


|  | 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 | 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, 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 | 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* | | | |
| Unità danneggiate | N° | ≤ 5 | |
| Unità con gambi | N° | ≤ 4 | |
| Brattee verdi | N° | ≤ 10 | |
| Brattee libere | % | ≤ 15 | |
| M.V.E. | N° | ASSENTE | |
| M.E. | N° | ASSENTE | |

| 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 |
|---|---|--------------------------------|
| | FINOCCHI SPICCHI SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 KG | CFIS01 |

| | |
|-----------------|--|
| 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 | |
|---|---|---------------|
| | 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 sementi geneticamente modificate. |

|  | SPECIFICA PRODOTTO | |
|---|---|--------|
| | 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 |  |