

ORTOPRONGO di V.F. SRL

Sede Legale: San Polo 1829 – 30125 Venezia (VE)

Deposito Merci e Laboratorio: Via dell'Atomo, 20 – 30175 Marghera (VE)

Partita iva: 02436810275

Tel: 0415315908 Fax: 0418478020

info@ortoprongo.com

www.ortoprongo.com

Rev. N° 03
del 01.06.2023

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Referenza : MACEDONIA DI FRUTTA.

- Definizione: insalata di frutta fresca quale: Ananas, Arancia, Mela, Melone, Uva, in percentuale variabile e a seconda della stagione, lavati e sanificati, adatto al consumo nella ristorazione collettiva o come semilavorato ad uso industriale per confezionamento.
- Origine: coltivazioni nazionali (IT) e Comunitarie Europee (CEE) in funzione dei periodi, Sud Africa e Centro America per i prodotti esotici.

CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO

- Classificazione : 1° categoria
- Tolleranza difettosità⁽¹⁾: 5%
- Dimensione cubo: circa 30 x 30 mm.
- Corpi estranei non commestibili: assenti
- Sistema di conservazione: il prodotto viene mantenuto, successivamente al confezionamento, a temperatura controllata +3.5°/+5.5°C.
- Imballo: il prodotto viene confezionato in vasi di plastica trasparenti ad uso alimentare con coperchio in plastica e sigillo di garanzia.

Dimensione vaso: diametro 226 mm, capacità: 4,600 L . Peso sgocciolato: 3'000 gr.

- Scadenza: 5+1gg. (produzione)

NOTIZIE AGRO-TECNICHE

- Conservazione del prodotto grezzo: dopo la raccolta i vari frutti vengono stoccati in frigo ad una temperatura di +3.5°/+5.5°C. La frutta in arrivo dai fornitori, viene trasportata mantenendo la catena del freddo e, dopo un controllo qualitativo, viene collocata in cella. Qui vi permane per breve tempo in contenitori di cartone, legno o plastica.
- Accettazione: vengono effettuati dei controlli su tutta la merce che arriva nei nostri stabilimenti; i controlli sono a carattere visivo utilizzando modelli qualitativi predefiniti e, secondo quanto stabilito dal ns. piano interno; è previsto il controllo del mantenimento delle temperature e la prova di alcuni campioni nelle lavorazioni, a modo da mettere in evidenza, già al momento dello scarico, eventuali difetti non visibili esternamente.
- Lavorazione:
 - il prodotto stoccato subisce la seguente lavorazione:
 - 1. lavaggio tramite immersione in acqua e disinfettante alimentare clorattivo in basse concentrazioni (Ananas previo taglio del solo ciuffo)
 - 2. pelatura della buccia per: Ananas, Arancia, Melone, Pompelmo.
 - 3. detorsolatura e spicchiatura Ananas

4. deacinatura dell'uva.
5. detorsolatura mela, spicchiatura.
6. scavo melone per rimozione semenze.
7. risciacquo.
8. cubettatura manuale esclusa Uva.
10. Scolo liquidi fuoriuscenti dopo il taglio della frutta, pesatura, confezionamento con aggiunta di liquido di governo composto da acqua, zucchero, E 300, E 301, E 330. Etichettatura.

Questo prodotto è lavorato e confezionato in uno stabilimento che utilizza SEDANO, SOLFITI E FRUTTA SECCA A GUSCIO, riconosciuti come potenziali ALLERGENI.

- Conservazione del prodotto finito: in cella frigorifera ad una temperatura di +3.5°/ +5.5°C.
- Etichettatura: su ogni confezione vengono indicate
 - la denominazione
 - lista ingredienti
 - le modalità di conservazione
 - data di scadenza
- Palettizzazione: la merce confezionata viene collocata in appositi pallets o carrelli.
- Trasporto: con mezzo refrigerato, con merce protetta secondo le migliori norme tecnico/igieniche.
- Prelievo e campionatura periodica: secondo piano di campionamento interno, vengono condotti controlli microbiologici sulle merci confezionate e analisi multiresiduali sulla materia prima.
- I valori guida microbiologici sono definiti dalla normativa europea (CE 2073/05) e dalla letteratura scientifica:

	Valore massimo (M)	U.M.
Escherichia coli B-glucuronidasi positiva	< 10	u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi positivi a 37° C	< 10	u.f.c./g
Salmonella spp.	Assente	P/A in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente	P/A in 25 g

(1) Per difettosità si intenda: presenza di buccia/semi.

