

DESCRIZIONI GENERALI / General Descriptions:

Specie botanica:	CASTANEA SATIVA MILL
Famiglia	FAGACEE
Origine:	ITALIA

PROCESSO PRODUTTIVO / Production process:

Dopo la raccolta i frutti vengono calibrati, selezionati mediante flottazione (sistema a galleggiamento), che consente l'eliminazione di eventuali corpi estranei e frutti marci. Dopo la pelatura a brulage e il lavaggio le castagne vengono surgelate Iqf in tunnel a -20°C. Durante tale fase, tutti i frutti rotti vengono separati da quelli interi e successivamente selezionati mediante tecnologie ottiche e perfezionati poi manualmente. Dopo il confezionamento, ogni singola confezione viene passata al metal detector. Il prodotto finito è poi Stoccato in celle fino alla consegna al Cliente finale.

After harvesting the fruit are calibrated, selected by flotation (floating system), which allows us to eliminate any foreign bodies, peeled with brulage system and washing, they are deep frozen in tunnel at -20° C

After the freezing IQF, the product is selected electronically and perfected then manually.

After packaging, the individual bags are selected with a metal detector and stored at -20 ° C until the delivery to Customer.

INGREDIENTI (PER 1 Kg DI PRODOTTO) / Ingredients (for 1 Kg of product):

Castagne/ Chestnuts: 1 Kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE /Characteristics:

Colore/Color:	TIPOICO DEL FRUTTO FRESCO, /Typical of fresh fruit
Odore/Odor:	TIPOICO DEL FRUTTO FRESCO/ Typical of fresh fruit
Sapore/Taste:	TIPOICO DEL FRUTTO FRESCO, DOLCE/ Typical of fresh fruit

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ Chemical-Physical Characteristics

	Valori medi/Average values
Ph	5,5 min--6,5 max
Brix	> 09
Acidità totale/ Total acidity	min 0,5-- max 0,20

N.B.: Le caratteristiche chimico-fisiche possono subire leggere variazioni in funzione dell'andamento stagionale e delle caratteristiche pedoclimatiche relative alle singole zone di produzione/ The chemical and physical appearance may vary slightly according to seasonal and climatic characteristics for the individual production areas

PEZZATURA/ Size

La pezzatura indica il numero dei frutti presenti in media in 1 Kg di prodotto/ Size is the medium number of fruit present in 1 Kg of product

130/140; 150/160; 160/170; 180/200; 200+

GRANULOMETRIA/ Particle size:

**Solo su puree/Just on puree

DEFINIZIONE DEI DIFETTI E TOLLERANZE (in % su un campione di 1 Kg circa)/Definition of defects and tolerances (in % on a sample of 1 Kg)

	FOGLIAME/ Leaves	Assente/ Absent
Corpi estranei/ Foreign Bodies	FERRO, PLASTICA, VETRO/ Iron, Plastic, glass	Assente/ Absent
	GUASTO / Mold	0%
Difetti/ Defects	BACATO IN TRACCE MACRO/ Buggy in traces	1%
	BACATO IN TRACCE MICRO/ Buggy in traces	6%
	BRUCIATO IN TRACCE/ Burnt in traces	6%
	PELLI ESTERNE (Pericarpo)/ Outer skins	0%
	PELLI INTERNE (Episperma)/ Internal skins	5%

PACKAGING

Peso confezione	Misure confezioni	Confezioni per crt	Misure crt	Misure pedana	Colli per strato	Nr strati	Colli per pedana
Kg 2,5	cm 32x44	2	cm 38,5x22,5x14,8	cm 80x120	10	12	120
Kg 10	cm 50+30x62	1	cm 38,5x24,5x22,5	cm 80x120	9	8	72
Kg 25	cm 38+16x90	//	//	cm 80x120	3	11	32
Kg 25	cm 38+16x90	//	//	cm 100x120	5	8	40

