

Nome prodotto	LAMPONI INTERI SURGELATI IQF
Codice fornitore	006899
Codice interno	CFR004
Descrizione articolo	<i>Il prodotto è ottenuto da frutti della specie vegetale Rubus ideaus, idonei alla surgelazione, raccolti al giusto grado di maturazione, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazioni da parassiti e da alterazioni. Il prodotto dopo la raccolta viene cernitato, lavato, surgelato con tecnologia IQF e confezionato.</i>
Ingredienti	<i>Lamponi</i> <i>Non contiene additivi o allergeni (Reg CE 1169/11 e succ agg); la materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Reg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</i>
Origine	<i>Polonia</i>
Note	<i>Da consumarsi previa cottura per 2 minuti</i>

Caratteristiche organolettiche

Colore	<i>Rosso scuro, tipico della specie</i>
Sapore	<i>Dolce e leggermente acidulo, tipico del prodotto fresco</i>
Odore	<i>Aromatico, tipico della specie</i>
Aspetto	<i>Frutti interi</i>
Consistenza	<i>Tenera dopo scongelamento, con succo limpido</i>

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	<i>Sacchetti in polietilene per uso alimentare</i>
Imballo secondario	<i>Cartoni sigillati</i>
Peso netto	<i>4x2,5 kg</i>
Pallet	<i>Tipo EPAL</i>
Identificazione e etichetta	<i>Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge</i>
Lotto	<i>Riportato sull'etichetta del cartone, preceduto dalla lettera L</i>
Conservazione e trasporto	<i>Temperatura < -18° C</i>
TMC (mesi)	<i>24</i>

Nome prodotto **LAMPONI INTERI SURGELATI IQF**
Codice interno **CFR004**

Parametri dimensionali

	<i>V standard</i>	<i>V limite</i>	<i>u.m.</i>
Parametri Chimico - Fisici			
Residui di pesticidi o sostanze chimiche	Reg CE 396/05 e succ. mod.		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod		

Difettosità

E.M.*	assenti	n°/500g
E.V.M. proveniente dalla pianta	max 0,5	cm2/500g
Unità danneggiate meccanicamente	max 13	%/500g
Unità sovramature	max 5	%/500g
Unità decolorate	max 0,5	%/500g
agglomerati**	max 5	%/500g

*E.M. = Materiale estraneo non vegetale. E.V.M.= Materiale Vegetale Estraneo

** min 3 pezzi aggregati non staccabili con leggera pressione delle dita

Caratteristiche microbiologiche

	<i>V standard</i>	<i>V max</i>	<i>u.m.</i>
Carica Mesofila Totale	< 100.000	1.000.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Lieviti e muffe	< 1.000	10.000	ufc/g
Salmonella spp.	-	assente/25g	-
Listeria m.	-	assente/25g	ufc/g

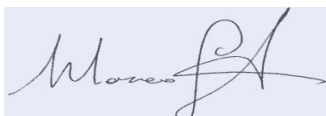
Valori nutrizionali medi (per 100 g)

	su 100g
Energia (kJ)	291
Energia (kcal)	69
Grassi (g)	3,0
di cui acidi grassi saturi (g)	0,0
Carboidrati (g)	12,0
di cui zuccheri (g)	12,0
Fibre (g)	6,7
Proteine (g)	1,3
Sale (g)	0,00

Verifica RGQ



Approvazione PRO



Approvazione COM

