



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SP 92

Data: 14/09/23

Versione 9 P. 1/5

ZUCCA A CUBETTI

1 Descrizione

Descrizione del prodotto	Zucca a cubetti IQF
Ingredienti	100% zucca (senza additivi, senza pigmenti colorati)
Origine geografica	Polonia
Descrizione del processo produttivo	La zucca viene lavata. La zucca viene tagliata a cubetti, sbollentata e surgelata rapidamente singolarmente (IQF)
Nome latino	Cucurbita pepo
Periodo di raccolta	Agosto - Ottobre
Dimensioni	Le zucche a cubetti vengono importate in cubetti da 10x10x10 mm in attesa degli ordini e dei requisiti per le miscele.

2 Micro biological standards (cfu/g)

	Massimo
Conta aerobica totale a 30 °C	500.000
Coliformi	1000
Escherichia coli	100
Staphylococcus aureus	50
Salmonella	Assenza in 25g
Lieviti e Muffe	10.000
Listeria monocytogenesi	<10

3 Standard sensoriali

Per 200g (preparato)	
Colore	da arancione scuro a chiaro a seconda della varietà
Sapore/Odore	pieno, caratteristico della specie
Struttura	tenero ma deciso



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SP 92

Data: 14/09/23

Versione 9 P. 2/5

ZUCCA A CUBETTI

4 Standard chimici

Trattamento termico	sbollentato +92°C per +-4 minuti a seconda del test della perossidasi.
Pesticidi	in conformità al regolamento CE 396/2005 e sue modifiche
Metalli pesanti e nitrati	in conformità al regolamento CE 1881/2006 e sue modifiche
OGM	il prodotto è privo di OGM, in conformità ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 A
Radiazioni	il prodotto non è irradiato

5 Foto Prodotto



6 Valori Nutrizionali medi

Per 100g :

Energia		Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sali	Fibre	Zuccheri aggiunti	Vitamina D	Potassio
Kcal	Kj										
15	63	0,2 g	0,1 g	2,2 g	1,7 g	0,7 g	0 mg	1,0 g	0,0g	0,0µg	130mg
kcal	kJ										

Fonte

Nubel 'De Belgische voedingsmiddelentabel. Sesta edizione



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SP 92

Data: 14/09/23

Versione 9 P. 3/5

ZUCCA A CUBETTI

7 Allergens

Allergeni secondo il Regolamento UE 1169/2011 e sue modifiche

	Presenti nel prodotto	Presenti in fabbrica	Possibili contaminazioni
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	No	No
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	No
Latte e prodotti derivati	No	No	No
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	Si, lavorati in fabbrica	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO ₂	No	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
Senape	No	No	No

8 Definizione di difetti

- **Cubetti di zucca scoloriti:** zucche a cubetti con un colore anomalo su oltre il 50% della loro superficie.
- **Macchie:** danni dovuti ad attacchi di insetti, macchie di colore scuro e zone non sbucciate. Ogni difetto deve avere un diametro superiore a 3 mm.
- **Cubetti tagliati male:** cubetti di zucca la cui dimensione maggiore è maggiore del doppio della più piccola.
- **Sostanze vegetali estranee**
- **Frammenti:** parti di cubetti di zucca più piccole di 1/6 dell'equivalente intatto.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SP 92

Data: 14/09/23

Versione 9 P. 4/5

ZUCCA A CUBETTI

9 Difetti

La presenza dei difetti viene esaminata su **un campione di 500g**

DIFETTI	MASSIMO
Cubetti di zucca scoloriti	< 2%
Macchie	< 3%
Parti nere	< 3%
Cubetti tagliati male	< 10%
Sostanze Vegetali Estranee	< 0.5%
Frammenti	< 2%

10 Packaging

La zucca a cubetti può essere confezionata in diversi marchi:

- HOMI 1 kg e
- BOREAL 2,5 kg e
- DEWFRI 2.5kg e

RETAIL PACKAGING	
Peso netto	300g up to 2500g
Packaging	PE bags packed in cardboard boxes.
Pallet	Euro / pallet industriale
PACKAGING INDUSTRIALE	
Peso netto	10kg cartoni
	15-20kg buste di carta marroni
	15-20kg PE buste
	Octabins / ½ octabins.
Pallet	Euro / pallet industriale



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SP 92

Data: 14/09/23

Versione 9 P. 5/5

ZUCCA A CUBETTI

11 Istruzioni di cottura

Cuocere da surgelati. Preparare come verdure fresche con tempi di cottura ridotti. Preferibilmente in acqua bollente.

Assicurarsi che il prodotto sia bollente prima di servire. Aggiungere spezie a piacere.

Non ricongelare mai un prodotto scongelato.

Versione	Data	Tipo di modifica
9	14/09/2023	Aggiornamento globale