

**cod: 29127 CARCIOFI QUARTI CONGELATI FRIKO**
**- Descrizione -**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di "Cynara scolymus", selezionati, puliti, scottati, tagliati in quarti e congelati I.Q.F.  
Origine: Egitto.

**- Caratteristiche Organolettiche -**

Colore	Crema con tipiche sfumature dal giallo al verde chiaro
Odore	Caratteristico, assenza di note estranee
Sapore	Caratteristico, assenza di retrogusti estranei
Consistenza	Tenera, non fibrosa, caratteristica

**- Caratteristiche Fisiche-Merceologiche -**

Lunghezza unità	35 - 60 mm
Unità di lunghezza > 60 mm	Max 5% n/n
Diametro unità	< 30 mm
Unità di diametro > 35 mm	Max 2% n/n
Pezzatura	80 - 120 pz/Kg
Unità con brattee verdi	Max 5% n/n
Unità con centro violetto	Max 5% n/n
Unità deformi	Max 2% n/n
Unità con taglio obliquo o irregolare	Max 5% n/n
Unità con brattee fibrose	Max 10% n/n
Unità con centro fibroso	Max 5% n/n
Unità danneggiate da parassiti	Max 2% n/n
Unità macchiate	Max 3% n/n
Agglomerati	Max 3% p/p
Brattee libere	Max 3% p/p
Materiale estraneo	Assente
Materiale estraneo di origine vegetale	1 unità/1 Kg

**- Caratteristiche Chimiche -**

Residui di fitofarmaci	Conformi alla normativa vigente nazionale e comunitaria
Acidità	< 0,15%

**- Caratteristiche Microbiologiche -**

Parametro:	Obiettivo	Limite
CBT mesofila	300.000 ufc/g	3.000.000 ufc/g

... Segue

**cod: 29127 CARCIOFI QUARTI CONGELATI FRIKO**

E.coli	10 ufc/g	100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi	10 ufc/g	100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g	O.M. 11/10/1978
Salmonella	Assente/25 g	

**- Caratteristiche Imballaggio -**

U.V.	Busta stampata marchio Friko
Peso U.V.	1 Kg
Modalità	Il peso netto va determinato secondo le modalità previste dalla Circ. del 06/01/1990
Composizione cartone	10 x 1 Kg
Peso cartone	10 Kg
Informazioni O.S.A.	Prodotto per Proda Spa in stabilimenti certificati secondo standard GFSI

**- Shelf Life -**

30 mesi a temperatura inferiore a -18°C

**- Commenti:**

Da consumare previa cottura.

\*\*\*\*\* FINE STAMPA \*\*\*\*\*