	Specifica prodotto	SP 03
	Cavolini di Bruxelles	Data: 25/03/19 Versione 7 P. 1/5

Cavolini di Bruxelles IQF

1 Definizione

I Cavolini di Bruxelles sono prodotti dai boccioli interi delle piante aventi le caratteristiche della famiglia della specie Brassica oleracea gemmifera (DC) O.E. Schulz.

I Cavolini di Bruxelles sono classificati come segue:

Cavolini di Bruxelles 15/25

Cavolini di Bruxelles 25/30

Cavolini di Bruxelles 27/30

Cavolini di Bruxelles 30/35.

il numero si riferisce alla minore larghezza (in mm) del bocciolo, 80 % dei Cavolini di Bruxelles ha la dimensione dichiarata (in mm). La taglia del prodotto è misurata con un calibro nonio sulla perpendicolare al suo asse da fresco.



Foto: esempio di Cavolini di Bruxelles


2 Composizione

100 % Cavolini di Bruxelles

Il prodotto non contiene coloranti e additivi.

3 Tecnologia

- pulizia
- lavaggio
- calibratura
- scottatura
- raffreddamento
- surgelazione IQF
- magazzinamento - 20 °C
- cernita automatica (laser ottico)
- cernita manuale - ispezione visiva
- pesatura e

	Specifica prodotto	SP 03
	Cavolini di Bruxelles	Data: 25/03/19 Versione 7 P. 2/5

- confezionamento
- controllo al metal detector
- palletizzazione
- magazzino - 20 °C

4 caratteristiche del prodotto fresco

Cavolini di Bruxelles appena raccolti, aventi colore verde scuro. Durante il raccolto i cavolini sono separati dal gambo.

Periodo del raccolto : Novembre - Dicembre

5 caratteristiche del prodotto finito

5.1 CARATTERISTICHE FISICHE

I Cavolini di Bruxelles surgelati sono:

- Puliti e sani
- senza sostanze animali e sostanze estranee nocive
- eccetto le tolleranze indicate in seguito, sono senza:
 - parti dure, legnose o fibrose
 - macchie causate da insetti o malattie
 - sostanze vegetali esterne definite come pezzi di gambo, foglie o altre parti della pianta in questione o altre sostanze vegetali
- senza sostanze minerali estranee al prodotto come sabbia, terra, pietrisco,...


5.2 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto ha il sapore e il gusto tipico della specie.
Il colore dei Cavolini di Bruxelles è uniforme, verde.

5.3 VALORI NUTRIZIONALI

valori nutrizionali di riferimento / 100 g:

Energia	Gras	Grassi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sal	Zuccheri	Potassio	Vit	Fibre
Kcal	si	saturi				e	aggiunti	(Kalium)	D	
39 kcal	3,2 g	0,3 g	0,1 g	3,5 g	2,6 g	9 mg	0 g	389mg	0mg	4,8 g

	Specifica prodotto	SP 03
	Cavolini di Bruxelles	Data: 25/03/19 Versione 7 P. 3/5

6 Parametri di qualità

6.1 DEFINIZIONE DEI DIFETTI

- A. Scolorimento: colorazione anomala su più del 50 % della superficie del bocciolo.
- B. Boccioli aperti : boccioli con la struttura sfaldata e le foglie molto ravvicinate.
- C. Foglie danneggiate da insetti o altro : boccioli con una o più foglie aventi perforazioni che hanno diametro di almeno 6 mm. Perforazioni dovute a cause meccaniche, senza lasciare traccia, non saranno prese in considerazione.
- D. Ammaccature e macchie : boccioli macchiati o boccioli con altre alterazioni che danneggiano la loro apparenza.
- E. Boccioli marroni o putrefatti : boccioli con parti marroni o putrefatte all'interno o all'esterno.
- F. Sostanze vegetali estranee.
- G. Foglie sciolte : foglie o frammenti di foglie separati dal bocciolo.
- H. Boccioli tagliati male o danneggiati : boccioli il cui gambo (parte sotto l'ultima foglia) è più lunga di 5 mm o boccioli con un largo taglio di traverso che ne pregiudica l'apparenza.

6.2 TOLLERANZE


La presenza dei difetti è stata rilevata su un campione di 500 g.

I valori (espressi in peso) sono tollerati al di sotto di:

	tolleranza
A. scolorimento	7 %
B. boccioli aperti	5 %
C. foglie danneggiate	8 %
D. ammaccature e macchie	3 %
E. boccioli marroni o putrefatti	2 %
F. sostanze vegetali estranee	0,5 %
G. foglie sciolte	2 %
H. boccioli tagliati male o danneggiati	12 %

Il campione è respinto quando :

- la somma dei difetti da A a G è maggiore di 20 %
- uno o più difetti è maggiore di una volta e mezza il suo limite di tolleranza.

	Specifica prodotto	SP 03
	Cavolini di Bruxelles	Data: 25/03/19 Versione 7 P. 4/5

6.3 MICROBIOLOGIA


I Cavolini di Bruxelles sono privi di agenti 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 anaerobi solfito - riduttori	10 / g
spore di Clostridium perfringens	1 / g
Staphylococcus aureus	10 / g
Salmonella	assenza in 25 g
lieviti	1.000 / g
muffe	500 / g

I risultati sono da considerare in un piano con 3 casi.

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
Solfiti (> 10 ppm SO ₂)	No	No
Lupini	No	No
Molluschi	No	No
Senape	No	No

	Specifica prodotto	SP 03
	Cavolini di Bruxelles	Data: 25/03/19 Versione 7 P. 5/5

8 Confezionamento e Individuazione

8.1 BUSTE SINGOLE

I Cavolini di Bruxelles sono confezionati in due marchi :

HOMI 1 kg e (Brussels sprouts 20/30)

BOREAL 2,5 kg e

oppure

Marchio privato

bulk sfuso da 25 kg

sulle confezioni sono menzionati i seguenti dati :

- marchio
- istruzioni di cottura.
- istruzioni di conservazione domestica.
- tutte le diciture obbligatorie di legge.

per identificare il prodotto sulle buste è indicato :

- nome del prodotto.
- codice EAN.
- lotto di produzione.
- scadenza.

8.2 CARTONI

le singole buste sono confezionate in cartoni come segue :

10 x 1 kg

4 x 2,5 kg.

le dimensioni del cartone sono : 380 x 240 x 200 o 215 mm.

I cartoni sono sigillati con nastro adesivo. Su ogni cartone è stampato:


- nome del prodotto.
- codice EAN.
- lotto di produzione.
- scadenza.

8.3 PALLETIZZAZIONE

EURO 80 x 120 cm.

Industrial pallet 100 x 120 cm.

	Cartoni / pallet	Strati / pallet	Kg / pallet
Euro	81	9	810
Industriale	132	11	1320

	Specifica prodotto	SP 03
	Cavolini di Bruxelles	Data: 25/03/19 Versione 7 P. 6/5

9 Istruzioni di cottura

Metteri i Cavolini di Bruxelles, senza scongelarli, in una pentola con tanta acqua bollente salata. Cuocere a fuoco lento per 5-7 minuti senza coperchio sulla pentola. Interrompere la cottura quando i cavolini sono ancora duri. Scolare e condire come indicato dalla ricetta prescelta.

Rimettere i Cavolini congelati non utilizzati nel freezer all'interno di un busta.

Non ricongelare il prodotto scongelato.