STATUS LEGALE/ Legal status

Prodotto sottoposti ai seguenti regolamenti /product subject to the following regulations:	
REGOLAMENTO COMUNITARIO 852 DEL 21 (Piano autocontrollo HACCP)	Community Regulation Nr 852 of 2004
REGOLAMENTO COMUNITARIO 1935/2004 (Idoneità degli imballi a diretto contatto con gli alimenti)	Community Regulation Nr 1935 of 2004
REGOLAMENTO COMUNITARIO 178 DEL 20 (Tracciabilità e Rintracciabilità)	Community Regulation Nr 178 of 2003
REGOLAMENTO COMUNITARIO 1829/1830 DEL 2003 (Ogm Free)	Community Regulation Nr 1829-1830 of 2003
DIRETTIVA CE 89 DEL 2003 E DEC. L65 14 DEL 2006 (Allergeni)	Community Regulation Nr 89 of 2003 and Legislative Decree Nr 14 of 2006
REGOLAMENTI VOLONTARI/ Voluntary regulations:	ISO 22000:2005 FSSC, GLOBAL GAP

IR Ingingo S.p.a.		INGINO S.p.a. PIANO DI AUTOCONTROLLO/HACCP				
DESCRIZIONI GENERALI:						
Specie botanica:		CASTANEA SATIVA MILL				
DEFINIZIONE						
		Prodotto dal processo di pelatura a brulage delle castagne fresche secondo buona tecnica industriale.				
INFORMAZIONI GENERALI						
Origine	Europa (Italia, Portogallo)					
Ingredienti:	Materia Prima	CASTAGNE				
	Stabilizzanti	ASSENTI				
	Conservanti	ASSENTI				
	Addensanti	ASSENTI				
	Addensanti	ASSENTI				
Pezzatura	da 110 a max 180, da specificare all'ordine					
Imballo primario	Buste in polietilene nobile per alimenti					
Shelf Life	24 mesi dalla data di produzione					
Storage	Temperatura controllata di -20° C					
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:						
Colore:	TIPICO DEL FRUTTO FRESCO					
Odore:	TIPICO DEL FRUTTO FRESCO					
Sapore:	TIPICO DEL FRUTTO FRESCO					
DIFETTOSITA' (% su 1 Kg di prodotto)						
Corpi estranei	Assenti					
Guasto (marcio)	Assente					
Bacato macro	Assente					
Bacato in tracce	2%					
Pelli esterne (pericarpo)	Assenti					
Pelli interne o leggermente debordanti (7%					
Bruciato in tracce	3%					
Rottame	3%					
PACKAGING						
	Peso confezione	Buste per crt	Colli per fila	Tipo Pedana	Cartoni per pedana	Buste per Pedana
	Kg 25	**	3	Epal 80x120	***	Nr 32
	Kg 25	**	4	100x120	***	Nr 40
	Kg 10	Nr 1	9	Epal 80x120	Nr 63	Nr 63
	Kg 10	Nr 1	9	Epal 80x120	Nr 72	Nr 72
	Kg 2,5	Nr 2	10	Epal 80x120	Nr 100	Nr 200
	Kg 2,5	Nr 2	10	Epal 80x120	Nr 120	Nr 240
	Kg 1	Nr 5	10	Epal 80x120	Nr 120	Nr 600
STATUS LEGALE						
Prodotto sottoposti ai seguenti regolamenti: REGOLAMENTO COMUNITARIO 852 DEL 2004 (Piano autocontrollo HACCP) REGOLAMENTO COMUNITARIO 1935/2004 (Idoneità degli imballi a diretto contatto con gli alimenti) REGOLAMENTO COMUNITARIO 178 DEL 2003 (Tracciabilità e Rintracciabilità) REGOLAMENTO COMUNITARIO 1829/1830 DEL 2003 (Ogm Free) DIRETTIVA CE 89 DEL 2003 E DEC. LGS 14 DEL 2006 (Allergeni) REGOLAMENTO COMUNITARIO 834/2007 e 889/2008 (Metodo di Produzione Biologica) REGOLAMENTI VOLONTARI: ISO 22000						