



ZUCCHINE RONDELLE SURGELATE BIOLOGICHE

All 3.11-2 B
ZH

1 di 4

Rev 01

29/10/2012



ZUCCHINE RONDELLE SURGELATE BIOLOGICHE 2 x 2,5 Kg

O.R.T.O. Verde S.c.a.p.a.

60019 Strada della Bruciata, 16 - Cesano di Senigallia (AN) - Italia

Tel +390716608200 – Fax +390716608222

www.ortoverde.eu – info@ortoverde.eu

Elaborazione RCQ

Verifica AQ

Approvazione DIR

	ZUCCHINE RONDELLE SURGELATE BIOLOGICHE	All 3.11-2 B ZH	2 di 4
		Rev 01	29/10/2012

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Zucchine rondelle surgelate biologiche
INGREDIENTI: Zucchine (*Cucurbita pepo*)
DIMENSIONI: ø 20 – 45 mm, spessore 9 mm

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA: Prodotto ottenuto da coltivazione biologica di zuccina sana ed al giusto grado di sviluppo e maturazione, non spugnosa e con seme non evidente. Esente da danni di natura chimico-fisica, da infestazioni parassitarie.

PROCESSO PRODUTTIVO: Ricevimento prodotto fresco, lavaggio, scottatura, taglio, scottatura, raffreddamento, surgelazione, metal detector, confezionamento, stoccaggio a temperatura < -18°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 3 minuti per quanto riguarda colore, odore, sapore e consistenza; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato.

Aspetto: dischi integri, separati tra loro
Colore: caratteristico della varietà, brillante e non decolorato
Odore: tipico del prodotto fresco, senza odori sgradevoli o comunque anomali
Sapore: caratteristico, delicato, senza retrogusto amaro
Consistenza: tenera, ma non molle, non spugnosa, senza semi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Raccomandazione I.I.A.S. 022/93)

Parametro	Unità di misura	M
Carica mesofila totale	UFC/g	10 ⁶
Coliformi totali	UFC/g	3 x 10 ³
Escherichia coli	UFC/g	10 ²

CARATTERISTICHE CHIMICHE

R.S. ≥5%
Nitriti ≤ 7 ppm
Perossidasi Negativa a 15''
Pesticidi Prodotto conforme a Reg CE 396/2005 e s.m.e.i.
Altri contaminanti Prodotto conforme a Reg CE 1881/2006 e s.m.e.i.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PARTE EDIBILE (INRAN)

Valore energetico	11 kcal / 47 kJ
Proteine	1,3 g
Carboidrati	1,4 g
Grassi	0,1 g

	ZUCCHINE RONDELLE SURGELATE BIOLOGICHE	All 3.11-2 B ZH	3 di 4
		Rev 01	29/10/2012

DIFETTI MERCEOLOGICI: Campione da 500 g

Materiale estraneo	N°	Assente
Materiale vegetale proprio	N°	1
Diametro > 45 - < 20 mm	%	10
Diametro > 50 mm	%	Assente
Dischi danneggiati < 20 mm ²	%	4
Aggregati (3 o più unità)	N°	2
Pezzi irregolari	%	8

DEFINIZIONI:

Materiale estraneo: qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, insetti, ecc.)

Materiale vegetale proprio: qualsiasi parte vegetale appartenente alla pianta della zuccina

Dischi danneggiati: dischi con parti danneggiate < 20 mm²

Aggregati: pezzi costituiti da rondelle saldate tra loro in n° di 3 o superiore

Pezzi irregolari: dischi tagliati irregolarmente

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO:

In cella frigorifera: T°C < - 18°C

Trasporto su camion: T°C < - 18°C

DICHIARAZIONI:

Il prodotto è esclusivamente di origine italiana ed è realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. I prodotti rispettano la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni.

Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche.

OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

ALLERGENI: presenza di sedano, orzo e farro nello stesso sito produttivo.

	ZUCCHINE RONDELLE SURGELATE BIOLOGICHE	All 3.11-2 B ZH	4 di 4
		Rev 01	29/10/2012

UNITÀ DI VENDITA: busta da 2,5 Kg

IMBALLAGGI:

- PRIMARIO: bobina in polietilene
 - fascia: 650 mm
 - passo: 440 mm
 - spessore: 80 µm
- SECONDARIO: cartone: KMT 242 B
 - dimensioni: 396 x 260 x 115 mm

PALLETIZZAZIONE:

- unità di vendita per cartone: n°2
- cartoni per strato: n°9
- strati per pallet: n°14
- cartoni per pallet: n°126
- peso netto: 630 Kg
- altezza pallet: 175 cm
- pallet: EPAL 80 x 120 cm

LOTTO:

Il lotto è espresso con un codice alfanumerico costituito da n. 5 cifre, così distribuite:

- prima cifra: lettera L (Lotto)
- seconda cifra: ultima cifra dell'anno (es: per l'anno 2011 si indica il numero 1)
- terza, quarta e quinta cifra: numero progressivo del giorno di confezionamento (da 1 a 366).

TMC: 24 mesi.

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Data

Timbro e firma per accettazione
