	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	MINESTRONE DI VERDURE SURGELATO GRANDI PANIERI 10X1 kg	RMI01

Descrizione materie prime		
Prodotti freschi e sani, liberi da attacchi parassitari e da infestazioni, coltivati nel rispetto delle norme vigenti.		
Nome commerciale	IL GRANDE MINESTRONE	
Denominazione legale	VERDURE SURGELATE PER MINESTRONE	
Peso netto confezione	1000 g	
TMC	24 mesi + fine semestre * *Periodo GENNAIO-GIUGNO la scadenza sarà Giugno di due anni successivi *Periodo LUGLIO-DICEMBRE la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi Mese espresso da 01-12 Anno (espresso con quattro cifre)	

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.l. Via San Bernardino, 196 - 25018 Montichiari (BS) www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	Verdure in proporzione variabile: patate, carote, pomodoro, zucchine, spinaci, verza, cavolfiore, **sedano**, piselli, fagiolini, cipolla, fagioli borlotti, prezzemolo, basilico.
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In pentola	Versare le verdure ancora surgelate in acqua bollente. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per circa 30 minuti prima di aggiungere pasta o riso e procedere per finire la cottura.

Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	MINESTRONE DI VERDURE SURGELATO GRANDI PANIERI 10X1 kg	RMI01

** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
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 organolettiche	
Gusto	tipico, nessun gusto estraneo o sgradevole
Consistenza	soda, non fibrosa
Colore	tipico, sano, di buona qualità
Aspetto	pezzi uniformi, non agglomerati, esenti da impurità
Odore	tipico, nessun odore estraneo o sgradevole

Caratteristiche merceologiche/Percentuale ingredienti		
Composizione	*Dimensioni*	*Quantità % ± Tolleranza %*
Patate cubo	10x10x10 mm e/o 20x14x12 mm	19 ± 3
Carote cubo	10x10x10 mm e/o 12x12x12 mm	14 ± 3
Pomodoro cubo n.p.	10x10x10 mm e/o 20x14x12 mm	11 ± 3
Zucchine cubo	20x14x12 mm	7.5 ± 2
Spinaci tritati	-	7.5 ± 2
Sedano cubo	20x14x12 mm	7 ± 2
Verza cubo	20x14x12 mm	7 ± 2
Cavolfiore rosette o cubo	< 30 e/o 20x14x12 mm	7 ± 2
Fagiolini spezzati	-	6 ± 1.5
Piselli	>9 mm	6 ± 1.5
Fagioli borlotti	-	3 ± 1
Cipolla cubo	10x10x10 mm	3 ± 1
Prezzemolo tritato	-	1 ± 0.5
Basilico tritato	-	1 ± 0.5

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	*LIMITI*	*PESO CAMPIONE*
Materiale estraneo	N°	0	500g
Materiale vegetale estraneo	N°	1	

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)				
Energia	kJ	220	kcal	52
Grassi	g	0.3		
di cui acidi grassi saturi	g	0.1		
Carboidrati	g	8.2		
di cui zuccheri	g	2.0		
Fibre	g	3.0		

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	MINESTRONE DI VERDURE SURGELATO GRANDI PANIERI 10X1 kg	RMI01

Proteine	g	2.7
Sale	g	0.02

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

Linee guida I.I.A.S.

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 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

Imballaggio primario				
Tipo confezione	Busta LDPE – bianco latte			
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	295	x	570	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 3°-4°-5° Posizione: giorno progressivo dell'anno da 001 a 365			
Codice EAN	8015536000402			

Imballaggio secondario		
Tipo confezione	Cartone ondulato modello americano	
Materiale	TST 343/C	
Colore	Avana	
Sigla interna	1P	
Dimensioni esterne	397x257x204	(± 2 mm)

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	MINESTRONE DI VERDURE SURGELATO GRANDI PANIERI 10X1 kg	**RMI01**

Peso cartone	280	g (± 5%)
Numero confezioni per cartone	10	
Codice EAN	8015536281177	

Schema Palettizzazione

Pallet	Epal	Dimensioni Pallet	80x120 cm	
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	810	
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 contiene **sedano;**
- presenza di cereali (farro, orzo e grano) contenenti glutine nello stesso sito produttivo - assenza di cross-contamination-.

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
11/2022	