

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°) : ≤ 3 /2,5 kg surgelato

Macchiate colletti neri (n°) : ≤ 10 /500 g scongelato

Anelli verdi (n°) : ≤ 14 /500 g scongelato

Totale 1+2+3 (n°) : ≤ 23 /500g scongelato

Malformate : ≤ 40 g /500g scongelato

Lamelle : ≤ 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.: ≤ 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

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