

	<i>Industrie Rolli Alimentari s.p.a.</i>	S/STC/5006 R00 Data emissione: 09.07.2019 Data revisione: Validità: fino al 31.12.2021 Pag. 1 di 2
	Sede Legale: Via Nazionale, 544 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675 Tel. (0521) 220629 – Fax (0521) 286820 – E-mail: rollicomm@rolli.it	Specifica prodotto: FIORI DI ZUCCA PASTELLATI SURG. 6x1 kg (art.1898)

1. DENOMINAZIONE

Fiori di zucca pastellati surgelati

2. COMPOSIZIONE

Fiori di zucca, farina di mais, farina di **grano** tenero tipo "0", olio di semi di girasole, amido di mais, sale, aromi naturali, agenti lievitanti: difosfati E450, carbonati di sodio E500.

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto surgelato

- Aspetto: Fiori di zucca pastellati I.Q.F.
- Colore: Tipico dorato.

Prodotto dopo scongelamento

- Odore e sapore: Caratteristico
- Consistenza: Tenera non fibrosa

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE – Campione g 450

PARAMETRI MAGGIORI	u.m.	Limite
FM (corpi estranei non vegetali)	% max	0
EVM (corpi estranei vegetali)	% max	0
Pezzi bruciati	n° max	1
PARAMETRI MINORI		
Pezzi pastellati male	% max	15
Grumi > 3 pezzi	max n°	2
Dopo frittura pezzi privi di consistenza	% max	6
EVM (proprio)	max n°/kg	1

5. CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PARAMETRO	u.m.	Limite
Carica batterica totale	ufc/g	500.000
Coliformi totali	ufc/g	1.000
E. coli	ufc/g	100
Stafilococchi coag.+	ufc/g	100
Salmonella	25 g	assente
Listeria monocytogenes	25 g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	100

	Industrie Rolli Alimentari s.p.a.	S/STC/5006 R00 Data emissione: 09.07.2019 Data revisione: Validità: fino al 31.12.2021 Pag. 2 di 2
	Sede Legale: Via Nazionale, 544 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675 Tel. (0521) 220629 – Fax (0521) 286820 – E-mail: rollicomm@rolli.it	
Specifica prodotto: FIORI DI ZUCCA PASTELLATI SURG. 6x1 kg (art.1898)		Marca: PAREN

6. CARATTERISTICHE CHIMICHE / NUTRIZIONALI

6.1 Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Energia: kJ / Kcal	866 / 207
Grassi	11
di cui saturi	1,1
Carboidrati	25
di cui zuccheri	<0,5
Fibre	0,7
Proteine	2,9
Sale	1,2

6.2 Caratteristiche chimiche

PARAMETRO	LIMITE
Metalli pesanti	Conforme a Reg. CE 1881/2006 e successive integrazioni
Pesticidi	Conformi ai Reg. CE 396/2005 e successive integrazioni

7. IMBALLI

Conformi ai regolamenti UE: n. 1935/2004 e successive integrazioni, n. 2023/2006, n. 10/2011 e successive integrazioni.

Busta	Polietilene spessore 65 micron Dimensioni (mm): 630x320
Cartone	KSK/363/C Dimensioni (mm): est. 396x256x190 int. 390x250x180
Buste per cartone	6
Cartoni per strato	9
Numero strati	9
Totale cartoni	81
Totale peso pallet (kg)	486
Altezza pallet (mm)	1860
Dimensioni pallet	800x1200 mm
Codice EAN	8000235011392
Codice ITF14	18000235011399

8. DURABILITA'

- **Durabilità totale (TMC):** 18 mesi a temperatura ≤ -18 °C
- **Vita residua alla consegna:** 8 mesi a temperatura ≤ -18 °C

9. CODIFICHE LOTTO E SCADENZA

- **Lotto:** LJ 002 (L = lettera L indicante la parola lotto, J = lettera indicante l'anno 2019, 002 = giorno progressivo dell'anno 2019)
- **Scadenza:** mese ed anno (es. gen 21 = gennaio 2021)

10. REQUISITI DI SICUREZZA ALIMENTARE

10.1 Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM. Inoltre non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003

10.2 Dichiarazione Allergeni

Il prodotto contiene i seguenti allergeni: **glutine**, ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011-allegato II

10.3 Dichiarazione Ionizzanti

	<p style="text-align: center;"><i>Industrie Rolli Alimentari s.p.a.</i></p> <p>Sede Legale: Via Nazionale, 544 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675 Tel. (0521) 220629 – Fax (0521) 286820 – E-mail: rollicomm@rolli.it</p>	<p>S/STC/5006 R00 Data emissione: 09.07.2019 Data revisione: Validità: fino al 31.12.2021 Pag. 3 di 2</p>
<p>Specifica prodotto: FIORI DI ZUCCA PASTELLATI SURG. 6x1 kg (art.1898)</p>		<p>Marca: PAREN</p>

Il prodotto non è irradiato con radiazioni ionizzanti in conformità con le Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE