
	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RZUG01


Descrizione materia prima	
Materia prima fresca e sana appartenente alla specie "CUCURBITA PEPO". Zucchine con tegumento verde, libere da attacchi parassitari, infestazioni, coltivate nel rispetto delle norme vigenti sull'uso dei pesticidi consentiti.	
Nome commerciale	ZUCCHINE GRIGLIATE
Denominazione legale	ZUCCHINE 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 – 25018 Montichiari (BS)
	www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	ZUCCHINE GRIGLIATE
Note	Elenco degli Ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
Le fette di zucchine 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 che richiedono cottura. COME SCONGELARE -A FREDDO: disporre le zucchine su di un piatto, senza sovrapporle e lasciarle scongelare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. -IN MICROONDE: Infornare il prodotto a 180 W per circa 6 minuti.	

Conservazione Domestica	
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)
	vedi data consigliata sulla confezione


	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RZUG01

** (-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	10-20
Larghezza	cm	<5
Spessore	mm	5-9

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Dolce caratteristico, senza note anomale e sgradevoli.
Consistenza	Tipica del prodotto.
Colore	Internamente dal giallo al bruno con tipiche scottature da griglia. Verde scuro ai bordi.
Aspetto	Fette regolari, di consistenza non fibrosa, tenera ma compatta anche dopo scongelamento. I semi devono essere quelli previsti da un giusto grado di maturazione, comunque non separati dalla polpa e non scuri.
Odore	Tipico del prodotto.

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1.Lunghezza >20 cm	N°	4	500 g
2.Lunghezza <10 cm	N°	4	
3.Larghezza >5 cm	N°	8	
4.Frammenti <2 cm	N°	3	
5.Fette danneggiate da: a)INSETTI b)FITOPATIE	N°	1	
6.Fette rotte	N°	2	
7.Fette deformate	N°	3	
8.Fette bruciate	N°	1	
9.Fette con seme evidente > 3 mm	N°	2	
10.Fette con placenta staccata	N°	1	
11.Fondelli	N°	3	
12.Fette attaccate max 3 pezzi	N°	2	
<i>Totale difetti (da 5 a 12) max</i>	N°	12	
13.Unità per Kg minimo	N°	35 ÷ 45	1000 g


	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RZUG01

Descrizione difetti	
Lunghezza	Misurate nel diametro più grande.
Larghezza	Misurate nel diametro più piccolo.
Frammenti	Unità misurate nel diametro più grande presentano una dimensione < 2 cm.
Fette danneggiate	Unità con lesioni o macchie di superficie provocate da insetti e/o malattie della zuccina.
Fette rotte	Unità che hanno subito un danno meccanico.
Fette deformate	Unità che presentano una forma diversa dalla tipicità del prodotto.
Fette bruciate	Sono le fette che presentano la superficie annerita o carbonizzata.
Fette con seme evidente > 3mm	Unità che presentano un seme di colorazione scura e di lunghezza > 3mm.
Fette con placenta staccata	Fette che non presentano la placenta.
Fondelli	Unità con un solo taglio.
Fette attaccate max 3 pezzi	Sono blocchi formati da tre fette che si presentano saldamente unite.

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia	Kj	109	Kcal 26
Grassi	g	0.2	
di cui acidi grassi saturi	g	0.1	
Carboidrati	g	2.6	
di cui zuccheri	g	2.4	
Fibre	g	2.1	
Proteine	g	2.4	
Sale	g	0.10	

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Sostanza Secca	%	10 - 13	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.	


	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RZUG01

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 LDPE
Peso imballo primario	14 g
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	390 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
Ean	8015536060031

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	1P
Dimensioni interne	390X250X193 (± 2mm)
Peso cartone	298 g (± 5%)
Numero confezioni per cartone	5
Ean CRT	8015536511175

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	405

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE GRANDI PANIERI 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RZUG01

Numero strati per pallet	9	Altezza pallet con Epal	198	cm
Numero cartone per pallet	81	Peso netto pallet	405	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 all' Allegato II del Reg. CE 1169/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il prodotto non contiene allergeni - presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito di confezionamento - assenza di cross-contamination- <p>Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.</p>

Rintracciabilità
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p>

DATA	RAQ V. Di Giorgio
12/2019	