

Nome prodotto	CARCIOFI SPICCHI "A" CONGELATI IQF
Codice fornitore	Surmont
Codice interno	CCA028
Descrizione articolo	<i>Il prodotto è ottenuto dai capolini della specie vegetale Cynara scolymus, idonei alla surgelazione, raccolti al giusto grado di maturazione, esenti da contaminazioni e da alterazioni. Il prodotto dopo la raccolta viene toelettato e privato delle foglie esterne, tagliato, calibrato, immerso in acqua acidulata per evitare l'imbrunimento, scottato, surgelato con tecnologia IQF, selezionato e confezionato.</i>
Ingredienti	<i>Carciofi</i> <i>Non contiene additivi. Allergeni: solfiti (Reg. CE 1169/11 e succ. mod.); la materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Reg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</i>
Origine	<i>UE/EXTRA UE</i>
Note	<i>Da consumarsi previa cottura</i>

Caratteristiche organolettiche

Colore	<i>Da giallo tenue a verde chiaro, assenza di zone interne scure.</i>
Sapore	<i>Caratteristico, senza retrogusto estraneo o eccessivamente acidulo.</i>
Odore	<i>Aromatico, tipico del prodotto fresco, non acidulo o pungente.</i>
Aspetto	<i>Cuori di carciofo tagliati in quarti, di dimensioni calibrate.</i>
Consistenza	<i>Teneri, ma consistenti, assenza di parti eccessivamente fibrose.</i>

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	<i>Sacchetti o buste sigillate in materiale plastico per uso alimentare</i>
Imballo secondario	<i>Cartoni sigillati</i>
Peso netto	<i>6x1</i>
Pallet	<i>Tipo EPAL</i>
Identificazione e etichetta	<i>Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge</i>
Lotto	<i>Riportato sull'etichetta del cartone, preceduto dalla lettera L</i>
Conservazione e trasporto	<i>Temperatura < -18° C</i>
TMC (mesi)	<i>24</i>

Nome prodotto **CARCIOFI SPICCHI "A" CONGELATI IQF**
 CCA026 CCA028

Parametri dimensionali

Parametri dimensionali	V standard	V limite	u.m.
Diametro / Spessore	20 - 30		mm
Dimensione	50 - 60	-	mm

Parametri Chimico - Fisici

Residui di pesticidi o sostanze chimiche *Reg CE 396/05 e succ. mod.*
 Metalli pesanti (Pb, Cd) *Reg CE 1881/06 e succ. mod*

Difettosità

E.M.*	assenti		n°/1000g
E.V.M.*	assenti		%/1000g
agglomerati**	max 3		%/1000g
Unità fuori pezzatura	max 30		%/1000g
Brattee fibrose	max 7		%/1000g
Unità scure (ossidate)	max 3		pz/1000g
Unità rotte	max 20		%/1000g
Pezzi non edibili	max 2		pz/1000g

*E.M. = Materiale estraneo non vegetale. E.V.M. = Materiale Vegetale Estraneo

** min 3 pezzi aggregati non staccabili con leggera pressione delle dita

Caratteristiche microbiologiche

	V standard	V max	u.m.
Carica Mesofila Totale	< 100.000	500000	ufc/g
Coliformi Totali	< 500	1000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Salmonella spp.	0	assente/25g	-
Listeria m.	<10	100	ufc/g

Valori nutrizionali medi (per 100 g)

	su 100g
Energia (kJ)	192
Energia (kcal)	46
Grassi (g)	0,5
di cui acidi grassi	0,0
Carboidrati (g)	4,6
di cui zuccheri (g)	0,8
Fibre (g)	7,0
Proteine (g)	1,7
Sale (g)	0,10

Verifica RGQ



Approvazione PRO



Approvazione COM

