

	Specifica prodotto	SP 41
	Carote Baby	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 1/5

Carote baby surgelate

1 Definizione

Le carote baby surgelate sono preparate dalle carote raccolte appartenenti alla famiglia delle Daucus carota L.

Le carote baby vengono tagliate in diverse misure con una larghezza uniforme tra 30 e 50 mm:

- Carote baby 6/14 tagliate da 6 a 14 mm
- Carote baby 14/18 tagliate da 14 a 18 mm

80 % in numero delle carote baby corrisponde alla misura dichiarata. Il diametro delle carote è definito come il diametro minore delle rondelle misurato con un calibro nonio dove la carota ha il suo spessore maggiore.



foto: carote baby

2 Composizione

100 % carote

Il prodotto non contiene coloranti nè additivi.

3 Tecnologia

- Lavaggio
- Rimozione pietrisco
- sbucciatura
- Cernita manuale - ispezione visiva
- Taglio
- Scottatura
- Raffreddamento
- Surgelazione IQF
- Magazzinaggio - 20 °C
- Dimensionamento
- Cernita ottica (luce normale e luce IR/UV)
- Cernita manuale - ispezione visiva
- Pesatura
- Confezionamento
- Analisi al metal detector
- Palletizzazione
- Magazzinaggio - 20 °C

	Specifica prodotto	SP 41
	Carote Baby	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 2/5

4 Caratteristiche dei vegetali freschi

Carote fresche di raccolto, di colore rosso-arancione. Le foglie vengono rimosse dalle piante durante il raccolto

periodo del raccolto : Luglio - Dicembre

5 Caratteristiche del prodotto finito

5.1 CARATTERISTICHE FISICHE

Le carote baby 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.

Il colore delle carote baby è uniforme arancione-rosso.

5.3 VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali di riferimento /100g

Energia		Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale	Fibre
Kcal	kJ							
34 kcal	144 kJ	0 g	0 g	6,7 g	6,5 g	0,4 g	3,8 mg	3,2 g

	Specifica prodotto	SP 41
	Carote Baby	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 3/5

6 Parametri di qualità

6.1 DEFINIZIONE DEI DIFETTI

- A. Carote scolorate : carote rondelle aventi colore estraneo su più del 50% della loro superficie.
- B. Macchie : danni dovuti all'attacco di insetti, macchie di colore nero e zone non sbucciate. Ogni difetto deve avere il diametro più largo di 4 mm.
- C. top scuri : Carote con un anello verde scuro o nero al top della radice. un anello verde chiaro non è considerato difetto
- D. gambi verdi : pezzi con gambo più lungo di 2 mm.
- E. carote rotte o deformate : carote con un crepo maggiore della metà della lunghezza della carota stessa o carote deformate.
- F. Danni meccanici : carote crepate o ammaccate.
- G. Materiali estranei di origine vegetale.

6.2 TOLLERANZE

La presenza di difetti è misurata su un campione di 300 g. Il campione deve contare almeno 100 pezzi. I valori (espressi in numero o in peso) sottostanti sono tollerati :

	% in numero	% in peso
A. Carote scolorate	1 %	
B. macchie	10 %	
C. top scuri	12 %	
D. gambi verdi	3 %	
E. carote crepate o danneggiate	3 %	
F. danni meccanici	4 %	
G. materiali estranei di origine	2 %	
F. frammenti		

Il campione viene respinto quando:

- la somma dei difetti da A. a F. è maggiore di 22 %
- uno dei difetti A., D., E. o F. è maggiore del doppio della sua tolleranza.

	Specifica prodotto	SP 41
	Carote Baby	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 4/5

6.3 MICROBIOLOGIA

Le carote baby surgelate sono esenti da germi 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 riduttori di solfiti anaerobici	10 / g
Spore di Clostridium perfringens	1 / g
Stafilococco aureo	10 / g
Salmonella	assenza in 25 g
Lieviti	1.000 / g
Muffe	500 / g
Listeria monocitogene	assenza in 25 g

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

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

	Specifica prodotto	SP 41
	Carote Baby	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 5/5

8 Confezionamento e identificazione

8.1 SINGOLA BUSTA

Le carote baby sono confezionate in buste di diversa grandezza a marchio proprio del cliente o del produttore Homifreez :

- HOMI 1 kg e
- BOREAL 2,5 kg e
- busta privata del cliente

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 to 230 mm.

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.

	scatole / pallet	strati / pallet	Kg/pallet
Europallet	81	9	810
Pallet industriale	132	12	1320

	Specifica prodotto	SP 41
	Carote Baby	Data: 22/10/19 Versione 8 P. 6/5

9 Istruzioni di cottura

Mettere le carote baby 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 le carote rondelle sono ancora dure.

Mettere il prodotto avanzato nella busta chiusa in freezer.

Mai ricongelare un prodotto scongelato.