



Codice:

804837

Descrizione:

ZUCCHINE BIO "FR.CAMPO"RONDELLE K.2,5GEL

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

ZUCCHINE BIO "FR.CAMPO"RONDELLE K.2,5 SURGELATE

Prodotto ottenuto da coltivazioni biologiche di zuccina sana ed al giusto grado di sviluppo e maturazione, non spugnosa e con seme non evidente. Esente da danni di natura chimico-fisica, da infestazioni parassitarie.

Italia

Zucchine (Curcubita pepo)

Presenza di sedano orzo e farro nello stesso sito produttivo

Cross contamination : NO

Ricevimento prodotto fresco, lavaggio, scollatura, taglio, scottatura, raffreddamento, surgelazione, metal detector, confezionamento, stoccaggio a temperatura <-18°C.

Nitriti: <= 7 ppm

Perossidasi: negativa a 15"

R.S.: >= 5%

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.

Difetti merceologici: campione da 500 g

Materiale estraneo (qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.):

n° assente

Materiale vegetale proprio (qualsiasi parte vegetale appartenente alla pianta della zuccina) : n°1

Diametro >45-<20 mm : 10%

Diametro > 50 mm : assente

Dischi danneggiati <20mm² (dischi con parti danneggiate <20mm²) : 4%

Aggregati (pezzi costituiti da rondelle saldate tra loro in n° di 3 o superiore) : n° 2

Pezzi irregolari (dischi tagliati irregolarmente) : 8%

| | |
|--|---|
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Carica mesofila totale: max 10 ⁶ ufc/g Coliformi totali: max 3x10 ³ ufc/g Escherichia Coli: max 10 ² ufc/g |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 3 minuti per quanto riguarda colore, odore, sapore e consistenza; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato. Aspetto: dischi integri , separati tra loro. Colore: caratteristico della varietà, brillante e non decolorato. Odore: tipico del prodotto fresco, senza odori sgradevoli o comunque anomali. Sapore: caratteristico, delicato, senza retrogusto amaro. Consistenza: tenera, ma non molle, non spugnosa, senza semi. |
| VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI | Valori medi per 100 g di parte edibile Energia: 60 kJ / 14 kcal Grassi: 0,1 g - di cui saturi: 0,02 g Carboidrati: 1,4 g - di cui zuccheri: 1,3 g Proteine: 1,3 g Sale: 0,01 g |
| OGM | Prodotto esente da organismi geneticamente modificati |
| MODALITÀ DI UTILIZZO | Il prodotto deve essere consumato previa cottura. |
| CONSERVAZIONE | In cella frigorifera: T°C < -18°C |
| CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA | Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 h. |
| TMC (DURABILITÀ) | 24 mesi |
| IMBALLO PRIMARIO | Busta, bobina in polietilene Fascia: 650 mm Passo: 450 mm Spessore: 75 µm |
| IMBALLO SECONDARIO | Cartone |
| DIMENSIONI ARTICOLO | Diametro : 20-45 mm Spessore : 9 mm |
| PESO NETTO SINGOLO PEZZO | 2,500 kg |
| PESO LORDO SINGOLO PEZZO | 2,515 kg |
| CONTENUTO PER CARTONE | n. 4 |
| CARTONI PER PALLET | n. 72 |
| CARTONI PER STRATO | n. 9 |
| N°STRATI PER PALLET | n. 8 |
| DIMENSIONE DEL CARTONE | 396 x 260 x 210 mm |
| NOMENCLATURA COMBINATA | 07108095 |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Stabilimento A: Strada della Bruciata, 16 60019 Cesano di Senigallia (AN) Stabilimento B: SP 238 km 29,500 - 63071 Rotella (SP) Vedere lettera dopo il termine minimo di conservazione |
| DATA REVISIONE SCHEMA | Integrata 23/03/2023 |

DATA REVISIONE SCHEDA

Rev. 00 del 03/10/2019, confermata il 18/10/2022