

ASPARAGI VERDI INTERI VARI FORMATI/ WHOLE GREEN ASPARAGUS VARIOUS FORMATS

Varietà/Variety:	Asparagus officinalis
Origine/Origin:	Cile/Chile
Shelf life:	36 mesi/36 months
Condizioni di stoccaggio/ Storage conditions:	A temperatura inferiore ai -18 °C/ Cold storage (-18°C)
Modalità di conservazione/ Storage conditions after use:	Assicurarsi che il prodotto sia mantenuto in ambiente pulito, asciutto e inodore/Keep in a clean, dry and odorless environment..
Specifiche di trasporto/ Transport requirements:	A temperatura inferiore ai -18 °C/ Cold storage (-18°C)
Ingredienti/Ingredients list:	Asparagi verdi (100%) / Green asparagus (100%).
OGM:	Il prodotto ed i suoi componenti sono di origine e di composizione non- OGM e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura e alla tracciabilità sugli OGM. / The product and its components are GMO-free and thus they don't need to be labelled in conformity with legislation regarding labelling and traceability of GMO.
Irraggiamento/ Ionising radiation::	Il prodotto ed i suoi componenti non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità dei prodotti sottoposti a radiazioni ionizzanti. The product and its components are not treated with ionising radiations and thus they don't need to be labelled in conformity with legislation regarding label ling and traceability of product s treated with ionising radiation
Dichiarazione igienica/ Food hygenic declaration:	Presso il sito produttivo e lungo la filiera produttiva sono in atto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, ai sensi dell'art. 5 comma 1 del Regolamento (CE) N. 852/2004 s.m.i. e Regolamento (CE) N. 178/2002./Permanent procedures based on the HACCP system are in place in the production site and throughout the production processes in accordance with (EC) Regulation N. 852/2004 s.m. and (EC) Regulation N. 178/2002

Allergeni/ Allergens:	NO
DESCRIZIONE GENERALE/ DESCRIPTION OF THE PRODUCT:	Asparagi verdi(Asparagus officinalis) interi congelati/ Whole frozen green asparagus

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ CHEMICAL PHYSICAL PARAMETERS

Parametro analitico/ Analytical parameter	Valore/ Value	Tolleranza/ Tolerance	U.M.	Note/ Notes
Perossidasi/ Peroxidase	Negativa a 60"/ Negative at 60"			
Residui fitofarmaci/ Pesticides	Limiti di legge/ Law limits		ppm	Reg. CE 396/2005 smi
Metalli pesanti/ heavy metals	Limiti di legge/ Law limits		ppm	Reg. CE 1881/2006 smi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro analitico/ Analytical parameter	Valore/ Value	Tolleranza	U.M.	Note
Conta mesofila totale/ Total mesophilic count	$<5 \times 10^5$		UFC/g	
Coliformi totali/ Total coliforms	$<10^3$		UFC/g	
E. coli	$<10^2$		UFC/g	
Salmonella	Assente/ Absent		UFC/25g	
Listeria monocytogenes	Assente/ Absent		UFC/25g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Parametro analitico/ Analytical parameter	Valore/ Value
Aspetto/ Aspect	Omogeneo/ Homogeneous
Odore/ Smell	Caratteristico, assenza di odori anomali/ Characteristic
Sapore/ Taste	Caratteristico, assenza di sapori anomali/ Characteristic
Consistenza/ Consistency	Tenera, non fibrosa / Tender, not fibrous

CARATTERISTICHE COMMERCIALI/ COMMERCIAL CHARACTERISTICS

Parametro analitico/ Analytical parameter	Valore/ Value		
Lunghezza/ Length	16-17 cm		
Diametro/ Diameter	06-10 mm	12-16 mm	16-22 mm
Difettosità/ Defects	Valore/ Value		
Unità macchiate/ Stained units	< 5%		
Unità deformate/ Deformed units	< 6%		
MVE	Assente/ Absent		
ME	Assente/ Absent		

Palimex Srl GmbH - Via Orazio, 49 - 39100 BOLZANO - ITALY

Telefono +39 0471 366614 - Fax +39 0471 1721295

email info@palimex.it web - www.palimex.it

P.IVA 02892040219

VALORI NUTRIZIONALE/ NUTRITIONAL VALUE

Parametro/ Analytical parameter	Valore/ Value
Valore energetico/ Energy value (kj)	125
Valore energetico/ Energy value (kcal)	29
Grasso/ Fats (g)	1,0
→ Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids (g)	0
Carboidrati/Carbohydrates (g)	3,3
→ di cui zuccheri/ sugar (g)	2,0
Fibre/ Fiber (g)	2,2
Proteine/ Protein (g)	3,6
Sale/ Salt (g)	0,1

SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO/ PACKAGING CHARACTERISTICS

Tipologia imballo/ Packaging type	Peso netto/ Net weight	Note/ Notes
Sacco di PE in cartone/ Blu bag PE in carton box	1x10 Kg – 1x5 kg	
Busta PE trasparente/ PE transparent Bag	1 Kg - 2,5 Kg	
Conformità imballaggi Reg. (UE) N. 10/2011; Reg. (CE) N. 1935/2004; Reg. (CE) N. 2023/2006 s.m.i.; Reg. (CE) N. 450/2009; D.P.R. N. 777/1982; D.M. 21/03/1973 s.m.i.	Il prodotto è confezionato in imballi conformi alla normativa europea Reg. (UE) N. 10/2011, Reg. (CE) N. 1935/2004, Reg. (CE) N. 2023/2006 s.m.i., Reg. (CE) N. 450/2009 sui materiali attivi ed intelligenti, e nazionale D.P.R. N. 777/1982 per i materiali a contatto con gli alimenti e alla Legislazione settoriale per i materiali plastici a contatto con gli alimenti: D.M. 21/03/1973 s.m.i.	