	Specifica prodotto	SP 1
	Cavolfiori IQF	Data: 22/10/19 Versione 9 P. 1/6

Cavolfiori IQF

1 Definizione

I cavolfiori surgelati IQF sono preparati dalle teste non maturate delle piante appartenenti alla specie Brassica oleracea var. botrytis L.

I Cavolfiori sono calibrati come segue :

- Cavolfiori 0 / 20 o in alternativa 5/15 o in alternativa 10/18
- Cavolfiori 20 / 40 o in alternativa 15/30
- Cavolfiori 40 / 60 o in alternativa 30/55
- Cavolfiori 60+

La misura dei Cavolfiori è data dalla misura del diametro minore della rosetta misurato con un calibro-nonio.



Foto: esempio di Cavolfiore


2 Composizione

100 % Cavolfiori

Il prodotto non contiene coloranti nè additivi.

3 Tecnologia

- Lavaggio
- rimozione pietrisco
- Scottatura
- raffreddamento
- Surgelazione IQF
- Calibratura
- Magazzinaggio - 20 °C
- Cernita ottica (luce normale e luce IR/UV)

	Specifica prodotto	SP 1
	Cavolfiori IQF	Data: 22/10/19 Versione 9 P. 2/6

- Cernita manuale - ispezione visiva
- Pesatura
- Confezionamento
- Analisi al metal detector
- Palletizzazione
- Magazzinaggio - 20 °C

4 Caratteristiche dei vegetali freschi

Cavolfiori compatti e sodi, freschi di raccolti con un colore uniforme bianco o leggermente giallognolo. Durante il raccolto le foglie verdi vengono rimosse e le teste vengono tagliate a rosette.

Periodi dei raccolti : Metà Giugno - Agosto e Metà-Settembre - Novembre

5 Caratteristiche del prodotto finito

5.1 CARATTERISTICHE FISICHE

I Cavolfiori surgelati sono:

- Puliti e sani
- Privi di sostanze animali e di sostanze nocive
- Ad eccezione dei limiti di tolleranza sono anche privi 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
- Privi 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 della superficie del cavolfiore è ragionevolmente uniforme, dal bianco al giallognolo. Il gambo può essere leggermente verde o rosa.

5.3 VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali di riferimento / 100 g:

Energia		Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale	Fibre	Zuccheri aggiunti	Vit D	Potassio
Kcal	kJ										
19 kcal	78 kJ	0,3 g	0,0 g	1,7 g	1,6 g	1,8 g	19mg	1,8 g	0,0g	0,0µg	296mg

	Specifica prodotto	SP 1
	Cavolfiori IQF	Data: 22/10/19 Versione 9 P. 3/6

6 Parametri di qualità

6.1 DEFINIZIONE DEI DIFETTI

A. Decolorazione :

- Macchie chiare : macchie con diametro > 3 cm che dopo la cottura scompaiono quasi del tutto.
- Macchie scure : macchie con diametro > 2 cm che dopo la cottura non scompaiono.
una leggera colorazione del gambo verdognola o rosacea non è considerato un difetto.

B. Danni :

- Danni minori : con un diametro da 3 a 10 mm.
- Danni maggiori : con un diametro superiore a 10 mm.

C. Rosette aperte

D. Gambi fibrosi : gambi con fibre.

E. Frammenti : frammenti di rosette di cavolfiore di cui il diametro maggiore è meno di 15 mm. questo difetto non si applica ai cavolfiori 10/20.

F. Gambi sciolti : gambi più lunghi di 20 mm.

G. Gambi lunghi : parti del gambo maggiori di 10 mm. La lunghezza del gambo è misurata dal punto più basso di ramificazione. Per determinare questo difetto il pezzo del gambo più lungo di 10 mm deve essere tagliato via e pesato.

6.2 TOLLERANZE


Il calibro e la presenza di difetti è determinato sulla base di un campione di 1kg o almeno 100 unità.

Massimo 20 % delle rosette di cavolfiori ha un diametro maggiore del limite dichiarato.

I sottoriportati valori (espressi in numero o in peso) vengono tollerati :

	% in numero	% in peso
A. macchie chiare	8 %	
Macchie scure	7 %	
B. Danni minori	4 %	
Danni maggiori	1 %	
C. rosette aperte	5 %	
D. gambi fibrosi	assenza	
E. Frammenti*		10 %
F. gambi sciolti		2 %
G. gambi lunghi		4 %
H. sovradimensionati		10 %
I. sottodimensionati		

* (non applicabile alle taglie 0/20, 10/18 e 5/15)

	Specifica prodotto	SP 1
	Cavolfiori IQF	Data: 22/10/19 Versione 9 P. 4/6

Il campione viene respinto quando :

- La somma dei difetti A., B. e C. è maggiore di 20 %.
- la somma dei difetti E., F. and G. è maggiore di 12 %.
- un difetto è maggiore di 1,5 volte la sua tolleranza.

6.3 MICROBIOLOGIA


I cavolfiori surgelati sono esenti da germi patogeni.

	Target	Tolleranza
Conta aerobica totale a 30 °C	500.000 / g	5.000.000 / g
Coliformi	1.000 / g	5.000 / g
Coliformi fecali	15 / g	100 / g
Escherichia coli	10 / g	100 / g
Spore di riduttori di solfiti anaerobici	10 / g	100 / g
Spore di Clostridium perfringens	1 / g	3 / g
Stafilococco aureo	10 / g	100 / g
Salmonella	assenza in 25 g	<10 / g
Lieviti	1.000 / g	5.000 / g
Muffe	500 / g	1.000 / g
Listeria monocitogene	assenza in 25 g	<10 / 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, maneggiato 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 1
	Cavolfiori IQF	Data: 22/10/19 Versione 9 P. 5/6

8 Confezionamento e identificazione

8.1 SINGOLA BUSTA

I cavolfiori sono offerti in due differenti marchi :

- HOMI 1 kg e
- BOREAL 2,5 kg e
- in busta provata del cliente da 1 kg e e da 2,5 kg e

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 mm x altezza. L'altezza del cartone è adattata al volume del prodotto e varia 310 mm (cavolfiori 20/60) and 230 mm (cavolfiori 10/20).

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

	Specifica prodotto	SP 1
	Cavolfiori IQF	Data: 22/10/19 Versione 9 P. 6/6

Europallet	cartoni / pallet	strati / pallet	kg/pallet
Cavolfiori 20/60	54	6	630
Cavolfiori 20/40	63	7	630
Cavolfiori 10/20	63	7	540

Pallet Industriale	cartoni / pallet	strati / pallet	kg/pallet
Cavolfiori 20/60	72	6	720
Cavolfiori 20/40	84	7	840
Cavolfiori 10/20	84	7	840

9 Istruzioni di cottura

Mettere i cavolfiori surgelati, senza scongelarli, in un po' d'acqua (salata) e portare a bollitura. Cuocere a fuoco lento da 5 a 8 minuti senza coprire il recipiente. Fermare la cottura quando i cavolfiori sono ancora duri.

Mettere il prodotto avanzato nella busta chiusa in freezer.

Mai ricongelare un prodotto scongelato.