


	CAVOLFIORI ROSETTE SURGELATI BIOLOGICI	All 3.11-2B CV	1 di 4
	Specifica prodotto finito	Rev 00	28/11/2016



CAVOLFIORI ROSETTE SURGELATI BIOLOGICI 4 x 2,5 Kg

O.R.T.O. Verde S.c.a.p.a.
60019 Strada della Bruciata, 16 - Cesano di Senigallia (AN) - Italia
Tel +390716608200 – Fax +390716608222
www.ortoverde.eu – info@ortoverde.eu

Elaborazione RCQ		Verifica AQ		Approvazione DIR	
------------------	---	-------------	---	------------------	---

	CAVOLFIORI ROSETTE SURGELATI BIOLOGICI	All 3.11-2B CV	2 di 4
	Specifica prodotto finito	Rev 00	28/11/2016

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Cavolfiori rosette surgelati

INGREDIENTI: Cavolfiori (*Brassica oleracea cv. botrytis cauliflaura*)

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA: Prodotto ottenuto da coltivazione biologica di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, con infiorescenze compatte; sani, freschi e puliti, esenti da danni di natura chimico-fisica e da infestazioni parassitarie.

PROCESSO PRODUTTIVO: Ricevimento materia prima in rosette, lavaggio, scottatura, raffreddamento, cernita manuale, surgelazione, confezionamento, stoccaggio in cella a temperatura < -18°C.

DIMENSIONI: 20 - 60 mm

ORIGINE. Italia

TMC: 24 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 8 minuti per quanto riguarda colore, odore, sapore e consistenza; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato

Aspetto: rosette integre e compatte

Colore: bianco uniforme, gambo compreso

Odore: naturale, caratteristico del prodotto

Sapore: caratteristico del prodotto fresco

Consistenza: tenera, non fibrosa o legnosa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Raccomandazione I.I.A.S. 022/93)

Parametro	Unità di misura	M
Carica mesofila totale	UFC/g	10 ⁶
Coliformi totali	UFC/g	3 x 10 ³
Escherichia coli	UFC/g	10 ²

CARATTERISTICHE CHIMICHE


Perossidasi Negativa a 60''

Pesticidi Prodotto conforme a Reg CE 396/2005 e s.m.e.i.

Altri contaminanti Prodotto conforme a Reg CE 1881/2006 e s.m.e.i.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g

Valore energetico	23 Kcal / 94 KJ
Grassi	0 g
di cui saturi	0 g
Carboidrati	2,5 g
di cui zuccheri	2,2 g
Proteine	1,5 g
Fibra alimentare	1,9 g
Sale	0,05 g

	CAVOLFIORI ROSETTE SURGELATI BIOLOGICI	All 3.11-2B CV	3 di 4
	Specifica prodotto finito	Rev 00	28/11/2016

DIFETTI MERCEOLOGICI: Campione da 1000 g

Materiale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale estraneo	N°	assente
Rosette con $\varnothing < 20$ mm	%	15
Rosette con $\varnothing > 60$ mm	N°	5
Rosette con $\varnothing > 65$ mm	N°	assenti
Rosette con gambo > 15 mm	N°	10
Rosette con gambo > 25 mm	N°	assenti
Rosette macchiate (a)	N°	3
Rosette danneggiate da insetti (b)	N°	2
Totale difetti (a + b)	N°	3
Rosette leggermente sfiorite o pelose	N°	10
Frammenti o briciole	%	5
Foglie libere	N°	1

DEFINIZIONI:

Materiale estraneo:	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, insetti, ecc.)
Materiale vegetale estraneo:	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del broccolo, non classificabile come nociva
Frammenti o briciole:	pezzi piccoli che passano attraverso un crivello con fori circolari di \varnothing 10,2 mm

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO:

In cella frigorifera: T°C < - 18°C

Trasporto su camion: T°C < - 18°C

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.


DICHIARAZIONI:

Il prodotto è realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. I prodotti rispettano la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni.

Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche.

OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

ALLERGENI: presenza di sedano, orzo e farro nello stesso sito produttivo.

	CAVOLFIORI ROSETTE SURGELATI BIOLOGICI	All 3.11-2B CV	4 di 4
	Specifica prodotto finito	Rev 00	28/11/2016

UNITÀ DI VENDITA: busta da 2,5 Kg

***IMBALLAGGI:**

- PRIMARIO: bobina in polietilene
fascia: 660 mm
passo: 500 mm
spessore: 75 µm

- SECONDARIO: cartone: KMT 242 B
dimensioni: 396 x 260 x 275 mm

***PALLETIZZAZIONE:**

unità di vendita per cartone: n°4
cartoni per strato: n°9
strati per pallet: n°6
cartoni per pallet: n°54
peso netto: 540 Kg
altezza pallet: 185 cm
pallet: EPAL 80 x 120 cm

*IMBALLO E PALLETIZZAZIONE DA VERIFICARE IN PRODUZIONE

LOTTO:

Il lotto è espresso con un codice alfanumerico costituito da n. 5 cifre, così distribuite:

- prima cifra: lettera L (Lotto)
- seconda cifra: ultima cifra dell'anno (es: per l'anno 2011 si indica il numero 1)
- terza, quarta e quinta cifra: numero progressivo del giorno di confezionamento (da 1 a 366).

TMC: 24 mesi.

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Data

Timbro e firma per accettazione
