	Specifica prodotto	SP 44
	Carote Rondelle	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 1/5

Carote rondelle surgelate (lisce o ondulate)

1 Definizione

Le carote rondelle surgelate sono preparate dalle carote raccolte appartenenti alla famiglia delle *Daucus carota* L.

Le carote intere sono tagliate in rondelle perpendicolari al loro asse. Le rondelle hanno uno spessore da 2 a 10 mm; il diametro è massimo 35mm. Il taglio può essere liscio oppure ondolato.

95 % della quantità delle carote corrisponde al diametro dichiarato. Il diametro delle carote rondelle è definito come il diametro minore delle rondelle misurato con un calibro nonio.



foto: esempio di carote rondelle ondulate e di carote lisce


2 Composizione

100 % carote rondelle

Il prodotto non contiene coloranti nè additivi.

3 Tecnologia

- Lavaggio
- Rimozione pietrisco
- sbucciatura
- Cernita manuale - ispezione visiva
- Taglio
- Scottatura
- Raffreddamento
- Surgelazione IQF
- Magazzinaggio - 20 °C
- Cernita ottica (luce normale e luce IR/UV)
- Cernita manuale - ispezione visiva
- Pesatura
- Confezionamento
- Analisi al metal detector
- Palletizzazione
- Magazzinaggio - 20 °C

	Specifica prodotto	SP 44
	Carote Rondelle	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 2/5

4 Caratteristiche dei vegetali freschi

Carote fresche di raccolto, di colore rosso-arancione. Le foglie vengono rimosse dalle piante durante il raccolto

periodo del raccolto : Luglio – Ottobre

5 Caratteristiche del prodotto finito

5.1 CARATTERISTICHE FISICHE

Le carote rondelle surgelate sono :

- Pulite e sane
- Prive di sostanze animali e di sostanze nocive
- Ad eccezione dei limiti di tolleranza sono anche prive di:
 - parti dure, legnose o fibrose
 - macchie causate da insetti o malattie
 - sostanze vegetali estranee definite come pezzi di gambo, foglie o altre parti della pianta in questione o di altri vegetali
- Prive di sostanze minerali estranee al prodotto come sabbia, sassi,...

5.2 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto ha il sapore e il gusto caratteristico della specie.

Il colore delle carote rondelle è uniforme arancione-rosso.

5.3 VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali di riferimento / 100 g :

Energia		Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale	Fibre
Kcal	kJ							
34 kcal	144 kJ	0 g	0 g	6,7 g	6,5 g	0,4 g	3,8 mg	3,2 g

6 Parametri di qualità

6.1 DEFINIZIONE DEI DIFETTI

- A. Carote rondelle decolorate : carote rondelle aventi colore estraneo su più del 50% della loro superficie.
- B. Macchie : danni dovuti all'attacco di insetti, macchie di colore nero e zone non sbucciate. Ogni difetto deve avere il diametro più largo di 3 mm.
- C. Superficie rovinata : carote rondelle con anello nero o verde scuro.
- D. Rondelle tagliate male : carote rondelle in cui la dimensione maggiore è più grande di due volte la minore.
- E. Materiali estranei di origine vegetale.
- F. Frammenti : parte di carote rondelle più piccola di 1/6 dell'equivalente intatta.

	Specifica prodotto	SP 44
	Carote Rondelle	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 3/5

6.2 TOLLERANZE

La presenza di difetti è misurata su un campione di 500 g.

I valori (espressi in peso) sottostanti sono tollerati :

	Tolleranza
A. Rondelle scolorate	2 %
B. Macchie	3 %
C. Superficie rovinata	3 %
F. Rondelle tagliate male	5 %
E. materiali estranei di origine vegetale	0,5 %
F. Frammenti	2 %

Il campione viene respinto quando:


- La somma dei difetti è maggiore di 15 %
- Uno dei difetti è maggiore di due volte la sua tolleranza.

