

 Strada della Bruciata 16, 60019 Senigallia, AN	SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 3.11-1P BR 2		
			Rev 03		
	BROCCOLI ROSETTE SURGELATI / FROZEN BROCCOLI FLORETS 20-45 mm		01/06/2022		
			edit confirm approved		
		INTEGRATED PRODUCTION	RCQ	AQ	DIR
PRODOTTO Product Broccoli rosette surgelati 20-45 mm Frozen broccoli florets 20-45 mm INGREDIENTI Ingredients Broccoli (<i>Brassica oleracea italica</i>) Broccoli (<i>Brassica oleracea italica</i>) ORIGINE Origin Italia Italy TMC Total shelf life 24 mesi fine mese 24 months (end of the month) 					
CARATTERISTICHE MP / RM Characteristics			PROCESSO PRODUTTIVO / Process		
Prodotto ottenuto da varietà selezionate di <i>Brassica oleracea italica</i> , sani e freschi, in buone condizioni igieniche, surgelati individualmente e privi di residui da trattamenti fitoiatrici. <i>Product prepared from ripe and good quality Brassica oleracea italica, in good hygienic conditions, IQF and free from pesticides residues.</i>			Lavaggio, selezione con cernitrice ottica, scottatura, raffreddamento, cernita manuale, surgelazione, metal detector, confezionamento, stoccaggio in cella a temperatura < -18°. <i>Washing, optical selection, blanching, cooling, manual sorting, freezing, metal detection, packaging, storage at < -18°C.</i>		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Sensory Characteristics			CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Nutrition Declaration		
Valutazione: cottura in acqua bollente per 8' <i>Evaluation: cook in boiling water for 8'</i>			Valori medi per 100 g / Average values for 100 g (INRAN)		
Aspetto /<i>Appearance</i> Rosette integre e compatte/intact and compact florets Colore /<i>Color</i> Verde, gambo compreso/green, stalk included Odore /<i>Odour</i> Naturale, tipico del prodotto/natural, typical of the product Sapore /<i>Taste</i> Tipico del prodotto fresco/typical of the fresh product Consistenza /<i>Texture</i> Tenero, non fibrosa o legnosa/tender, not fibrous or woodv			Energia / <i>Energy</i> 31 Kcal / 128 KJ Grassi / <i>Fat</i> 0,3 g di cui saturi / <i>of wich saturates</i> 0,05 g Carboidrati / <i>Carbohydrate</i> 2 g di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i> 2 g Proteine / <i>Proteins</i> 3,4 g Fibre / <i>Fibre</i> 3,1 g Sale / <i>Salt</i> 0,03 g		
CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical Properties			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Properties		
Perossidasi / <i>Peroxidase</i> Negative at 40" Pesticidi / <i>Pesticides</i> Reg CE 396/2005 e s.m e i. Altri contaminanti / <i>Other contaminants</i> Reg CE 1881/2006 e s.m e i.			Parametri/<i>Parameters</i> Misura/<i>Measure</i> M CBT / TVC UFC/g 10⁶ Coliformi tot / Tot Coliforms UFC/g 3 x 10³ E.coli UFC/g 10² Listeria m. UFC/25g absent Salmonella UFC/25g absent		
DIFETTI MERCEOLOGICI / Deviations					
Campione da 1000g / Sample of 1000g					
Materiale estraneo / Foreign body		%	0	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (es. pezzi di legno, terra, lumache) / any foreign non-vegetable material (ex. wood piece, stones, snails)	
Materiale vegetale estraneo / Extraneous vegetal matter		%	0	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta e non nociva / any vegetable material not proper of the plant and not toxic	
Rosette danneggiate / Damaged florets		%	10	-	
Rosette sfiorite / Withered florets		%	10	-	
Rosette con ø > 45 mm / Florets with ø > 45 mm		%	10	-	
Rosette con ø < 15 mm / Florets with ø < 15 mm		%	10	-	
Rosette con ø gambo > 20 mm / Florets with ø lenght > 20 mm		%	5	-	
Rosette con lunghezza 40-60 mm / Florets with lenght 40-60 mm		%	> 75	-	
Rosette con lunghezza 60-80 mm / Florets with lenght 60-80 mm		%	< 20	-	
Rosette con lunghezza > 80 mm / Florets with lenght > 80 mm		%	0	-	
Rosette con lunghezza 25-40 mm / Florets with lenght 25-40 mm		%	5	-	
Rosette con lunghezza < 25 mm / Florets with lenght < 25 mm		%	0	-	
Frammenti / Fragments		%	5	Pezzi piccoli che passano attraverso un crivello con fori circolari di ø 10,2 mm / any small pieces which passes through a round sieve with ø 10,2 mm	

 Strada della Bruciata 16, 60019 Senigallia, AN	SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 3.11-1P BR 2		
			Rev 03		
	BROCCOLI ROSETTE SURGELATI / FROZEN BROCCOLI FLORETS 20-45 mm		INTEGRATED PRODUCTION		01/06/2022
					edit
			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 alla norma UNI 11233:2009 "Sistemi di produzione integrata per le filiere agroalimentari" / Products realized according to UNI 11233:2009 "Integrated production systems in agricultural food chains". 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> _____