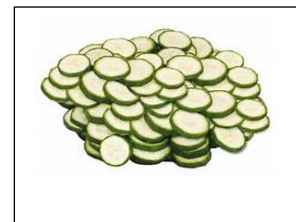




SPECIFICHE TECNICHE
ZUCCHINE RONDELLE
SURGELATE GRAN TRIONFO

REV.2 01/2022



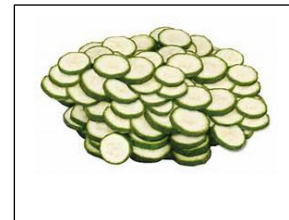
PRODOTTO: ZUCCHINE RONDELLE Surgelate - Origine: Spagna (colture a lotta integrata)

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)

CARATTERISTICHE QUALITATIVE PRODOTTO FINITO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
PARAMETRO	DEFINIZIONE	
ODORE	Di prodotto fresco	
COLORE	Parte esterna, verde uniforme	
GUSTO	Dolce, caratteristico senza retrogusti	
CONSISTENZA	Polpa compatta con semi poco sviluppati	
CARATTERISTICHE FISICHE/CALIBRO		
PARAMETRO	VALORE	LIMITI STANDARD
Spessore	6-8mm	100%
Diametro	> 40 mm	5%
	10-40 mm	85% min.
	< 10 mm	10% max
DIFETTOSITA'	LIMITI STANDARD	UNITA' DI MISURA
Unità danneggiate meccanicamente	3	N° pezzi/kg
Unità macchiate	5	% in peso
Fondi (pezzi estremi)	0	% in peso
Unità agglomerate > 5 pezzi	0	N° pezzi/kg
Unità agglomerate 3-5 pezzi	3	N° pezzi/kg
MVE	2	N° pezzi/kg
ME	0	N° pezzi/kg
CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRO	VALORE	
Pesticidi	Conformi alla legislazione italiana ed europea	
Per ossidasi	Negativa a 60 secondi	



SPECIFICHE TECNICHE
**ZUCCHINE RONDELLE
SURGELATE GRAN TRIONFO**



REV.2 01/2022

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRO	m	M	c	n
Conta mesofili totale	10 ⁵	10 ⁶	2	5
Coliformi totali	3 x 10 ²	3 x 10 ³	2	5
Escherichia Coli	10	10 ²	2	5
Staphilococcus aureus	10	10 ²	1	5
Listeria monocytogenes	Assente su 25 g di prodotto			
Salmonella	Assente su 25 g di prodotto			
Muffe e lieviti	10 ²	10 ³	2	5
Legenda: m: livello accettabile c: numero di test entro m – M				
M: massimo assoluto n: numero di test				

DEFINIZIONI VARIE
Unità danneggiate meccanicamente: sono le rondelle che presentano rotture e deformazioni dovute ad azioni meccaniche errate
Unità macchiate: sono le rondelle che presentano macchie di colore anomalo dovute ad agenti atmosferici e/o attacchi crittogamici o parassitari
Unità agglomerate >5 pezzi: sono blocchi formati da 5 o più rondelle, che si presentano saldamente unite fra loro e di difficile disgregazione
Unità agglomerate 3-5 pezzi: sono blocchi di 3-5 rondelle, che si presentano saldamente unite fra loro e di difficile disgregazione
MVE (Materiale Vegetale Estraneo): sono materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti
ME (Materiale Estraneo): sono materiali di origine vegetale e non, di derivazione casuale, non provenienti dalla pianta in questione, quali insetti o parti di essi, lumache, legno, vetro, sabbia, metalli.
Fondi (pezzi estremi): sono le parti apicali e distali del prodotto

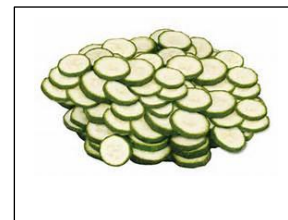
TMC: 24 mesi

IMBALLO: 4 sacchetti da 2,5 Kg



SPECIFICHE TECNICHE
**ZUCCHINE RONDELLE
 SURGELATE GRAN TRIONFO**

REV.2 01/2022



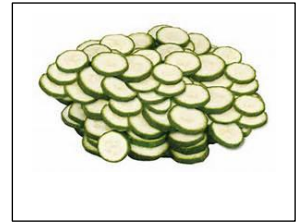
ALLERGENI Direttiva 2003/89/CE e aggiornamenti (Dl.vo 114/06)	Allergene contenuto nel prodotto		Possibile presenza per contaminazione crociata		Specifica allergene e in quale ingrediente è contenuto
	SI	NO	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti		√		√	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		√		√	
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 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 ml/l espressi come SO ₂		√		√	
Lupini e prodotti a base di lupini		√		√	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		√		√	

Il trasporto avviene in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dal D.M. 493 del 25/09/1995 in materia di controllo delle temperature degli alimenti surgelati. 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.)



SPECIFICHE TECNICHE
**ZUCCHINE RONDELLE
SURGELATE GRAN TRIONFO**

REV.2 01/2022



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