


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

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)
	<a href="http://www.agrifood.it">www.agrifood.it</a>

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


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

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

<b>Caratteristiche chimiche</b>			
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

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
Gusto	Tipico del prodotto
Consistenza	Soda
Colore	Verde
Aspetto	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto

<b>Caratteristiche Merceologiche</b>			
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	

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

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

<b>Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)</b>			
Energia	Kj	142	Kcal <span style="margin-left: 20px;">34</span>
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	

<b>Caratteristiche dimensionali</b>			
Caratteristiche	Unità di misura	Valori	Metodo
Calibro	mm	10-16	Misura
Lunghezza	mm	170	Misura

<b>Parametri microbiologici (ufc/g)</b>			
	M	m	Metodo
Conta mesofila totale	$3 \times 10^5$	$10^5$	Rif. ISO 4833
Coliformi totali	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^2$	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

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

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

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

- 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	