



SPECIFICHE TECNICHE
CAVOLFIORI ROSETTA
30-60 mm SURGELATI
4x2,5Kg
 REV.3 01/2022



PRODOTTO: CAVOLFIORI ROSETTE 30/60mm SURGELATE

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.

ORIGINE MATERIA PRIMA: BELGIO

IMBALLO: 4x2,5 Kg

SHELF LIFE: 24 mesi

CARATTERISTICHE QUALITATIVE PRODOTTO FINITO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
PARAMETRO	DEFINIZIONE	
ODORE	Di prodotto fresco	
COLORE	Bianco	
GUSTO	Dolce, caratteristico, senza retrogusti	
CONSISTENZA	Tipica del prodotto trattato secondo buona tecnica industriale	
CARATTERISTICHE FISICHE/CALIBRO		
PARAMETRO	LIMITI STANDARD	
Rosette con diametro >60 mm.	Max. 20%	
Rosette con diametro < 30 mm.	Max. 20%	
DIFETTOSITA' (campionatura di 500g)	LIMITI STANDARD	UNITA' DI MISURA
DIFETTI MAGGIORI: macchie > 6 mm.	2	N° pezzi
DIFETTI MINORI: macchie 2-6 mm.	8	N° pezzi
Gambi sciolti	Max. 25	g
Decolorazioni gialle > 1/5 della superficie	Max. 10	% in peso
Fiori/cimette aperte	Max. 15	% in peso
Materiale Vegetale Estraneo	0	% in peso
Materiale Estraneo	0	% in peso



SPECIFICHE TECNICHE
CAVOLFIORI ROSETTA
30-60 mm SURGELATI
4x2,5Kg
 REV.3 01/2022



CARATTERISTICHE CHIMICHE	
PARAMETRO	VALORE
Pesticidi	Conformi alla legislazione italiana ed europea
Metalli pesanti	Conformi alla legislazione italiana ed europea

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione
 m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente
 M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente
 C= numero dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della GREENS FOOD SPA. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della Società emittente sarà perseguito nei termini di legge. Il materiale che compone buste ed imballaggi utilizzati per contenere i nostri prodotti, è conforme alle seguenti Legislazioni comunitarie ed italiana 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 e succ.; DPR 777/82 e succ.).

Informazioni nutrizionali per 100g di prodotto:

Energy	93 kJ	22 kcal
Grassi	0,2 g	
Di cui saturi	0,0 g	
Carboidrati	2,1 g	
Di cui zuccheri	1,6 g	
Proteine	1,9 g	
Sale	0,048 g	



SPECIFICHE TECNICHE
CAVOLFIORI ROSETTA
30-60 mm SURGELATI
4x2,5Kg
 REV.3 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 ₂		√		√	
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