	<b>Specifica prodotto</b>	SP 10
	<b>Zucchine a rondelle</b>	Data: 15/07/13 Versione 2 P. 1/5

# Zucchine rondelle surgelate

## 1 Definizione

Le zucchine surgelate a rondelle sono preparate dalle zucchine raccolte appartenenti alla famiglia delle Cucurbita pepo L.

Le zucchine intere sono tagliate a rondelle perpendicolari al loro asse. Le rondelle hanno uno spessore da 5 a 10 mm. Il diametro è determinato dalla pezzatura : 20-40mm e 40-60 mm. Le rondelle sono ondulate o lisce.



foto: esempio di zucchine rondelle ondulate


## 2 Composizione

100 % zucchine.

Il prodotto non contiene coloranti nè additivi.

## 3 Tecnologia

- Lavaggio
- Selezione misura
- Cernita manuale - ispezione visiva
- Taglio
- Lavaggio
- 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

	<b>Specifica prodotto</b>	SP 10
	<b>Zucchine a rondelle</b>	Data: 15/07/13 Versione 2 P. 2/5

#### 4 Caratteristiche dei vegetali freschi

Zucchine fresche di raccolto, di colore verde o verde punteggiato di giallo. Gambi e fiori vengono tolti dalle zucchine durante il raccolto.

periodo dei raccolto : Luglio – Ottobre.

#### 5 Caratteristiche del prodotto finito

##### 5.1 CARATTERISTICHE FISICHE

Le zucchine a cubetto 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.

La buccia delle zucchine ha colore verde o verde punteggiato di giallo. La polpa delle zucchine va dal bianco al verde chiaro.

##### 5.3 VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali / 100 g :

Energia		Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale
Kcal	kJ						
13 kcal	55 kJ	0,1 g	0,0 g	1,8 g	1,7 g	1,2 g	3 mg

	<b>Specifica prodotto</b>	SP 10
	<b>Zucchine a rondelle</b>	Data: 15/07/13 Versione 2 P. 3/5

## 6 Parametri di qualità

### 6.1 DEFINIZIONE DEI DIFETTI

- A. Gambi : cubi tagliati dal gambo delle zucchine.
- B. Macchie : danni dovuti all'attacco di insetti, zone marroni. Ogni difetto deve avere il diametro più largo di 4 mm.
- C. Rondelle tagliate male : zucchine rondelle in cui la dimensione maggiore è più grande di due volte la minore.
- D. Zucchine rondelle deformate: deformi con crepe.
- E. Frammenti : parte di zucchine rondelle più piccola di 1/6 dell'equivalente intatta.

### 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	4 %
B. Gambi	3 %
C. Macchie	10 %
D. Rondelle tagliate male	10 %
E. Deformed courgettes	5 %
F. Frammenti	10 %
G. materiali estranei di origine vegetale	0,1 %

Il campione viene respinto quando:

- La somma dei difetti è maggiore di 20 %
- Uno dei difetti è maggiore di unavolta e mezza la sua tolleranza.


### 6.3 MICROBIOLOGIA

Le zucchine surgelate a rondelle sono esenti da germi patogeni.

	<b>Specifica prodotto</b>	SP 10
	<b>Zucchine a rondelle</b>	Data: 15/07/13 Versione 2 P. 4/5

	Tolleranza
Conta aerobica totale a 30 °C	1.500.000 / g
Coliformi	3.000 / g
Coliformi fecali	45 / g
Escherichia coli	30 / g
Spore di riduttori di solfiti anaerobici	30 / g
Spore di Clostridium perfringens	3 / g
Stafilococco aureo	30 / g
Salmonella	assenza in 25 g
Lieviti	3.000 / g
Muffe	1.500 / g

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

	<b>Specifica prodotto</b>	SP 10
	<b>Zucchine a rondelle</b>	Data: 15/07/13 Versione 2 P. 5/5

## 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
Solfiti (> 10 ppm SO <sub>2</sub> )	No	No
Lupini	No	No
Molluschi	No	No
Senape	No	No

## 8 Confezionamento e identificazione

### 8.1 SINGOLA BUSTA

Le zucchine rondelle sono confezionate nei seguenti marchi e formati :

- HOMI 400 g e
- HOMI 1 kg e
- BOREAL 2,5 kg e
- DEWFRI 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 x 200 a 230 mm.

	<b>Specifica prodotto</b>	SP 10
	<b>Zucchine a rondelle</b>	Data: 15/07/13 Versione 2 P. 6/5

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.

	<b>Scatole per pallet</b>	<b>Strati per pallet</b>	<b>Kg per pallet</b>
Euro	72	8	720
Industriale	120	10	1200

### 9 Istruzioni di cottura

Mettere le zucchine 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 i cubetti di zucchine sono ancora duri.

Mettere il prodotto avanzato nella busta chiusa in freezer.

Mai ricongelare un prodotto scongelato.