

**FACT SHEET****Prodotto: Cavolini di Bruxelles****PRODOTTO: CAVOLINI DI BRUXELLES****ARTICOLO: 111352**

REGISTRAZIONE SANITARIA N° 21.397 / NA

N° PRODUTTORE 31 /40.476

1.- DEFINIZIONE:

Unità fresche e sane di Brassica Oleracea, varietà gemmifera.
Confezionate e singolarmente congelate.
Origine: Spagna

2.- CARATTERISTICHE.**2.1.- CHIMICHE FISICHE.****2.1.1.- COMPOSIZIONE.**

INGREDIENTI	% m / m
Cavolini di bruxelles	100 %

2.1.2.- DIMENSIONI.

Calibro : 25-32 mm
TMC 24 mesi.

2.1.3.- CRITERI / QUALITÀ**TOLLERANZE**

Macchie > Marrone chiaro o nero, area la cui superficie è superiore a un cerchio di 1 cm di diametro.	5 N° / 1 Kg
Macchie < Marrone chiaro o nero, area che presenta una macchia di una superficie compresa tra 5 e 10 mm di diametro	12 N° / 1Kg
Difetti di colorazione Colorazione gialla causata da malattie, su più del 50% della superficie esterna	12 N° / 1 Kg
Mal preparato Cavolino danneggiato meccanicamente.	18 N° / 1Kg
Fuori misura calibro inferiore + calibro superiore	30 % N° / 100 unità
M.V.E Pezzi di gambo.	2 N° / 2 Kg
M.E Tutte le sostanze estranee non provenienti da piante, pietre, vetro, legno...	Assenza

2.2.- MICROBIOLOGICHE.

Regolamento UE 1441/2007 della Commissione del 5 dicembre 2007 che modifica il regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

2.3.- ETICHETTATURA.

In conformità con il REGOLAMENTO (UE) 1169/2011



FACT SHEET

Prodotto: Cavolini di Bruxelles

2.4.- CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE.

Prodotto congelato conservare a -18° C *** non congelare nuovamente una volta scongelato.

3.- IMBALLAGGIO	Peso	Buste	Pallet
<u>1 CARTONE</u>	10 kg	4	72
<u>1 BUSTA</u>	2,5 kg		

4.- REGOLAMENTO / SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	In conformità con la legislazione europea in vigore CE 396/2005
METALLI PESANTI	In conformità con la legislazione europea in vigore CE 1881/2006
ADDITIVI	Assenza, secondo regolamento CE 1333/2008

5.- CARATTERISTICHE SENSORIALI.

Immergere senza scongelare in acqua bollente per 8-15 minuti.

Aspetto / colore: colore verde, non marrone. Calibro uniforme

Sapore: Caratteristico, non amaro, non dolce.

Consistenza: Tenero, non-fibroso.

6.- ALLERGENI

	È presente	È presente in azienda	Nella stessa linea produttiva
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e derivati	No	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No
Arachidi e derivati	No	No	No
Soia e derivati	No	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No	No
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No

Senape e derivati	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No
Solfiti	No	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No

7.- VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g di prodotto

Energia kJ	Energia Kcal	Grassi	Grassi saturi	Idrato di carbonio	zuccheri	Proteine	Sale
200	48	0,4g	0,1g	4,9g	2,9g	3,6g	0,08g

8.- FOTO