Lo spessore e il diametro delle carote rondelle è esaminato in un campione di 500g con un calibro nonio sul prodotto scongelato.

I valori (espressi in peso) sotto riportati sono tollerati :

	Tolleranza
Spessore > 10 mm	assente
Calibro < 10 mm	2 %
Calibro > 35 mm	10 %

Il campione viene respinto quando uno dei difetti è maggiore della sua tolleranza.

	Specifica prodotto	SP 44
	Carote Rondelle	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 4/5

6.3 MICROBIOLOGIA


Le carote rondelle surgelate sono esenti da germi patogeni.

	Tolleranza
Conta aerobica totale a 30 °C	500.000 / g
Coliformi	1.000 / g
Coliformi fecali	15 / g
Escherichia coli	10 / g
Spore di riduttori di solfiti anaerobici	10 / g
Spore di Clostridium perfringens	1 / g
Stafilococco aureo	10 / g
Salmonella	assenza in 25 g
Lieviti	1.000 / g
Muffe	500 / g
Listeria monocitogene	assenza in 25 g

I risultati sono da considerare sull'analisi di 3 scatole.

7 Allergeni

	Presenti nel prodotto	Presenti nella fabbrica
Cereali contenenti glutine	No	No
Crostacei	No	No
Uova	No	No
Pesce	No	No
Arachidi	No	No
Soia	No	Si, maneggiata sul posto
Latte	No	No
Noci	No	No
Sedano	No	Si, maneggiato sul posto
Semi di sesamo	No	No
Sulfiti (> 10 ppm SO ₂)	No	No
Lupini	No	No
Molluschi	No	No
Senape	No	No

	Specifica prodotto	SP 44
	Carote Rondelle	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 5/5

8 Confezionamento e identificazione

8.1 SINGOLA BUSTA

Le carote rondelle sono confezionate in buste di diversa grandezza a marchio proprio del cliente o del produttore Homifreez :

- HOMI 1 kg e
- BOREAL 2,5 kg
- busta privata del cliente

sulla busta sono menzionati i seguenti dati :

- Marchio
- Istruzioni di cottura
- Istruzioni di conservazione
- altre indicazioni obbligatorie per legge

per identificare il prodotto sulla busta è stampato :

- Nome del prodotto
- Codice Ean
- Lotto di produzione
- Scadenza

8.2 CARTONE

Le singole buste sono raccolte in una scatola di cartone:

- 10 x 1 kg
- 4 x 2,5 kg.

Le dimensioni della scatola sono: 380 x 240 x da 200 a 230 mm.

I cartoni sono sigillati con nastro.

su ogni cartone è stampato, da una a 4 linee :


- Nome del prodotto
- Lotto di produzione
- Scadenza.

8.3 PALLETIZZAZIONE

EURO 80 x 120 cm.

pallet industriale 100 x 120 cm.

Rondelle lisce	scatole	Scatole per pallet	Strati per pallet	Kg per pallet
Euro	4 x 2,5 kg	81	9	810
	1 x 10 kg	72	8	720
Industriale	4 x 2,5 kg	132	11	1320

	Specifica prodotto	SP 44
	Carote Rondelle	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 6/5

	1 x 10 kg	120	10	1200
Rondelle ondulate	scatole	Scatole per pallet	Strati per pallet	Kg per pallet
Euro	4 x 2,5 kg	72	8	720
	1 x 10 kg	63	7	630
Industrial	4 x 2,5 kg	120	10	1200
	1 x 10 kg	108	9	1080

9 Istruzioni di cottura

Mettere le carote rondelle surgelate, senza scongelarle, in un po' d'acqua e portare a bollitura. Cuocere a fuoco lento da 10 a 12 minuti. Fermare la cottura quando le carote rondelle sono ancora dure.

Mettere il prodotto avanzato nella busta chiusa in freezer.

Mai ricongelare un prodotto scongelato.