



SPECIFICA
BROCCOLI ROSETTE
Surgelati

Rev 4
del 25/02/2022

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Broccoli rosette derivanti dalla specie Brassica oleracea della varietà italiana plenck

Ingredienti: Broccoli. Possibili tracce di **sedano**

Origine: Polonia, Spagna

Shelf life: 24 mesi dalla data di confezionamento

Temperatura di conservazione: - 18°C

Dichiarazione OGM: non contiene OGM e non deriva da OGM

Dichiarazione radiazioni ionizzanti: il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:

Valore energetico	26 Kcal 131 KJ
Grassi	0,3 g
Di cui ac. grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	3,5 g
Di cui zuccheri	1,1 g
Proteine	2,3 g
sale	0,03 g

CARATTERISTICHE FISICO CHIMICHE:

ASPETTO: colore da verde chiaro a verde scuro. Rosette compatte con colore più chiaro all'estremità

GUSTO: delicato di broccoli, non amaro

CONSISTENZA: gambo tenero, estremità non fibrose, la consistenza della rosetta non deve essere pastosa

DIFETTI/TOLLERANZE PER 1KG

Parametro	Definizioni	Valore massimo tollerato	Unità di misura
Calibro	> 70 mm	20	% pezzi
	< 40 mm	10	% peso
Materiale vegetale	Pezzi di gambo senza rosette. Foglie di broccoli	6	N° pezzi
macchie	Macchie scure, discolorazioni con un'area compresa tra i 15 e i 20 mm di diametro.	10	% pezzi
Materiale estraneo non vegetale	Qualsiasi corpo estraneo di origine non vegetale	0	N° pezzi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRO	m	M
Carica batterica totale	$\leq 5 \times 10^5$ ufc/g	$\leq 5 \times 10^6$ ufc/g
E. coli	≤ 10 ufc/g	≤ 100 ufc/g
S.aureus	≤ 100 ufc/g	
Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g	

- DICHIARAZIONI:**
- Il prodotto è da intendersi conforme ai requisiti di igiene specificati nel regolamento 852 del 2004, per i prodotti diversi da quelli primari.
 - Il prodotto non contiene ingredienti che, in accordo con i regolamenti 1829 e 1830 del 2003, richiedano etichettatura supplementare come stabilito dalla nuova legislazione. Il prodotto non contiene derivati da soia e mais geneticamente modificati.
 - Il prodotto è conforme al reg CE 1169/2011 per quanto concerne la dichiarazione di sostanze alimentari che provocano allergie o intolleranze che devono essere dichiarati in ogni caso in etichetta, anche se in minima quantità.

CONFEZIONAMENTO: busta in polietilene da 2,5 kg
4 buste per cartone

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

in frigorifero 0-4°C: consumare entro 24 ore

in freezer a -18°C: entro la data indicata sulla confezione

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

Aggiornamento secondo dati riportati in scheda tecnica con rev del 15/01/2021 del fornitore di General Food riferimento codice gestionale 21.00153