

IMMAGINE  
NON DISPONIBILE

**Codice:**

**805350**

**Descrizione:**

**CAROTE BIO "G.PANIERI" RONDELLE K.2,5GEL**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**INGREDIENTI**

**ALLERGENI**

**DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

CAROTE BIO "G.PANIERI" RONDELLE K.2,5 SURGELATE

Radici fresche e sane appartenenti alla specie "Daucus Carota"

Italia

Carote bio

Il prodotto non contiene allergeni

Assenza di cross contamination

Presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito produttivo.

Carote pulite, lavate e scollettate

Libere da attacchi parassitari, coltivate nel rispetto delle norme vigenti sull'uso dei pesticidi consentiti (Conforme al Re. CE 834/2007)

Difettosità:

Gambi verdi (n°) :  $\leq 3$  /2,5 kg surgelato

Macchiate colletti neri (n°) :  $\leq 10$  /500 g scongelato

Anelli verdi (n°) :  $\leq 14$  /500 g scongelato

Totale 1+2+3 (n°) :  $\leq 23$  /500g scongelato

Malformate :  $\leq 40$ g /500g scongelato

Lamelle :  $\leq 70$  g /500 g scongelato

Agglomerati >3 unità :  $\leq 12\%$  /500 g scongelato

Sfrido:  $\leq 20\%$  / 500 g scongelato

Sotto calibro >15 mm:  $\leq 20\%$  / 300 g

Calibro superiore >35 mm:  $\leq 20\%$  / 300 g

M.E.: ass. / 2 kg surgelato

M.V.E.:  $\leq 4$  / 2 kg surgelato

Descrizione Difetti :

-gambi verdi : rondelle di carote che presentano resto di gambo maggiore di 2 mm all'apice del colletto;

-macchiate colletti neri : rondelle che presentano una zona nettamente scura, di diametro superiore ai 4 mm, di qualsia-

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

si origine. Anello nettamente nero all'altezza del colletto, con spessore superiore a 1 mm; presente come minimo sulla metà della circonferenza.

-anelli verdi : anello nettamente verde all'apice del colletto o della rondella. Presente, come minimo, sulla metà della circonferenza.

-malformate : rondelle che presentano una fenditura o una crepa fino al cuore o un buco al loro centro.

-lamelle : rondelle tagliate obliquamente, con la dimensione più grande uguale a 1,5 volte la più piccola.

-agglomerati : rondelle unite insieme di difficile disaggregazione.

-sfrido : pezzi di carote con dimensioni inferiori alla metà di una rondella.

-calibro : misurato, con il calibro, nella dimensione più piccola della rondella.

-M.E. : materiale estraneo di origine animale o non vegetale

-M.V.E. : materiale estraneo vegetale originario e non della pianta.

Fitofarmaci : conformi al Reg. CE 834/2007

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila totale (ufc/g)  $M=10^6$   $m=10^5$   $c=2$   $N=5$

Enterobatteri (ufc/g)  $M=10^4$   $m=10^3$   $c=2$   $N=5$

Escherichia coli (ufc/g)  $M=10^4$   $m=10$   $c=2$   $N=5$

Salmonella spp assente/25g

Escherichia coli O157 assente /25g

Listeria monocytogenes (ufc/g)  $M=100$   $m=10$   $c=2$   $N=5$

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

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

c= numero di unità campionarie tollerate tra m ed M

N= numero di unità campionarie

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto : dolce, caratteristico

Consistenza : non fibrosa, non dura, soda

Colore : rosso-arancio uniforme

Aspetto : omogeneo

Odore : tipico del prodotto

### VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 193 kJ 46 kcal

Grassi 0,5 g

-di cui saturi 0,5 g

Carboidrati 7,9 g

-di cui zuccheri 4,7 g

Fibre 3,3 g

Proteine 0,8 g

Sale 0,17 g

### OGM

Assenti

### RADIAZIONI IONIZZANTI

NO

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Da consumarsi previa cottura

In pentola : versare il prodotto ancora surgelato in acqua

<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	bollente. Attendere che l'acqua torni a bollire ,cuocere per circa 6-8 minuti.Scolare e cucinare nel modo desiderato.
<b>CONSERVAZIONE</b>	-18°C
<b>CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA</b>	Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	24 mesi
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Busta neutra LDPE - bianco latte
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone
<b>DIMENSIONI ARTICOLO</b>	Diametro : 15-35 mm Altezza : 6-8 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	400x650 mm
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	2,500 kg
<b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>	2,600 kg
<b>PESO IMBALLO SECONDARIO</b>	0,290 kg
<b>PESO NETTO PALLET</b>	810 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n° 4
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n° 81
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n° 9
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n° 9
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	397x257x204 mm
<b>MISURE PALLET</b>	80x12 cm - altezza 199 cm
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8015536105091
<b>CODICE A BARRE CARTONE</b>	8015536102090
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	07108095
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Ass. CO.VAL.P.A. ABRUZZO Soc. Coop. Agr. S.P. 19 Ultrafucense, N° 87 - 67043 Celano (AQ)
<b>DATA REVISIONE SCHEDA</b>	Revisione 4 09/2022 Integrazione 08/05/2023 Confermata 29/03/2023