

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	PEPERONI GRIGLIATI SURGELATI GRANDI PANIERI 5x1Kg	RPEF01

Descrizione del prodotto	
Materia prima fresca e sana appartenente alla specie <i>Capsicum annum L.</i> . Le unità devono risultare libere da attacchi parassitari e da infestazioni.	
Nome Commerciale	PEPERONI GRIGLIATI
Denominazione legale	PEPERONI GRIGLIATI SURGELATI
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	Peperoni (rossi 50% - gialli 50%)
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
A freddo	Disporre i peperoni su di un piatto, senza sovrapporli e lasciarli scongelare a temperatura ambiente per circa 1 ora. Condire a piacere con olio, sale, pepe e prezzemolo.
In forno	Introdurre i peperoni ancora surgelati in forno a 180°C, per circa 5-10 minuti.


	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	PEPERONI GRIGLIATI SURGELATI GRANDI PANIERI 5x1Kg	RPEF01

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 organolettiche	
Gusto	Tipico del prodotto
Consistenza	Soda
Colore	Tipico di peperone fresco
Aspetto	Omogeneo
Odore	Tipico del prodotto

Caratteristiche Merceologiche			
DIFETTO	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1.Lunghezza < 90 mm	N	2	1000 g
2.Lunghezza > 140 max 160 mm	N	1	
3.Macchiati da 6 a 10 mm	%	2	
4.Macchiati < 6 mm	%	4	
5.Macchiati/marcio > 10 mm	%	0	
6.Frammenti <6 cm	%	1	
7.Unità non grigliate	N	1	
8.Variegature < 40% del peperone	N	2	
9.Variegature > 40% del peperone	N	0	
10.Polpa con bruciature	N	1	
11.Unità in 1000g	N	14 ÷ 18	
12.MVE - ME	N	0	

Descrizione difetti	
Lunghezza	Misurate nel diametro più grande
Larghezza	Misurate nel diametro più piccolo
Frammenti	Unità misurate nel diametro più grande che presentano una dimensione < 6 cm
Macchiati	Macchia di colore scuro di diametro compreso tra 6 e 10 mm
Macchiati	Macchia di colore scuro di diametro inferiore a 6 mm
Macchiati	Macchia di colore scuro di diametro superiore a 10 mm
Unità non grigliate	Unità di prodotto che non presentano i caratteristici segni della grigliatura
Polpa con bruciature	Unità di prodotto che presentano evidenti segni di bruciature nella parte interna (polpa)
Variegature < 40%	Caratteristici segni della grigliatura su una superficie di prodotto <40%
Variegature > 40%	Caratteristici segni della grigliatura su una superficie di prodotto >40%

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	PEPERONI GRIGLIATI SURGELATI GRANDI PANIERI 5x1Kg	RPEF01

M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta
M.E.	Materiale estraneo di origine animale o minerale

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia	Kj	190	Kcal 45
Grassi	g	0.5	
di cui acidi grassi saturi	g	0.1	
Carboidrati	g	7.1	
di cui zuccheri	g	7.1	
Fibre	g	3.2	
Proteine	g	1.5	
Sale	g	0.01	


Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Sostanza secca	%	10÷15	Bilancia termica

Parametri microbiologici (ufc/g)		
	M	Metodo
Conta mesofila totale	10 ⁵	ISO 4833
Enterobatteri	10 ²	ISO 21528
E. coli	10	ISO16649
E. coli O157:H7	ASSENTE in 25 g	AOAC 996.09
Salmonella sp.	ASSENTE in 25 g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	ASSENTE in 25 g	ISO 11290-1

Normativa di riferimento: OM 7/12/93 e REG. CEE 2073/2005
 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.
Metalli pesanti	Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

Imballaggio primario			
Tipo confezione	Busta politenata LDPE		
Peso imballo primario	13	g	
Dimensioni confezione	420	x	650 mm

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	PEPERONI GRIGLIATI SURGELATI GRANDI PANIERI 5x1Kg	RPEF01


(PASSO-FASCIA)		
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 6° Pos. Turno di lavorazione espresso in lettere: A turno 06-14, B turno 14-22, C turno 22-06	
Codice Ean	8015536060024	

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	2P2
Dimensioni interne	390X250X180 (± 2mm)
Peso cartone	290 g (± 5%)
Numero confezioni per cartone	5
Codice Ean	8015536421177

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	405
Numero strati per pallet	9	Altezza pallet con Epal	190 cm
Numero cartone per pallet	81	Peso netto pallet	405 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.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	PEPERONI GRIGLIATI SURGELATI GRANDI PANIERI 5x1Kg	RPEF01

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 produttivo - assenza di cross-contamination-

Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

Rintracciabilità

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
01/2018	