

MOD\_290 REV.4 COD. PRODOTTO

CCAD20

#### CAROTE A RONDELLE SURGELATE GREENS 4X2.5 kg

Descrizione materia prima				
Radici fresche e sane appartenente Carote pulite, lavate e scollettate, parassitari e da infestazioni, coltiv pesticidi consentiti.				
Nome prodotto				
Marchio	GREENS	The card of the ca		
Peso netto confezione	2500 g	Accordance to the second secon		
		•7.		
TMC	30 mesi Espresso GG/MM/AAAA	2500 g ⊖		

Produttore	
Nome Produttore	Ass. CO.VAL.P.A. ABRUZZO Soc. Coop. Agr.
Indirizzo	S.P. 19 Ultrafucense, N° 87 - 67043 Celano (AQ)
Registrazione Imprese Alimentari Dipartimento Prevenzione ASL	032AQ1015
Distribuito da:	Agrifood Abruzzo S.r.I.  Via San Bernardino, 196- 25018 Montichiari (BS)
	www.agrifood.it  D'ARTA
Confezionato per:	Pittemsestraat 58A, B-8850 Ardooie, Belgium www.darta.com

Ingredienti	
Ingredienti	CAROTE
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

## Modo d'uso

Senza scongelare, preparare come verdura fresca con un tempo di cottura ridotto. Aggiungere spezie a piacere.

<b>Conservazione Domesti</b>	са	
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese



#### CAROTE A RONDELLE SURGELATE GREENS 4X2.5 kg

MOD\_290 REV.4 COD. PRODOTTO

CCAD20

* (-6°C)	1 settimana
Nalla accompatta dal objeccio	2 giorni
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni

Da consumarsi previa cottura.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore

Caratteristiche dimensionali				
Unità di misura Limiti				
Diametro	mm	15-35		
Altezza	mm	6-8		

Caratteristiche organolettiche		
Gusto	dolce, caratteristico	
Consistenza	non fibrosa, non dura, soda	
Colore	rosso-arancio uniforme	
Aspetto	omogeneo	
Odore	tipico del prodotto	

Difettosità				
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE	
1.Gambi verdi	N°	3	2,5 kg surgelato	
2.Macchiate colletti neri	N°	10		
3.Anelli verdi	N°	14		
Totale 1+2+3	N°	23	500 g scongelato	
Malformate (g)	g	40		
Lamelle (g)	g	70		
Agglomerati > 3 unità	%	12	E00 a surgelate	
Sfrido	%	20	500 g surgelato	
Sotto calibro: < 15 mm	%	20	200-	
Calibro superiore: > 35 mm	%	20	300g	
M.E.	N°	ASS.	2 kg surgelato	
M.V.E.	N°	4		

Descrizione difetti	
Gambi verdi	Rondelle di carote che presentano resto di gambo maggiore di 2 mm all'apice del colletto.
Macchiate colletti neri	Rondelle che presentano una zona nettamente scura, di diametro superiore ai 4 mm, di qualsiasi origine. Anello nettamente nero all'altezza del colletto, con spessore superiore a 1 mm; presente come minimo sulla metà della circonferenza.
Anelli verdi	Anello nettamente verde all'apice del colletto o della rondella. Presente, come minimo, sulla metà della circonferenza.
Malformate	Rondelle che presentano una fenditura o una crepa fino al cuore o un buco al loro centro.
Lamelle	Rondelle tagliate obliquamente, con la dimensione più grande uguale a 1,5 volte la più piccola.
Agglomerati	Rondelle unite insieme di difficile disgregazione.



## MOD\_290 REV.4 **COD. PRODOTTO**

#### **CAROTE A RONDELLE** SURGELATE **GREENS 4X2.5 kg**

CCAD20

Sfrido	Pezzi di carote con dimensioni inferiori alla metà di una rondella.
Calibro	Misurato, con il calibro, nella dimensione più piccola della rondella.
M.E.	Materiale estraneo di origine animale o non vegetale.
M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta.

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)					
Energia	kJ 146	kcal 35			
Grassi di cui acidi grassi saturi	g 0 g 0				
Carboidrati di cui zuccheri	g 6.7 g 6.5				
Proteine	g <0.5				
Sale	g 0.1				

Parametri microbiologici (ufc/g)					
	M	m	С	N	
Conta mesofila totale	10 <sup>6</sup>	10 <sup>5</sup>	2	5	
Enterobatteri	10 <sup>4</sup>	10 <sup>3</sup>	2	5	
E. coli	10 <sup>2</sup>	10	2	5	
Salmonella sp.		ASSENTE in 25 g			
E. coli O157		ASSENTE in 25 g			
Listeria monocytogenes	100	10	2	5	

m = limite al di sotto del quale i valori sono accettati;
M = limite al di sopra del quale i valori non sono accettati;
c = numero di unità campionarie tollerate tra m ed M;

N = numero unità campionarie.

Contaminanti			
Analisi	Limiti		
Fitofarmaci	Reg (CE) n.396/2005 del 23/02/2005 e succ. agg.; Allegato 5 DM 27/08/2004 e succ. agg.		
Metalli pesanti	Reg. CE 915/2023 e successivi aggiornamenti e/o modifiche		

Imballaggio primario				
Tipo confezione	Busta PE			
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	400	x	630	mm
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura.			
	Lotto di produzione come segue: 1°-2° Posizione: anno espresso con ultime due cifre			



# MOD\_290 REV.4 COD. PRODOTTO

CAROTE A RONDELLE SURGELATE

CCAD20

SURGELATE GREENS 4X2.5 kg

3°-4°-5° Posizione: giorno progressivo dell'anno da 001 a 365

Codice EAN 5413408103108

Imballaggio secondario			
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano		
Materiale	TST 343/C		
Colore	Avana		
Sigla interna	1P		
Numero confezioni per cartone	4		
Dimensioni esterne (mm)	397X257X204 (± 2mm)		
Peso cartone	280 g (± 5%)		
Codice EAN	5413408424456		

Schema Pallettizzazione				
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x12	0 cm
Numero cartono per etroto	9	Numero confezioni per pallet	32	24
Numero cartone per strato	9	Numero comezioni per pallet	32	.4
Numero strati per pallet	9	Altezza pallet con Epal	199 cm	
				_
Numero cartone per pallet	81	Peso netto pallet	810	kg

Note generali			

#### Requisiti di sicurezza alimentare

OGM (Regolamento CE 1829/03 e 1830/03 e successivi aggiornamenti e/o modifiche): il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati né deriva da sementi geneticamente modificate.

#### Allergeni

In riferimento all'Allegato II del Reg. CE 1169/2011:

- il prodotto non contiene allergeni;
- presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito produttivo assenza di cross-contamination-.

Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.



#### CAROTE A RONDELLE SURGELATE GREENS 4X2.5 kg

MOD\_290 REV.4 COD. PRODOTTO

CCAD20

#### Rintracciabilità

In Rif. al **Reg. CEE 178/2002** l'azienda dispone di un sistema di rintracciabilità che permette per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:

- identificare il lotto di produzione;
- rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità;
- identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati.

L'Azienda si impegna inoltre a:

rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, dal prodotto finito alla materia prima incluso imballaggi primari e viceversa.

DATA	RQS V. Di Giorgio
03/2024	Vincuro de 5