

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	FINOCCHI SPICCHI SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 KG	CFIS01

Descrizione materia prima

Materia prima fresca e sana appartenente alla specie "Foeniculum vulgare". Finocchi sani, liberi dalle radici, dall'apparato fogliare, da attacchi parassitari e da infestazioni, coltivati nel rispetto delle norme vigenti.

Nome Commerciale	FINOCCHI SPICCHI
Denominazione legale	FINOCCHI SPICCHI SURGELATI
Peso Netto Confezione	2500 g
TMC	<p>24 mesi + fine semestre *</p> <p>*Periodo <u>GENNAIO-GIUGNO</u> la scadenza sarà Giugno di due anni successivi</p> <p>*Periodo <u>LUGLIO-DICEMBRE</u> la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi</p> <p>Mese espresso da 01-12</p> <p>Anno (espresso con quattro cifre)</p>



Produttore

Nome Produttore	Ass. CO.VAL.P.A. ABRUZZO Soc. Coop. Agr.
Indirizzo	S.P. 19 Ultrafucense, 87 - 67043 Celano (AQ)
Registrazione Imprese Alimentari Dipartimento Prevenzione ASL	032AQ1015
Distribuito da:	<p>Agrifood Abruzzo S.r.l. Via San Bernardino, 196 - 25018 Montichiari (BS) www.agrifood.it</p>

Ingredienti

Ingredienti	Finocchi
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 8-12 minuti. Scolare e preparare nel modo desiderato.
------------	--

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	FINOCCHI SPICCHI SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 KG	CFIS01

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	
	Valori
Dimensioni	Spicchi con peso tra 40 g e 120 g

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	tipico senza retrogusti
Consistenza	tenera, non legnosa
Colore	bianco con leggere sfumature verdi
Aspetto	integri e omogenei di dimensioni
Odore	tipico del prodotto

Difettosità		UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
Materia vegetale del finocchio		N°	≤ 4	1000 g
Difetti gravi		N°	≤ 1	
Macchie maggiori		N°	≤ 3	
Macchie minori		N°	≤ 8	
Unità ossidate gravi		N°	≤ 4	
Unità ossidate lievi*		N°	≤ 5	
Unità danneggiate		N°	≤ 4	
Unità con gambi		N°	≤ 10	
Brattee verdi		%	≤ 15	
Brattee libere		N°	ASSENTE	
M.V.E.		N°	ASSENTE	
M.E.		N°		

Descrizione difetti	
Difetti gravi	Macchia di colore scuro di diametro superiore ad 1 cm.
Macchie maggiori	Unità con macchie di diametro compreso tra 0,5 - 1 cm.
Macchie minori	Unità con macchie di diametro inferiore a 0,5 cm.
Unità ossidate	Quarto che presenta il taglio di colore marrone. *Lievi: Il conteggio del difetto viene diviso a metà.
Unità danneggiate	Quarti che hanno subito dei danni meccanici (schiacciamenti, mal rifilati).

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	COD. PRODOTTO	CFIS01
	FINOCCHI SPICCHI SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 KG	

Unità con gambi	Quarti di finocchio con il resto di gambo > 2 cm.
Brattee libere	Foglie (brattee) libere distaccate dal gambo.
M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta.
M.E.	Materiale estraneo di origine animale o minerale.

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	kJ 113	kcal 27
Grassi	g 0.1	
di cui acidi grassi saturi	g 0.0	
Carboidrati	g 2.5	
di cui zuccheri	g 2.5	
Fibre	g 2.0	
Proteine	g 3.0	
Sale	g 0.01	

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	110	11	3	5

Normativa di riferimento: OM 7/12/93, REG. CEE 2073/2005, raccomandazione IAS

Legenda:

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
Peso imballo primario	18 g

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	COD. PRODOTTO	
	FINOCCHI SPICCHI SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 KG	CFIS01

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	8015536002406			

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	Cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	1P1
Numero confezioni per cartone	4
Dimensioni interne	390x250x215 (± 2 mm)
Dimensioni esterne	397x257x226 (± 2 mm)
Peso cartone	270 g (± 5%)
Codice EAN cartone	8015536231189

Schema Palettizzazione			
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	195 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.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	FINOCCHI SPICCHI SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 KG	CFIS01

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
07/2021	