

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.3
	ASPARAGI VERDI INTERI 10/16 mm CONGELATI BN 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RAS01

Descrizione del prodotto	
<p>Appartenente alla famiglia delle Liliaceae, viene identificato in botanica con il nome <i>Asparagus officinalis</i>. Gli asparagi sono piante poliennali di lunga durata, costituite da un fusto sotterraneo che si allunga all'inizio dell'estate e tende a portarsi verso la superficie del terreno. Tali fusti, detti turioni, rappresentano la parte edibile degli asparagi, tenera e carnosa, di sapore dolciastro che ricorda quello dei germogli di bambù.</p>	
Nome Commerciale	ASPARAGI VERDI INTERI 10-16 mm BN
Denominazione legale	ASPARAGI VERDI INTERI 10-16 mm CONGELATI
Peso Netto Confezione	1000 g
TMC	24 mesi + fine semestre
Origine	Cile



Distribuito da:	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – 25018 Montichiari (BS)
	www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	ASPARAGI
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
<p>Versa gli asparagi ancora congelati in acqua bollente salata. Per conservare meglio aspetto e sapore, cuocili a vapore in una pentola stretta e alta con tre dita di acqua salata, avendo cura di disporre il prodotto con le punte all'insù. Cuoci per 6 minuti circa dalla ripresa del bollore; scola e prepara a piacere. Prima di servire, verifica comunque che il prodotto abbia raggiunto il grado di cottura desiderato.</p>	

Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.3
	ASPARAGI VERDI INTERI 10/16 mm CONGELATI BN 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RAS01

* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
<p>Da consumarsi previa cottura.</p> <p>Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.</p>	

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Perossidasi	secondi	Reazione colorimetrica negativa a 60"	Test della perossidasi con Guaiacolo al 0.5%
Sostanza Secca	%	6-9	Bilancia termica

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Tipico del prodotto
Consistenza	Soda
Colore	Verde
Aspetto	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto

Caratteristiche Merceologiche			
DIFETTO	UNITA' DI MISURA	LIMITI	NOTE
Unità con testa rovinata o mancante	N°	≤ 5	Su campione di 1000 g
Danni meccanici	N°	≤ 6	Su campione di 1000 g
Taglio difettoso al fondo	N°	≤ 4	Su campione di 1000 g
Unità curve	N°	≤ 6	Su campione di 1000 g
Unità sfiorite	N°	≤ 18	Su campione di 1000 g
Unità fibrose per più di 2 cm dal fondo	N°	≤ 5	Su campione di 1000 g
ME	N°	0	Su campione di 1000 g
MVE	N°	0	Su campione di 1000 g
Lunghezza 17-18 cm (su 50 unità)	N°	≤ 5	
Lunghezza 16.5-17 cm (su 50 unità)	N°	≤ 5	

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.3
	ASPARAGI VERDI INTERI 10/16 mm CONGELATI BN 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RAS01

Calibro < 10 mm (su 50 unità)	N°	≤ 5	
Calibro > 16 mm (su 50 unità)	N°	≤ 5	

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia	Kj	142	Kcal 34
Grassi	g	0.2	
di cui acidi grassi saturi	g	0.0	
Carboidrati	g	3.3	
di cui zuccheri	g	3.3	
Fibre	g	2.1	
Proteine	g	3.6	
Sale	g	0.01	

Caratteristiche dimensionali			
Caratteristiche	Unità di misura	Valori	Metodo
Calibro	mm	10-16	Misura
Lunghezza	mm	170	Misura

Parametri microbiologici (ufc/g)			
	M	m	Metodo
Conta mesofila totale	3×10^5	10^5	Rif. ISO 4833
Coliformi totali	3×10^3	3×10^2	Rif. ISO 4832
E. coli	10^2	10	Rif. UNI 10980
Salmonella	ASSENTE in 25 g		Rif. ISO 6579
Listeria monocytogenes	110	11	Rif. ISO 11290-1/2- O.M. 7/12/93

Normativa di riferimento: OM 7/12/93 e linee guida IAS.

Legenda:

m = limite al di sotto del quale tutti i valori sono accettati;

M = limite al di sopra 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

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.3
	ASPARAGI VERDI INTERI 10/16 mm CONGELATI BN 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RAS01

Contaminanti	
Fitofarmaci	Reg (CE) n.396/2005 del 23/02/2005 e succ. agg.; Allegato 5 DM 27/08/2004 e succ. agg.
Metalli pesanti	Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

Imballaggio primario	
Tipo confezione	Busta trasparente
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione come segue: 1°-2°-3° Pos. giorno progressivo dell'anno da 001 a 365 4°-5° Posizione anno espresso con ultime due cifre
Codice Ean	8026146990168

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	Cartone
Colore	Avana
Numero confezioni per cartone	5
Dimensioni esterne	380x217x210 (± 2mm)
Codice Ean	08026146990168

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	10	Numero cartone per pallet	80
Numero strati per pallet	8	Peso netto pallet	400 Kg

Note generali

Requisiti di sicurezza alimentare
OGM (Regolamento CE 1829/03 e 1830/03 e successivi aggiornamenti e/o modifiche): il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati né deriva da sementi geneticamente modificate.
Allergeni In riferimento alla Dir.CE 2007/68, al Decreto Legislativo 114 del 08/02/2006:

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.3
	ASPARAGI VERDI INTERI 10/16 mm CONGELATI BN 5X1 Kg	COD. PRODOTTO
		RAS01

- il prodotto non contiene allergeni
- presenza di sedano e cereali contenenti glutine nello stesso sito produttivo - assenza di cross-contamination-

Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

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	RAQ V. Di Giorgio
01/2017	