	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.1
		COD. PRODOTTO
	CARCIOFI CUORE I GRANDI PANIERI 2.5 kg	CCRC01

Descrizione del prodotto		
Prodotto ottenuto dalla materia prima fresca, pulita e sana di “CYNARA Scolymus “. I carciofi sani , puliti, non fibrosi., liberi da attacchi parassitari , preparati liberandoli dalle punte e dalle foglie esterne coriacee, coltivati nel rispetto delle norme vigenti sull’uso dei pesticidi consentiti		
Nome Commerciale	CARCIOFI CUORE I GRANDI PANIERI	
Denominazione legale	CARCIOFI CUORE	
Peso Netto Confezione	2500 g	
Termine minimo di conservazione	24 mesi	

Commercializzato	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – Montichiari (BS)

Ingredienti	
Ingredienti	CARCIOFI
Note	Elenco degli Ingredienti previsto dalla normativa vigente sull’etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In Padella	Versare i cavolfiori ancora surgelati in acqua bollente. Attendere che l’acqua torni a bollire e lasciare cuocere per 15 minuti. Scolare e cucinare nel modo desiderato.

Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18℃)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12℃)	1 mese
	* (-6℃)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio		3 giorni

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.1
		COD. PRODOTTO
	CARCIOFI CUORE I GRANDI PANIERI 2.5 kg	CCRC01

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	caratteristico, assenza di gusti estranei e/o retrogusti, non acido
Consistenza	non fibrosa, non dura, tenera, senza peluria
Colore	caratteristico, nè grigio nè giallognolo
Aspetto	Omogeneo tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto

Caratteristiche Merceologiche			
DIFETTO	UNITA' DI MISURA	LIMITI	NOTE
Sfioriti o con brattee violacee e/o con spine	N°	2	Su un campione di 1000 g
Lesione meccanica	N°	2	Su un campione di 1000 g
Macchia maggiore	N°	3	Su un campione di 1000 g
Macchia minore	N°	4	Su un campione di 1000 g
Cuore scuro	N°	0	Su un campione di 1000 g
Foglie libere	%	2	Su un campione di 1000 g
Fibrosi	N°	0	Su un campione di 250 g
Mal preparati	N°	2	Su un campione di 1000 g

Descrizione difetti	
Sfioriti o con brattee violacee e/o con spine	Unità sfiorite con pappi sup. a 4 mm che presentano foglie di colore violetto, o che presentano spine all'apice delle brattee.
Lesione meccanica	Cuori aperti o schiacciati o che presentano lesioni con le estremità schiacciate o rovinate.
Macchia maggiore	Macchia molto scura di dm compreso tra 5-10 mm. L'aspetto del campione ne è pregiudicato.
Macchia minore	Macchia molto scura di dm <5 mm.
Cuore scuro	Unità che presentano colorazione marrone o grigio scuro, per ossidazione dovuta a mancanza del liquido di governo o provocata dall'attacco di insetti o malattie.
Foglie libere	Pezzi di foglie disperse del cuore di carciofo.
Fibrosi	Cuori con foglie esterne e fondo fibrosi, da valutare dopo cottura per 15'.
Mal preparati	Cuori con taglio trasversale e sproporzionati nel rapporto foglie/fondo.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.1
		COD. PRODOTTO
	CARCIOFI CUORE I GRANDI PANIERI 2.5 kg	CCRC01

Informazioni Nutrizionali				
Valore energetico	Kcal	30	Kj	125
Proteine	g	3.5		
Carboidrati	g	3	Valori medi per 100 g su un lotto significativo di prodotto	
Lipidi	g	0.4		

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Perossidasi	secondi	Neg. 30-60”	Test della perossidasi con Guaiacolo al 0.5%

Parametri microbiologici (ufc/g)			
	M	m	Metodo
Conta mesofila totale	10^6	10^5	Rif. ISO 4833
Coliformi totali	10^4	10^3	Rif. ISO 4832
E. Coli	10^2	10	Rif. UNI 10980
Staphylococcus coag.pos.	10^3	10^2	Rif. ISO 6888
Salmonella	ASSENTE in 25 g		Rif. ISO 6579
Listeria monocytogenes	110	11	Rif. ISO 11290-1/2-OM 7/12/93

Legenda:
m = limite al di sotto del quale tutti i valori sono accettati;
M = limite al di spora del quale tutti i valori non sono accettati;
c = numero di unità campionarie tollerate tra m ed M = 2, per Listeria m. c = 3;
N = numero unità campionarie = 5

Imballaggio primario				
Tipo confezione	Busta politenata LDPE212 mm			
Peso imballo primario	17	g		
Dimensioni confezione	390	x	270	mm
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione e scadenza come segue: 1°Posizione anno espresso come ultima cifra			

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.1
		COD. PRODOTTO
	CARCIOFI CUORE I GRANDI PANIERI 2.5 kg	CCRC01

2°-3°-4° Pos. giorno progressivo dell'anno da 001 a 365
5° Pos. Stabilimento di confezionamento
6° Pos. Turno di lavorazione n° 1 turno 06-14 n° 2 turno 14-22 n°3 turno 22-06
7° Pos. Stabilimento di produzione
TMC: Mese espresso da 01-12
Anno
Periodo GENNAIO-GIUGNO la scadenza sarà Giugno di due anni successivi
Periodo LUGLIO-DICEMBRE la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi

Codice EAN	8015536004301

Imballaggio secondario

Tipo confezione	cartone ondulato modello americano	
Materiale	TBST 365/C	
Colore	Avana	
Sigla interna	1P	
Numero confezioni per cartone	4	
Dimensioni	390x250x215	(± 2mm)
Peso cartone	300	g

Schema Pallettizzazione

Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm	
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	288	
Numero strati per pallet	8	Altezza pallet con Epal	180	cm
Numero cartone. per pallet	72	Peso netto pallet	720	Kg

Note generali

Rintracciabilità

L'Azienda dispone di un sistema di rintracciabilità, basato sulla codifica dei lotti di produzione, che permette, per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:
- identificare il luogo di fabbricazione ed il lotto di produzione;
- rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità;

- identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati.

L'Azienda si impegna inoltre a:

- garantire che i suoi stessi fornitori dispongono di efficaci sistemi di rintracciabilità, in grado di ottemperare quanto indicato nei precedenti paragrafi.
- rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, comprensiva cioè dei fornitori a monte dei suoi stessi fornitori, nel tempo massimo di ventiquattro ore.

DATA	Redatto da RCQ V.Giammarco	Verificato da RAQ P. Scalzeri	Approvato da DS P. Scalzeri
09.2010	Valentina Giammarco	Paolo Scalzeri	Paolo Scalzeri