

	<i>Industrie ROLLI Alimentari S.p.A.</i>	S/STC/240 R02 Data emissione: 24.08.2000 Data revisione: 03.01.2008 Validità: fino al 31.12.2010 Pag. 2 di 2
	Sede Legale e Stabilimento: Via Nazionale, 544 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675 Tel. (085) 89351 – Fax (085) 8994264 – E-mail: roseto@rolli.it	Specifica prodotto: CAVOLFIORI PASTELLATI SURG. 1 kg (art.0828)

6. CARATTERISTICHE CHIMICHE

6.1 Caratteristiche nutrizionali per 100 gr:

Protidi	2,6
Lipidi	7,4
Glucidi	15,4
Kcal	138
kJ	578

6.2 Caratteristiche chimiche

PARAMETRO	LIMITE
Metalli pesanti	Conforme a Reg. CEE 1881/2006 e successive integrazioni
Pesticidi	Conformi al DM del 76/895 e successive integrazioni

7. IMBALLI

Busta	Polietilene spessore 65 micron Dimensioni (mm): 260x300 (550x300)
Cartone	TBSK/362/B Dimensioni (mm): 390x250x240
Buste per cartone	10
Cartoni per strato	9
Numero strati	7
Totale cartoni	63
Totale peso pallet (kg)	630
Altezza pallet (mm)	1872
Dimensioni pallet	800x1200 mm

8. DURABILITA'

- **Durabilità totale (TMC):** 18 mesi a temperatura $\leq 18^{\circ}\text{C}$
- **Vita residua alla consegna:** 8 mesi a temperatura $\leq 18^{\circ}\text{C}$

9. CODIFICHE LOTTO E SCADENZA

- **Lotto:** LA 002 (L = lettera L indicante la parola lotto, A = lettera indicante l'anno 2008, 002 = giorno progressivo dell'anno 2008)
- **Scadenza:** mese ed anno (es. gen 08 = gennaio 2008)

RICHIEDENTE: CATTEL CATERING SPA
 JESOLO (VE)
 RICHIESTA DEL: 04.04.08

Industrie ROLLI Alimentari S.p.A.
 PARMA

10. REQUISITI DI SICUREZZA ALIMENTARE

10.1 Dichiarazione OGM

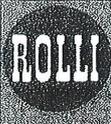
Il prodotto non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM. Inoltre non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003

10.2 Dichiarazione Allergeni

Il prodotto non contiene i allergeni: in conformità con la Direttiva 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2006/142/CE

10.3 Dichiarazione Ionizzanti

Il prodotto non è irradiato con ionizzanti in conformità con il Decreto 2001-1097

	<i>Industria Pasticceria Alimentare</i>	S/STC/240 R02 Data emissione: 24.08.2000 Data revisione: 03.01.2008 Validità: fino al 31.12.2010 Pag. 1 di 2
	Sede Legale e Stabilimento: Via Nazionale, 544 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675 Tel. (085) 89351 – Fax (085) 8994264 – E-mail: roseto@rolli.it	Specifica prodotto: CAVOLFIORI PASTELLATI SURG. 1 kg (art.0828)

1. DENOMINAZIONE

Cavolfiori pastellati surgelati

2. COMPOSIZIONE

Cavolfiori 70%, farina di mais, farina di grano tenero tipo "00", olio di semi di girasole, acqua, amido di mais, sale, aromi naturali, agenti lievitanti: E450 i, E500 ii.

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto surgelato

- Aspetto: Cavolfiori rosette pastellati surgelati I.Q.F.
- Colore: Tipico dorato

Prodotto dopo scongelamento

- Odore e sapore: Caratteristico
- Consistenza: Tenera, non fibrosa

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - (Campione gr 500)

PARAMETRI MAGGIORI	u.m.	Limiti
EVM (corpi estranei vegetali)	% max	0
FM (corpi estranei non vegetali)	% max	0
PARAMETRI MINORI		
Pezzi fibrosi	% max	10
Pezzi pastellati male	% max	10
Pezzi con diametro < 15 mm	% max	5
Pezzi bruciati	N° max	2
Grumi > 3 pezzi	N° max	2

5. CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PARAMETRO	u.m.	LIMITE
Carica batterica totale	ufc/g	500.000
Coliformi totali	ufc/g	1.000
E. coli	ufc/g	30
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	10
Salmonella	ufc/25 g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	11 (m) – 110 (M)

Approvazioni: RAQ.....

DIS.....