

 	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	AVOCADO CUBI SURGELATO GREENS 8X1 kg	RAVC01 NUOVO CODICE: S8291056099E

Descrizione prodotto	
I cubetti di avocado sono realizzati con avocado maturi raccolti al punto giusto di maturazione. L'avocado viene surgelato in IQF. Origine MP: Perù.	
Nome prodotto	AVOCADO CUBI SURGELATO
Peso netto confezione	1000 g
Marchio	GREENS
TMC	30 MESI

Confezionato da:
N.V. d'Arta, Pittemsestraat 58A, B-8850 Ardooie, Belgium
Distribuito da:
DARTA ITALIA SRL Via San Bernardino, 196- 25018 - Montichiari (BS) www.darta.com

Ingredienti	
Ingredienti	Avocado (99%), sale, regolatore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione
Riporre la busta sigillata in frigorifero e aprirla solo dopo averla scongelata. Utilizzare tutta la busta. In alternativa mettere la quantità desiderata in un contenitore.
Passare del succo di limone sull'avocado per bloccare l'esposizione all'ossigeno (come per il prodotto fresco) e lasciare scongelare in frigorifero. Una volta scongelato conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.

Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio		3 giorni
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.		

 	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	AVOCADO CUBI SURGELATO GREENS 8X1 kg	RAVC01 NUOVO CODICE: S8291056099E

Caratteristiche dimensionali		
	Unità di misura	Valori
Dimensioni del cubetto	mm	19-25x19-25 (min 80%)

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Tipico senza retrogusti estranei
Consistenza	Soda
Colore	Tipico del prodotto
Aspetto	Omogeneo
Odore	Tipico senza odori estranei

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
Agglomerati > 3 unità	%	10	
Deformazioni	%	5	
Danni meccanici	%	5	
M.E. (Materiale estraneo di origine animale e/o non vegetale)	N°	0	
M.V.E. del frutto (Materiale estraneo vegetale originario e/o non della pianta)	%	2	

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia	kJ	776	kcal 188
Grassi	g	15	
di cui acidi grassi saturi	g	2.1	
Carboidrati	g	8.5	
di cui zuccheri	g	0.7	
Proteine	g	2	
Sale	g	0.5	

Parametri microbiologici (ufc/g)	
Conta mesofila totale	< 10 ⁵
Coliformi	< 10 ³
E. coli	< 10 ²
Muffe e lieviti	< 10 ³
Salmonella sp.	N.R./25 g
Listeria monocytogenes	< 10 ²

 	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	AVOCADO CUBI SURGELATO GREENS 8X1 kg	RAVC01 NUOVO CODICE: S8291056099E

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	Polietilene con strato di ossigeno
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione: L x yyy z ww D x= l'ultima cifra dell'anno di confezionamento. yyy= girono di confezionamento z= turno di confezionamento (A,B o C) WW= linea di confezionamento (01,02,03,04..)
Codice EAN	5413408118294

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Colore	Marrone
Numero confezioni per cartone	8
Dimensioni esterne (mm)	350x230x270 (±2 mm)
Codice EAN CRT	5413408698291

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	10	Numero confezioni per pallet	560
Numero strati per pallet	7	Altezza pallet con Epal	204 cm
Numero cartone per pallet	70	Peso netto pallet	560 kg

Note generali

 	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	AVOCADO CUBI SURGELATO GREENS 8X1 kg	RAVC01 NUOVO CODICE: S8291056099E

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.

Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

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
06/2026	