


<div></div> <div>Strada della Bruciata 16, 60019 Senigallia, AN</div>	SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 3.11-1B ZH4		
			Rev 03		
			07/01/2020		
	ZUCCHINE RONDELLE SURGELATE / FROZEN ZUCCHINI SLICES		ORGANIC	edit	confirm
RCQ		AQ	DIR		

PRODOTTO Product	Zucchine rondelle surgelate Frozen zucchini slices
INGREDIENTI Ingredients	Zucchine (Cucurbita pepo) Zucchini (Cucurbita pepo)
ORIGINE Origin	Italia Italy
TMC Total shelf life	24 mesi 24 months
Taglio Cut	20 - 45 mm

CARATTERISTICHE MP / RM Characteristics	
Prodotto ottenuto da varietà selezionate di <i>Cucurbita pepo</i> , sani e freschi, in buone condizioni igieniche, surgelati individualmente e privi di residui da trattamenti fitoiatrici. Product prepared from ripe and good quality <i>Cucurbita pepo</i> , in good hygienic conditions, IQF and free from pesticides residues.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Sensory Characteristics	
Valutazione: cuocere il prodotto in microonde per 5' Evaluation: cook the product in microwave for 5'	
Aspetto /Appearance	Cubi integri, separati tra loro/intact, distinct cubes
Colore /Color	Bianco crema-verde, tipici della parte interna ed esterna della zuccina/cream white-green, typical of the internal and external part of the product
Odore /Odour	Tipico del prodotto fresco, senza odore sgradevole o anomalo/typical of fresh product, without unpleasant or anomalous smell
Sapore /Taste	Tipico, senza retrogusto amarognolo/typical, without bitter aftertaste
Consistenza /Texture	Tenero, ma non spugnoso o troppo morbido/tender, but not spongy or too soft
CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical Properties	
Nitriti /Nitrites	< 7 ppm
Perossidasi / Peroxidase	Negative at 15"
Pesticidi /Pesticides	Reg CE 396/2005 e s.m e i.
Altri contaminanti /Other contaminants	Reg CE 1881/2006 e s.m e i.

PROCESSO PRODUTTIVO / Process		
ricevimento, lavaggio, cernita manuale, taglio, scottatura, raffreddamento, cernita, surgelazione, metal detector, confezionamento, stoccaggio a <-18°C raw material acceptance, washing, manual sorting, cut, blanching, cooling, manual sorting, freezing, metal detection, packaging, frozen storage < -18°C.		
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Nutrition Declaration		
Valori medi per 100 g / Average values for 100 g (INRAN)		
Energia / Energy	14 Kcal / 60 KJ	
Grassi / Fat	0,1 g	
di cui saturi / of wich saturates	0,02 g	
Carboidrati / Carbohydrate	1,4 g	
di cui zuccheri / of wich sugars	1,3 g	
Proteine / Proteins	1,3 g	
Fibre / Fibre	1,3 g	
Sale / Salt	0,01 g	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Properties		
Parametri/Parameters	Misura/Measure	M
CBT / TVC	UFC/g	10 ⁶
Coliformi tot / Tot Coliforms	UFC/g	3 x 10 ³
E.coli	UFC/g	10 ²
Listeria m.	UFC/25g	absent
Salmonella	UFC/25g	absent

DIFETTI MERCEOLOGICI / Deviations			
Campione da 500g / Sample of 500g			
Materiale estraneo / Foreign materials	N°	0	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (es. pezzi di legno, terra, lumache) / any foreign non-vegetable material (ex. wood piece, stones, snails)
Materiale vegetale proprio / Own vegetal matter	N°	1	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta / any vegetable material not proper of the plant
Spessore > 12 e/o < 8 mm / Thickness > 12 and/or < 8 mm	%	5	
Diametro > 45 e/o < 20 mm / Diameter > 45 e/o < 20 mm	%	5	
Diametro > 50 mm / Diameter > 50 mm	%	0	
Rondelle danneggiate (< 20 mm ²) / Damaged slices (< 20 mm ²)	%	8	
Agglomerati (> 3 unità)/ Clups (> 3 units)	N°	2	
Pezzi irregolari / Irregular units	%	8	rondelle tagliate irregolarmente / slices with irregular cut

 Strada della Brusciata 16, 60019 Senigallia, AN	SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 3.11-1B ZH4		
			Rev 03		
	ZUCCHINE RONDELLE SURGELATE / FROZEN ZUCCHINI SLICES		ORGANIC		07/01/2020
					edit
			RCQ	AQ	DIR

DICHIARAZIONI/ Statements	
<p>Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. Il prodotto rispetta la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni.</p> <p><i>Product obtained in compliance with the mandatory legislation on food production and it complies with the regulations in force both for the packaging used and for the labelling on the package.</i></p> <p>Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche / The products comply with the Reg EC 834/07 and 889/08 s.a.s. for the organic OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati / <i>GMO: Product GMO-free</i></p> <p>ALLERGENI: presenza di sedano nello stesso sito produttivo / <i>ALLERGENS: presence of celery in the production plant</i></p>	
LOTTO/ Batch	CONSERVAZIONE E TRASPORTO/ Storage and Distribution
<p>Data di produzione: gg/mm/aaaa.</p> <p>Per i prodotti confezionati: L0121</p> <p>0121 (= 30/04/2020) La prima cifra indica l'ultimo numero dell'anno, le altre tre indicano il numero progressivo del giorno di confezionamento.</p> <p><i>Date of production: dd/mm/yyyy.</i></p> <p>For packaged products: L0121</p> <p>0121 (= 30/04/2020) The first number indicates the last number of the year, the other three indicate the sequence number of the packaging date.</p>	<p>In cella frigorifera / <i>Storage temperature : T°C < - 18°C</i></p> <p>Trasporto su camion / <i>Transport temperature : T°C < - 18°C</i></p> <p>Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore. / <i>Once defrosted do not re-freeze, may be refrigerated for 24 hours.</i></p> <p>Il prodotto deve essere consumato previa cottura. / <i>The product must be consumed after cooking.</i></p>
<p>Data / Date</p> <p>_____</p>	<p>Timbro e firma per accettazione / <i>Stamp and sign for approval</i></p> <p>_____</p>