



SPECIFICHE TECNICHE  
**BROCCOLI A ROSETTA**  
**30-50 mm SURGELATI**  
**8x1.000g**  
 REV.4 01/2022



**OGM:** la MATERIA PRIMA utilizzata per la preparazione dei nostri prodotti non proviene da organismi di origine vegetale modificati geneticamente (Reg.CE n° 1139/98 e n° 50/2000 e Reg. CE n° 1829 e n° 1830 del 2003)

**ALLERGENI:** si dichiara che il prodotto non contiene/non deriva da sostanze allergizzanti e si esclude qualsiasi possibilità di cross-contamination con tali sostanze.

**EAN:** CF 8030442010673 / CT 8026456423233

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** SPAGNA - colture a lotta integrata

**SHELF LIFE:** 24 mesi

CARATTERISTICHE QUALITATIVE PRODOTTO FINITO		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>		
<b>PARAMETRO</b>	<b>DEFINIZIONE</b>	
ODORE	Di prodotto fresco	
COLORE	Verde	
GUSTO	Dolce, caratteristico senza retrogusti	
CONSISTENZA	Tipica del prodotto trattato seconda buona tecnica industriale	
<b>CARATTERISTICHE FISICHE/CALIBRO</b>		
<b>PARAMETRO</b>	<b>LIMITI STANDARD</b>	
Rosette con diametro > 50 mm.	100 g/Kg	
Rosette con diametro < 30 mm.	50 g/Kg	
<b>DIFETTOSITA'</b>	<b>LIMITI STANDARD</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>
DIFETTI MAGGIORI: macchie > 6 mm.	3	N° pezzi/kg
DIFETTI MINORI: macchie < 6 mm.	7	N° pezzi/kg
Pezzi con parti marce o con presenza di larve	0	% in peso
Sovramaturi	3	% in peso
Lunghezza totale gambo superiore a 3 cm	2	% in peso
Frammenti	5	% in peso
Foglie libere	2	% in peso
Pezzi sporchi di terra	1	N° pezzi/kg
Pezzi con presenza di afidi	1	N° pezzi/kg
Corimbi giallognoli	5	% in peso
MVE	0	% in peso
ME	0	% in peso



SPECIFICHE TECNICHE  
**BROCCOLI A ROSETTA**  
**30-50 mm SURGELATI**  
**8x1.000g**  
 REV.4 01/2022



CARATTERISTICHE CHIMICHE	
PARAMETRO	VALORE
Pesticidi	Conformi alla legislazione italiana ed europea
Perossidasi	Negativa a 60"

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
	Unità	n	m	M	C
Carica mesofila totale	u.f.c./g	5	10 <sup>5</sup>	5 x 10 <sup>5</sup>	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	2
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 <sup>2</sup>	1
<i>Listeria monocytogenes</i>	mpn/g	5	11	110	1
<b>Salmonella spp.</b>	Assente/25 gr				
<b>Altri patogeni</b>	Assenti				

Il materiale che compone buste ed imballaggi utilizzati per contenere i nostri prodotti, è conforme alle seguenti Legislazioni comunitarie ed italiane e sono destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. 1935/2004CE; Reg. 1895/2005/CE; Reg. 10/2011/CE- D.M. 21/03/1973; DPR 777/82 e succ. mod.).



SPECIFICHE TECNICHE  
**BROCCOLI A ROSETTA**  
**30-50 mm SURGELATI**  
**8x1.000g**  
 REV.4 01/2022



ALLERGENI Direttiva 2003/89/CE aggiornamenti (Dl.vo 114/06)	Allergene contenuto nel prodotto		Possibile presenza per contaminazione crociata		Specifica allergene e in quale ingrediente è contenuto
	SI	NO	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		√		√	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		√		√	
Uova e prodotti a base di uova		√		√	
Pesce e prodotti a base di pesce		√		√	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		√		√	
Soia e prodotti a base di soia		√		√	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		√		√	
Frutta a guscio e prodotti derivati		√		√	
Sedano e prodotti a base di sedano		√		√	
Senape e prodotti a base di senape		√		√	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		√		√	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		√		√	
Lupini e prodotti a base di lupini		√		√	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		√		√	

  
**GREENS FOOD S.p.A.**  
 Viale dell'Artigianato, 29  
 36030 SAN VITO DI LEGUZZANO (VI)  
 T. 0445 500220 - PR. 03776860243