



Scheda tecnica: Asparagi 12-16 mm  
surgelati IQF  
TECHNICAL SHEET: ASPARAGUS 12 -  
16 MM DEEP FROZEN IQF

Pagina 1 di 2  
Rev. 1  
Data: 04Set14

Denominazione commerciale	<b>Asparagi 12-16 mm surgelati IQF - Asparagus 12 -16 mm deep frozen IQF</b>	
Descrizione del prodotto	Asparagi ( <i>Asparagus officinalis</i> var. <i>idalea</i> ) freschi, sani e privi di corpi estranei, al giusto grado di maturazione. Durante il processo di fabbricazione gli asparagi sono selezionati, calibrati. Il prodotto viene surgelato con metodo IQF ad una temperatura uguale o inferiore a -18°C.	
Utilizzo	Aggiungere scongelato o congelato alla formula, prodotto da utilizzarsi previa cottura.	
Confezionamento	Il prodotto è imballato in un sacchetto plastico per contatto alimenti in polietilene a bassa densità e successivamente imballato in un cartone sigillato ed etichettato. Confezione: 5x1 kg Pallettizzazione: 108 cartoni da 5x1 kg Codice EAN: 802614699016 (8)	
Conservazione	Stoccare a -18°C. una volta scongelato non ricongelare. Conservare a -18°C sino a scadenza; a -12°C per un mese; a -6°C per una settimana, tra 0 e +4°C per 48 ore.	
Ingredienti	Asparagi	
Origine	Cile	
Modalità di Trasporto	Modalità di Trasporto Temperatura < -20° C	
Profilo chimico e fisico. Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto. Valori da intendersi valori guida	Energia	47 kcal, 198,6 kJ
	Proteine	2,5 g
	Carboidrati	4,3 g
	Grassi	0,2 g
	Umidita'	88 +/- 5%
Profilo microbiologico (valori guida alla consegna del prodotto)	Carica Mesofila Totale	< 1.000.000 ufc/g
	Coliformi Totali	< 3.000 ufc/g
	<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g
	Lieviti e muffe	< 5.000 ufc/g
	Salmonella	assente ufc/25g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente ufc/25g
Profilo sensoriale	Aspetto esterno: sano, maturo, assenza di marcescenze, corpi estranei (terriccio, sassi filamenti legnosi, metallo, plastica ), privo di insetti o altri animali che possano venire a contatto con il prodotto. Dimensioni dell'asparago: calibro variabile da 12 a 16 mm (+/- 10%); lunghezza 17 cm. è possibile la presenza di qualche asparago rotto a metà durante il processo di surgelazione. Aspetto del prodotto scongelato: asparago intero pulito sodo Odore e sapore assenza di note estranee (dovute a degradazione) Consistenza: morbida, senza fibrosità. Croccante una volta scongelato al primo morso	



Scheda tecnica: Asparagi 12-16 mm  
surgelati IQF  
TECHNICAL SHEET: ASPARAGUS 12 -  
16 MM DEEP FROZEN IQF

Pagina 2 di 2  
Rev. 1  
Data: 04Set14

Difettosità	Tolleranza per 1 kg di massa scongelata Pezzi rotti : 8 pezzi Corpi estranei di origine vegetale (fusto): 4 pezzi Foglie non conformi (colore giallo o nero): 4 pezzi. Corpi estranei metallici o plastici o duri assenti		
<b>Elenco allergeni</b> (rif. All. 3bis, Direttiva 2003/89/CE e succ. mod)		Presenti nel prodotto	Cross contamination
	Cereali contenenti fonti di glutine e derivati	no	no
	Uova e derivati	no	no
	Latte e derivati	no	no
	Crostacei, gasteropodi e derivati	no	no
	Pesci	no	no
	Sedano e derivati	no	no
	Sesamo e derivati	no	no
	Soia e derivati	no	no
	Lupino e derivati	no	no
	Arachidi e derivati	no	no
	(frutta a guscio: noci, mandorle pistacchio, nocciole, etc..) e derivati	no	no
	Anidride solforosa e solfiti (in conc. >10 mg/kg) espressa come SO <sub>2</sub>	no	no
OGM Status	Il prodotto non contiene ingredienti che in accordo con i regolamenti 1829 e 1830 del 2003 richiedano etichettatura supplementare. Il prodotto non contiene derivati da soia e mais geneticamente modificati		
Dichiarazione HACCP	Il prodotto è da intendersi conforme ai requisiti di igiene specificati nel regolamento CEE 852 del 2004, per i prodotti diversi da quelli primari		