

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RMEG01

Descrizione materia prima	
Melanzane di varietà a frutto tondo-ovale (Mission, Bell) esenti da danni o difetti, provocati da insetti, malattie o altro e coltivati con l'uso di pesticidi nel rispetto delle leggi vigenti.	
Nome commerciale	MELANZANE GRIGLIATE
Denominazione legale	MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE
Peso netto confezione	1000 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)
	

Distribuito da:	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – Montichiari (BS)
	www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	Melanzane grigliate
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
Come si prepara	Le fette di melanzane grigliate possono essere utilizzate sia scongelate, sia ancora surgelate. Da scongelate possono essere condite a piacere e utilizzate come contorno. Da surgelate possono essere utilizzate per preparazioni più elaborate: impanate al forno, alla parmigiana.
- Come scongelare	
A freddo	Disponete le melanzane su di un piatto, senza sovrapporle, lasciatele scongelare a temperatura ambiente per circa 1-2 ore. Condite a piacere.
In microonde	Introducete le melanzane ancora surgelate per circa 6 minuti a 180 W.


	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RMEG01

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

Caratteristiche dimensionali		
	Unità di misura	Valori
Lunghezza	cm	7-15
Larghezza	cm	7-10
Spessore	mm	5-7

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	caratteristico della specie, senza retrogusto
Consistenza	tipica del prodotto grigliato
Colore	dal beige al bruno a seconda dell'entità della disidratazione
Aspetto	omogeneo
Odore	gradevole, tipico di melanzane grigliate

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1.Lunghezza >16 max 18 cm	N°	6	1000 g
2.Lunghezza < 6 cm	N°	2	
3.Larghezza < 6 cm	N°	4	
4.Larghezza > 11 cm	N°	4	
5.Spessore <4 >8 mm	N°	10	
6.Frammenti <2 cm	N°	2	
7A. Fette danneggiate da insetti	N°	1	
7B.Fette danneggiate da fitopatie			
8.Fette rotte	N°	4	
9.Fette deformate	N°	3	
10.Fette bruciate	N°	1	
11.Fette con seme evidente scuro >3 mm	N°	5	
12.Fette con placenta staccata	N°	2	
13.Fette attaccate max 2 pezzi	N°	2	
<i>Totale difetti (da 7a13) max</i>	N°	15	
Unità per Kg minimo	N°	32	

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RMEG01


Descrizione difetti	
Lunghezza	Misurate nel diametro più grande.
Larghezza	Misurate nel diametro più piccolo.
Fette danneggiate	Unità con lesioni o macchie di superficie provocate da insetti e/o malattie della melanzane.
Fette rotte	Unità che hanno subito un danno meccanico.
Fette deformate	Unità che presentano una forma diversa dalla tipicità del prodotto.
Fette bruciate	Unità che presentano una colorazione scura dovuta all'eccessiva grigliatura.
Fette con seme evidente	Unità che presentano un seme di colorazione scura.
Fette con placenta staccata	Fette che non presentano la placenta.
Fondelli	Unità con un solo taglio.
Agglomerati	Unità unite insieme per più di 3 fette.

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia	Kj	168	Kcal 40
Grassi	g	0.7	
di cui acidi grassi saturi	g	0.1	
Carboidrati	g	4.4	
di cui zuccheri	g	4.4	
Fibre	g	4.4	
Proteine	g	1.9	
Sale	g	0.11	

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Sostanza Secca	%	13-14	Bilancia termica

Parametri microbiologici (ufc/g)	
	M
Conta mesofila totale	3×10^5
Enterobatteri	10^2
E. coli	10
E. coli O157	ASSENTE IN 25 g
Salmonella sp.	ASSENTE IN 25 g
Listeria monocytogenes	ASSENTE IN 25 g
Normativa di riferimento: OM 7/12/93 e REG. CEE 2073/2005, raccomandazione IAS	
Legenda:	
M = limite al di sopra del quale i valori non sono accettati.	

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.


	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RMEG01

Metalli pesanti	Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche
-----------------	--

Imballaggio primario			
Tipo confezione	Busta LDPE		
Peso imballo primario	17	g	
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	8015536060017		

Imballaggio secondario			
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano		
Materiale	TST 343/C		
Colore	Avana		
Sigla interna	1P1		
Dimensioni interne	390X250X215		(± 2mm)
Peso cartone	270	g (± 5%)	
Numero confezioni per cartone	5		
Codice ean crt	8015536271178		

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	360
Numero strati per pallet	8	Altezza pallet con Epal	195 cm
Numero cartone per pallet	72	Peso netto pallet	360 Kg

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RMEG01

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**:

- il prodotto non contiene allergeni
- presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito di confezionamento - 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
12/2019	