

 S. Martino di Lupari (PD)	tipo documento MODULO	08-03-2023	Edizione 1	Revisione 4 / 2021	cod. identificazione SCH 39
	titolo documento SCHEDA TECNICA	ASPARAGI BIANCHI			Pag. 1 di 2

PRODOTTO

ASPARAGI BIANCHI

Caratteristiche Organolettiche	<p>La materia prima viene raccolta, accuratamente selezionata, lavata, privata della pelle e della parte basale. Il prodotto si presenta sano e non fibroso. Prima di essere congelato è sottoposto a scottatura.</p> <p>Segue successivamente il passaggio a metal detector e confezionamento.</p> <p>Colore e sapore tipico e delicato dell'asparago</p>
Dimensioni	<p>Lunghezza asparago (punte comprese): 18,5 cm</p> <p>Diametro: 10-16mm</p>
Tolleranze (su 1 kg)	<p>Diametro<10mm 5%; diametro>16mm 5%; lunghezza<16cm 5%; lunghezza>18,5cm 5%; pezzi con pelle 0-3 pz; punte verdi 0-2pz; pezzi piegati 0-2pz; pezzi rotti: nessuno</p>
Prodotto:	ASPARAGI BIANCHI CONGELATI
Durabilità del prodotto/shelf life	Mesi 18
Conservazione magazzino	Temperatura - 18° C
Trasporto	Temperatura - 18° C
Caratteristiche Chimiche	<p>Contaminanti ambientali nei limiti del Regolamento CE N°1881/06 s.m.i.</p> <p>Pesticidi nei limiti previsti dal Regolamento N°396/2005 s.m.i.</p>
Caratteristiche Microbiologiche (conformi al Regolamento CE N°2073/05 ed alla O.M. 07/12/93)	<p>Carica batterica totale < 10⁶ ufc/g</p> <p>Coliformi totali: < 10³ ufc/g</p> <p>Escherichia coli: < 10² ufc/g</p> <p>Salmonella: assente in 25g</p> <p>Listeria monocytogenes: <110 ufc/g (5 u.c., non oltre 11/g in 2 u.c., non oltre 110/g in 3 u.c.)</p> <p>Muffe: < 5000 ufc/g</p>
Corpi estranei	Assenti
Controllo qualità	<p>Ricerca di corpi estranei metallici tramite metal detector che viene verificato periodicamente e tarato con materiale di riferimento certificato.</p> <p>L'azienda effettua verifiche del prodotto visive ed analitiche sulla base delle procedure aziendali di autocontrollo igienico-sanitario e di qualità</p> <p>I prodotti sono conservati in azienda rispettando i vincoli di temperatura prescritti dalla normativa in vigore (T° < -18°C)</p>
Etichettatura	Conforme al Regolamento UE N°1169/11 (per allergeni si veda tabella allegata)

tipo documento	MODULO	08-03-2023	Edizione	1	Revisione	4 / 2021	cod. identificazione	SCH 39
titolo documento	SCHEDE TECNICHE ASPARAGI BIANCHI						Pag. 2 di 2	

Confezione

Packaging primario: sacchetto di materiale plastico adatto al contatto alimentare senza graffette o altri oggetti metallici.**Packaging secondario: scatole di cartone senza graffette o altri oggetti metallici.****ALLERGENI PRESENTI SECONDO QUANTO INDICATO
NEL REGOLAMENTO UE N°1169/11 E SUCC. MODIFICHE ED
INTEGRAZIONI**

Presente come ingrediente

Presenza per
contaminazione crociata

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO

OGM

**il prodotto NON contiene OGM (organismi geneticamente modificati) ed
alimenti geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE N°1829/03 s.m.i.**

Provenienza

R.P.C.

Valori nutrizionali

Valore energetico	146 kJ/35 kcal
Grassi	0,2 g
di cui saturi	< 0,1 g
Carboidrati	4 g
di cui zuccheri	4 g
Fibre	2,0 g
Proteine	4,6 g
Sale	0,1 g

**per 100g di prodotto*

Certificazione

Certificazione N° IT09/0134 Iso 9001 - Certificata dal 06.03.2009**Certificazione ISO FSSC 22000 N° IT22/00000077 dal 13.06.2022**