartenenti alla famiglia delle Brassicaceae, genere “Brassica” specie “Brassica Rapa” sottospecie “Sylvestris”. Foglie pulite, di colore verde, libere da attacchi parassitari e da infestazioni, coltivate nel rispetto delle norme vigenti.		
Nome prodotto	CIME DI RAPA FOGLIA A FOGLIA (friarielli) SURGELATE	
Descrizione prodotto	CIME DI RAPA FOGLIA A FOGLIA SURGELATE	
Marchio	GRANDI PANIERI	
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)	



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	Cime di rapa
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
A vapore	Mettere a bollire l'acqua nella pentola. Attendere l'ebollizione e posizionare il prodotto in porzioni ancora surgelato nel cestello della pentola a vapore;

	SPECIFICA PRODOTTO	
	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO CCRFF01	CIME DI RAPA (friarielli) FOGLIA A FOGLIA SURGELATE GRANDI PANIERI 2x2.5 kg

	cuocere per circa 15 minuti, senza rimuoverlo fino a quando non sarà scongelato; scolarlo e prepararlo nel modo desiderato.
In pentola	Versate il prodotto ancora surgelato in poca acqua bollente; cuocete per circa 5 minuti, rimuovendolo spesso fino a quando non sarà scongelato; scolatelo e preparatelo 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.		

Caratteristiche dimensionali		
	Unità di misura	Valori
Dimensioni	mm	Lunghezza 65 ± 5 Larghezza 40 ± 5 Altezza 30 ± 5
Peso medio	g	50-60


Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Caratteristico del prodotto, assenza di gusti estranei e/o retrogusti
Consistenza	Non fibrosa, non dura, tenera
Colore	Colore verde uniforme, caratteristico del prodotto fresco
Aspetto	Omogeneo
Odore	Caratteristico del prodotto, assenza di odori estranei

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1. Foglie gialle decolorate	%	2	500 g
2. Foglie marce	%	1	
3. Infiorescenze	N°	4	1000 g
4. Corone	N°	3	
5. Parti di radici	N°	1	
6. Erbe	N°	4	
TOTALE 3+6	N°	6	
7. M.V.E.	N°	0	
8. M.E.	N°	0	

Descrizione difetti	
Foglie gialle decolorate	Colore giallo e decolorazioni di varia origine che compromettono l'aspetto del

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CIME DI RAPA (friarielli) FOGLIA A FOGLIA SURGELATE GRANDI PANIERI 2x2.5 kg	CCRFF01


	prodotto. Tagliare solo le parti delle foglie che presentano il difetto.
Foglie marce	Foglie o pezzi di foglie marce (causa malattia). Considerare solo le parti delle foglie con il difetto.
Infiorescenze	Prodotto spigato con un'infiorescenza > 25 mm di altezza.
Corone	Porzione solida della pianta delle cime di rapa compresa tra la radice e l'apparato fogliare.
Parti di radici	Pezzi di radici unite o non al resto della pianta delle cime di rapa.
Erbe	Erbe che non alterano il sapore. Graminacee o plantule di dicotiledoni.
M.V.E.	Materiale estraneo originario e non della pianta.
M.E.	Materiale estraneo di origine animale o non vegetale.

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia		kJ 118	kcal 28
Grassi	g	0.3	
di cui acidi grassi saturi	g	0	
Carboidrati	g	2	
di cui zuccheri	g	2	
Fibre	g	2.9	
Proteine	g	2.9	
Sale	g	0.02	
FONTE  AlimentiNUTrizione Il gusto di scegliere consapevolmente			

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Sostanza Secca	%	≥ 6,5	Bilancia termica

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.;


	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	CIME DI RAPA (friarielli) FOGLIA A FOGLIA SURGELATE GRANDI PANIERI 2x2.5 kg	COD. PRODOTTO CCRFF01

	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)	450	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 Busta	8015536932093		

Imballaggio secondario			
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano		
Materiale	TST 343/C		
Colore	Avana		
Sigla interna	8P		
Numero confezioni per cartone	2		
Dimensioni esterne (mm)	387x261x151 (± 2mm)		
Peso cartone	240	g	(± 5%)
Codice EAN cartone	8015536931287		

Schema Palettizzazione			
Tipo pallet	Epal	Dimensione pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	216
Numero strati per pallet	12	Altezza massima pallet compresa Epal	195 cm
Numero cartone per pallet	108	Peso netto pallet	540 kg

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	CIME DI RAPA (friarielli) FOGLIA A FOGLIA SURGELATE GRANDI PANIERI 2x2.5 kg	COD. PRODOTTO CCRFF01

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 produttivo - 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
04/2024	