

---

**ZUCCA BIOLOGICA TAGLIATA****Ingredienti:** Zucca biologica Fresca.**Origine del prodotto:**

Proveniente da agricoltura biologica nazionale ed estera in funzione dei periodi

**Classificazione:**1<sup>a</sup> categoria**Descrizione lavorazione:**

Il prodotto viene acquistato presso i mercati coperti o direttamente dal produttore con regolare certificato di origine, trasportato su mezzi refrigerati.

Il nostro personale effettua i controlli in ricezione della materia prima previsti dalle procedure del Sistema di Gestione Qualità ed Autocontrollo Aziendale, stoccandolo successivamente in cella di conservazione dedicata alle derrate non lavorate.

Il prodotto che non risponde ai requisiti richiesti dall'azienda viene respinto al fornitore/produttore.

Al momento della preparazione il prodotto viene trasferito in laboratorio e sottoposto a cernita manuale, al fine di eliminare prodotto non conforme.

Il prodotto viene "pelato", lavato e risciacquato; quindi tagliato secondo le specifiche del Cliente. Si procede quindi al confezionamento in sottovuoto, etichettatura e trasferimento del prodotto in cella di conservazione fino al momento del carico.

Tutte le operazioni sono eseguite mantenendo controllata la catena del freddo.

Prodotto viene periodicamente sottoposto ad verifiche analitiche.

**Descrizioni confezionamento:****Confezione:** Sacchetti per alimenti sotto vuoto**Peso netto:** kg 5-10**Shelf – life:** 5 giorni a partire dal giorno successivo il confezionamento del prodotto**Lotto:** data gregoriana**Etichettatura:** L'etichetta riporta gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, data di confezione, data di scadenza, il lotto e lo stabilimento di produzione.**Caratteristiche logistiche:****Pezzi per cartone:** 1 confezione**Caratteristiche microbiologiche:**

<b>Parametri</b>	<b>Valori di riferimento</b>	<b>Unità di Misura</b>
Carica Microbica Totale	< 5.000.000	ufc/g
Escherichia Coli β-glucuronidasi positiva	< 100	ufc/g
Coliformi	< 10000	ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C	< 100	ufc/g
Salmonella Spp	Assente	25 g
Listeria monocytogenes	Assente	25 g

**Descrizione conservazione**Temperatura di conservazione: **2°C ≤ T°C ≤ 7°C**Temperatura di trasporto: **2°C ≤ T°C ≤ 7°C****Consumo:**

Prodotto da consumarsi previa cottura

Il Responsabile dell'Autocontrollo  
**Susanna Greguolo**

**Data di emissione documento:** Marzo 2010