

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.3
	CAROTINE BABY SURGELATE GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO
		CCAB01

Descrizione del prodotto	
Radici fresche e sane appartenente alla genere "Dacus Carota L."	
Nome Commerciale	CAROTINE BABY
Denominazione legale	CAROTE BABY SURGELATE
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)
	

Distribuito da:	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – 25018 Montichiari (BS)
	www.agrifood.it
Ingredienti	
Ingredienti	Carote
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 salata. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per circa 8 minuti. Scolare e condire nel modo desiderato.


Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.3
	CAROTINE BABY SURGELATE GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO
		CCAB01

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 organolettiche	
Gusto	Tipico del prodotto
Consistenza	Buona tenuta dopo cottura
Colore	Rosso-arancio uniforme
Odore	Tipico del prodotto

Caratteristiche Merceologiche			
DIFETTO	UNITA' DI MISURA	LIMITI	NOTE
M.V.E.	N°	0	Su un campione di 1 kg
M.E.	N°	0	Su un campione di 1 kg
Danneggiate – macchiate	N°	4	Su un campione di 1 kg
Difetti di preparazione > 5 mm (resti di pelle)	N°	10	Su un campione di 1 kg
Pezzi decolorati (ingialliti)	N°	3	Su un campione di 1 kg
Pezzi < 25 mm	%	5	Su un campione di 1 kg
Pezzi > 60 mm	%	5	Su un campione di 1 kg
Calibro < 8 mm	%	10	Su un campione di 1 kg
Calibro > 12 mm	%	10	Su un campione di 1 kg
Descrizione difetti			
M.V.E	Parte della pianta o altra materia vegetale		
M.E.	Materie di origine animale, organica, minerale etc		
Danneggiate-Macchiate	Unità che presentano danni meccanici - Unità che presentano parti nettamente scure dovute a malattie o attacchi parassitari		
Pezzi decolorati	Unità di colore tendente al giallo		
Difetti di preparazione	Unità che presentano resti di pelle o presenza di corone		

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.3
	CAROTINE BABY SURGELATE GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO
		CCAB01

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia	Kj	121	Kcal 28
Grassi	g	0.0	
di cui acidi grassi saturi	g	0.0	
Carboidrati	g	6.7	
di cui zuccheri	g	6.5	
Fibre	g	0.4	
Proteine	g	0.4	
Sale	g	0.10	

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Perossidasi	secondi	Reazione colorimetrica >45"	Test della perossidasi con Guaiacolo al 0.5%

Caratteristiche dimensionali			
Caratteristiche	Unità di misura	Valori	Metodo
Dimensioni	mm	25-60	Misura
Calibro	mm	8-12	Misura

Parametri microbiologici (ufc/g)			
	M	m	Metodo
Conta mesofila totale	3×10^5	10^5	Rif. ISO 4833
Coliformi totali	3×10^3	3×10^2	Rif. ISO 4832
E. coli	10^2	10	Rif. UNI 10980
Salmonella	ASSENTE in 25 g		Rif. ISO 6579
Listeria monocytogenes	110	11	Rif. ISO 11290-1/2- O.M. 7/12/93

Normativa di riferimento: OM 7/12/93 e linee guida IAS.


Legenda:

m = limite al di sotto del quale tutti i valori sono accettati;

M = limite al di sopra del quale tutti i valori non sono accettati;

c = numero di unità campionarie tollerate tra m ed M = 2, per Listeria m. c = 3;


N = numero unità campionarie = 5

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.3
	CAROTINE BABY SURGELATE GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO
		CCAB01

Contaminanti	
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 in polietilene LDPE – bianco latte Neutra
Peso imballo primario	18 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° Posizione anno espresso come ultima cifra 2°-3°-4° Pos. giorno progressivo dell'anno da 001 a 365 5° Pos. Turno di lavorazione espresso in lettere: A turno 06-14, B turno 14-22, C turno 22-06
Codice EAN	8015536004202

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	1P
Numero confezioni per cartone	4
Dimensioni	390x250x193 (± 2 mm)
Peso cartone	298 g (± 5%)
Codice ean CRT	8015536111184

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.3
	CAROTINE BABY SURGELATE GRANDI PANIERI 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO
		CCAB01

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	324
Numero strati per pallet	9	Altezza pallet con Epal	195 cm
Numero cartone per pallet	81	Peso netto pallet	810 Kg

Note generali

Requisiti di sicurezza alimentare
<p>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.</p> <p>Allergeni In riferimento alla Dir.CE 2007/68, al Decreto Legislativo 114 del 08/02/2006:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il prodotto non contiene allergeni - presenza di sedano e cereali contenenti glutine nello stesso sito produttivo - assenza di cross-contamination- <p>Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.</p>

Rintracciabilità
<p>L'Azienda dispone di un sistema di rintracciabilità, basato sulla codifica dei lotti di produzione, che permette, per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il luogo di fabbricazione ed 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. <p>L'Azienda si impegna inoltre a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - garantire che i suoi stessi fornitori dispongono di efficaci sistemi di rintracciabilità, in grado di ottemperare quanto indicato nei precedenti paragrafi. - rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, comprensiva cioè dei fornitori a monte dei suoi stessi fornitori, nel tempo massimo di ventiquattro ore.

DATA	RAQ V. Di Giorgio
10/2016	