	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	BROCCOLI ROSETTE SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	CBR04


Descrizione materia prima		
Materia prima fresca e sana appartenente alla specie Brassica oleracea L. var. cymosa Duch. Deve essere esente da colorazioni scure, marciumi, danni dovuti a parassiti, odori e sapori estranei.		
Nome prodotto	BROCCOLI ROSETTE SURGELATI	
Peso netto confezione	2500	g
Marchio	GRANDI PANIERI	
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>	

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	Broccoli
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 minuti. Scolare e preparare nel modo desiderato.

Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione


	SPECIFICA PRODOTTO	
	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO	
	BROCCOLI ROSETTE SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	CBR04

** (-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
Calibro	mm	30-60

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Tipico del prodotto, senza retrogusti.
Consistenza	Morbida ma soda.
Colore	Verde scuro, con qualche sfumatura più chiara.
Aspetto	Omogeneo.
Odore	Caratteristico del prodotto.

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
ROTTI (broccoli che hanno subito schiacciamenti e danneggiamenti)	%	4	1000g
MACCHIATI GRAVEMENTE (broccoli con macchie o cicatrici da insetti o malattie – GRAVI: macchie o segni con diametro > 6mm)	%	2	1000g
MACCHIATI LIEVEMENTE (broccoli con macchie o cicatrici da insetti o malattie – LIEVI: macchie o segni > 2 mm, < 6 mm Ø)	%	5	1000g
MAL TAGLIATI (broccoli con infiorescenze rotte o con gambo di lunghezza > dell'infiorescenza)	%	10	1000g
FUORI MISURA (broccoli che non rispettano le dimensioni STD)	%	8	1000g
SOVRAMMATURI (broccoli a maturazione avanzata con flosculi aperti e fiori gialli)	%	8	1000g
OSSIDATI (broccoli con colore da marrone chiaro a bruno scuro (nella faccia di taglio)	N°	2	1000g

	SPECIFICA PRODOTTO		MOD_290 REV.4
			COD. PRODOTTO
	BROCCOLI ROSETTE SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 kg		CBR04


FOGLIE LIBERE (foglie staccate con lunghezza > 5 cm)	N°	0	1000g
MVE (Materiale vegetale estraneo)	N°	1	1000g
ME (Materiale estraneo)	N°	0	1000g

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia	kJ	127	kcal 30
Grassi	g	0.3	
di cui saturi	g	0	
Carboidrati	g	2	
di cui zuccheri	g	2	
Fibre	g	3	
Proteine	g	3.4	
Sale	g	0.02	
FONTE  AlimentiNUTrizione Il gusto di scegliere consapevolmente			

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.; 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

	SPECIFICA PRODOTTO		MOD_290 REV.4
	BROCCOLI ROSETTE SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 kg		COD. PRODOTTO
			CBR04


Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	500	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	8015536071099			

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	4P
Numero confezioni per cartone	4
Dimensioni esterne (mm)	397x257x316 (± 2mm)
Peso cartone	372 g (± 5%)
Codice EAN CRT	8015536071198

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	216
Numero strati per pallet	6	Altezza pallet con Epal	204 cm
Numero cartone per pallet	54	Peso netto pallet	540 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 :

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	BROCCOLI ROSETTE SURGELATI GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	CBR04

- 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
01/2024	