

 Strada della Bruciata 16, 60019 Seminalia, AN	SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION			All 3.11-1P ZG1					
	ZUCCA GIALLA CUBETTI SURGELATA AA/FROZEN PUMPKIN CUBES AA			INTEGRATED PRODUCTION			Rev 04		
							01/06/2022		
							edit	confirm	approved
			RCQ	AQ	DIR				
PRODOTTO Product	Zucca gialla cubetti surgelata Frozen pumpkin cubes								
INGREDIENTI Ingredients	Zucca gialla (Cucurbita moschata) Pumpkin (Cucurbita moschata)								
ORIGINE Origin	Italia Italy								
TMC Total shelf life	24 mesi fine mese 24 months end of the month								
Taglio Cut	12x12x10 mm								
CARATTERISTICHE MP / RM Characteristics							PROCESSO PRODUTTIVO / Process		
Prodotto ottenuto da varietà a frutto lungo, di forma cilindrica, ingrossato all'estremità e leggermente ricurvo, con buccia di colore giallo, polpa giallo-arancio, zuccherina. La materia prima deve essere sana ed al giusto grado di sviluppo e maturazione, di colore arancio tipico della varietà; esente da danni di natura chimico-fisica e da attacchi parassitari. Product obtained from long fruit varieties, cylindrical, enlarged at the end and slightly curved, with yellow skin, yellow-orange pulp, sugary. The raw material must be healthy and at the right degree of development and maturation and must be orange typical of the variety; free from chemical and physical damage and parasitic attacks.							Ricevimento prodotto fresco, lavaggio, pelatura, spazzolatura, cernita, taglio, scottatura, raffreddamento, surgelazione, confezionamento, selezione con cernitrice ottica, metal detector, stoccaggio a temperatura < -18°C. Raw material acceptance, washing, peeling, brushing, sorting, cutting, blanching, cooling, frozen blocks breaker, packaging, optical selection, metal detector, frozen storage < -18°C.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Sensory Characteristics							CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Nutrition Declaration		
Valutazione: cuocere il prodotto in acqua bollente per 3' Evaluation: cook the product in boil water for 3'							Valori medi per 100 g / Average values for 100 g (INRAN)		
Aspetto /Appearance	Cubi integri, separati tra loro/intact, distinct cubes						Energia / Energy	20 Kcal/85 KJ	
Colore /Color	Arancio più o meno intenso caratteristico della varietà, brillante e non decolorato/More or less intense orange characteristic of the variety, bright and not bleached						Grassi / Fat	0,1 g	
Odore /Odour	Tipico del prodotto fresco, senza odore sgradevole o anomalo/typical of fresh product, without unpleasant or anomalous smell						di cui saturi / of wich saturates	0,05 g	
							Carboidrati / Carbohydrate	3,5 g	
Sapore /Taste	Tipico, delicato, senza retrogusto/typical, pleasant, without aftertaste						di cui zuccheri / of wich sugars	2,5 g	
							Proteine / Proteins	1,1 g	
Consistenza /Texture							Fibre / Fibre	0,5 g	
							Sale / Salt	0,003 g	
CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical Properties							CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Properties		
Pesticidi /Pesticides	Reg CE 396/2005 e s.m e i.						Parametri/Parameters	Misura/Measure	M
Altri contaminanti /Other contaminants	Reg CE 1881/2006 e s.m e i.						CBT / TVC	UFC/g	10⁶
Perossidasi / peroxidase	Negativa a 60"/ negative at 60"						Coliformi tot / Tot Coliforms	UFC/g	3 x 10³
Residuo secco / residual dry matter	≥8						E.coli	UFC/g	10²
							Listeria m.	UFC/25g	absent
							Salmonella	UFC/25g	absent
DIFETTI MERCEOLOGICI / Deviations									
Campione da 500g / Sample of 500g									
Materiale estraneo / Foreign materials	N°	0	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (es. pezzi di legno, terra, insetti) / any foreign non-vegetable material (ex. wood piece, stones, bugs)						
Materiale vegetale estraneo / Extraneous vegetal matter	N°	0	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta, non classificabile come nociva / any vegetable material not proper of the plant, not considered harmful						
Unità con lato > 15 mm/ Unit with side > 15 mm	%	10	-						
Unità con lato < 5 mm/ Unit with side < 5 mm	%	5	-						
Unità danneggiate da insetti / Units damaged by insects	%	1	-						
Unità macchiate o danneggiate da malattie / Units stained or damaged by disease	N°	5	-						
Agglomerati (> 3 unità)/ Clumps (> 3 units)	N°	5	-						
Unità con residui di pelle/ Units with residues of skin	%	1	-						
Semi o frammenti di gambo/ Seeds or fragments of stalk	%	0,1	-						
Unità verdi (> 1/3 della superficie)/ Green units (> 1/3 of the surface)	%	0,5	-						
Unità marce/ Rotten unites	%	0,5	-						

 Strada della Bruciata 16, 60019 Senigallia, AN	SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 3.11-1P ZG1		
			Rev 04		
	ZUCCA GIALLA CUBETTI SURGELATA AA/FROZEN PUMPKIN CUBES AA		01/06/2022		
			edit confirm approved		
		RCQ	AQ	DIR	

DICHIARAZIONI/ Statements	
Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. Il prodotto rispetta la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni. <i>Product obtained in compliance with the mandatory legislation on food production and it complies with the regulations in force both for the packaging used and for the labelling on the package.</i> Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche / The products comply with the Reg EC 834/07 and 889/08 s.a.s. for the organic production. OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati / <i>GMO: Product GMO-free</i> ALLERGENI: presenza di sedano nello stesso sito produttivo / <i>ALLERGENS: presence of celery in the production plant</i>	
LOTTO/ Batch	CONSERVAZIONE E TRASPORTO/ Storage and Distribution
Data di produzione: gg/mm/aaaa. Per i prodotti confezionati: L0121 0121 (= 30/04/2020) La prima cifra indica l'ultimo numero dell'anno, le altre tre indicano il numero progressivo del giorno di confezionamento. <i>Date of production: dd/mm/yyyy.</i> <i>For packaged products: L0121</i> 0121 (= 30/04/2020) The first number indicates the last number of the year, the other three indicate the sequence number of the packaging date.	In cella frigorifera / <i>Storage temperature : T°C < - 18°C</i> Trasporto su camion / <i>Transport temperature : T°C < - 18°C</i> Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore. / <i>Once defrosted do not re-freeze, may be refrigerated for 24 hours.</i> Il prodotto deve essere consumato previa cottura. / <i>The product must be consumed after cooking.</i>
Data / Date _____	Timbro e firma per accettazione / <i>Stamp and sign for approval</i> _____