



Associazione di Produttori
PROMARCHE
Soc. Coop. agricola
S. Benedetto d. Tronto

CAPITOLATO TECNICO
ZUCCHINE BIOLOGICHE
SURGELATE

SP 35 - BIO
REV. 11
Data 05/02/2021
Pag. 1 di 5

- Sistema Integrato - Qualità/Ambiente/Autocontrollo (UNI EN ISO 9001 - 14001 - Reg.CEE 852/04 - UNI 10854)

CAPITOLATO



A.1 - INGREDIENTI

- ZUCCHINE

A.2 – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

aspetto : rondelle e cubetti di zuccina, surgelati singolarmente (I.Q.F.)

pezzatura: rondelle spessore 6/8 mm, diametro 20/40 mm, cubetti 12 x 12 mm e 20 x 20mm

colore : buccia verde scuro striato, polpa gialla, colori tipici della specie vegetale

A.3 – MODALITA' DI PREPARAZIONE AL CONSUMO

Il prodotto va consumato previa cottura,

Cucinare come il prodotto fresco, o con preventiva scottatura in acqua bollente, per qualche minuto.

B.1 – TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

➤ **celle frigorifere di stoccaggio**: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

➤ **banchi frigoriferi presso punti vendita**: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

➤ **conservazione domestica** :

☆☆/☆☆☆ ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) il prodotto presenta le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione;

☆☆ ($\leq -12^{\circ}\text{C}$) il prodotto deve essere consumato preferibilmente entro un mese;

☆ ($\leq -6^{\circ}\text{C}$) il prodotto deve essere consumato entro una settimana.

Nello scomparto del ghiaccio consumare entro 3 giorni.


Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

B.2 – TEMPERATURE DI TRASPORTO

$\leq -18^{\circ}\text{C}$

B.3 – T.M.C.

24 mesi

	Associazione di Produttori PROMARCHE Soc. Coop. agricola S.Benedetto d. Tronto	CAPITOLATO TECNICO ZUCCHINE BIOLOGICHE SURGELATE	SP 35 - BIO REV. 11 Data 05/02/2021 Pag. 2 di 5
			- Sistema Integrato - Qualità/Ambiente/Autocontrollo (UNI EN ISO 9001 - 14001 – Reg.CEE 852/04 – UNI 10854)

B.4 – VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr. di prodotto

Descrizione	Unità misura	valore
Valore energetico	Kj	78
	Kcal	19
Grassi/di cui saturi	g	0,3/<0,1
Carboidrati/di cui zuccheri	g	2/1,20
Fibre alimentari	g	1,6
Proteine	g	1,20
Sale	g	0,0075

B.5 – PARAMETRI CHIMICO FISICI

Descrizione	Range di concentrazione ammessa	
	Minimo (m)	Massimo (M)
Residui di pesticidi	Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e successive modifiche ed integrazioni	
Metalli pesanti	Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.	

B.6 – PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Descrizione	Range di concentrazione ammessa (I.I.A.S.)		
	Minimo (m)	Massimo (M)	Campioni (C)*
Carica batterica totale a 32°C	100000 u.f.c	1.000.000 u.f.c	2
Coliformi totali	300 u.f.c	3000 u.f.c.	2
Escherichia coli	10 u.f.c.	100 u.f.c.	2
Listeria monocytogenes	10 u.f.c.	100 u.f.c.	2

*N:unità campionarie =5

C:numero esiti analisi compresi tra m e M =2

C.1 – ETICHETTATURA

Conforme alla legislazione italiana /europea vigente e successive modifiche e integrazioni. Sulle confezioni destinate al consumatore finale sono riportati:

- denominazione di vendita,
- lotto di produzione,
- ingredienti,
- termine minimo di conservazione,
- peso,
- stabilimento di produzione,
- istruzioni di conservazione,
- istruzioni per la preparazione,
- codice EAN,
- valori nutrizionali (quando richiesto)
- prodotto da agricoltura biologica
- organismo di controllo BIO AGRICERT

	Associazione di Produttori PROMARCHE Soc. Coop. agricola S. Benedetto d. Tronto	CAPITOLATO TECNICO ZUCCHINE BIOLOGICHE SURGELATE	SP 35 - BIO REV. 11 Data 05/02/2021 Pag. 3 di 5
- Sistema Integrato - Qualità/Ambiente/Autocontrollo (UNI EN ISO 9001 - 14001 - Reg.CEE 852/04 - UNI 10854)			CAPITOLATO

- prodotto e confezionato da Promarche nello stabilimento di Via Pomezia ,14 Porto d'Ascoli (AP)

C.2 – CONFEZIONI DISPONIBILI

Tipo	Peso (grammi)	Canale commerciale
busta polietilene (rondelle)	2.500	catering

C.3 – PALLETTIZZAZIONE

Confezione		Confez. per cartone Nr.	Cartoni per strato Nr.	Strati per pallet Nr.	Cartoni per pallet Nr.
Tipo	grammi.				
Busta	2.500	4	9	7	63

D.1 – CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Nome Botanico : Cucurbita Pepo

Varietà: selezionate e certificate, non OGM;

Provenienza: da colture di pieno campo del Sud Italia e da agricoltura biologica in conformità al Reg. CEE 834/07 e 889/08 e sue successive modifiche e integrazioni.

Zucchine senza picciolo, sane fresche, prive di abrasioni sulla buccia, prive di residui di terra, esenti da attacchi da insetti, malattie fungine e virali, non spugnose con polpa di consistenza soda raccolte al giusto grado di maturazione, prive di semi evidenti.

Privi di residui di antiparassitari e metalli pesanti esuberanti le tolleranze di legge.


D.2 – DEFINIZIONE PARAMETRI MERCEOLOGICI

RIF “ Specifiche qualitative zucchine surgelate”

D.3 – PROCESSO DI PRODUZIONE

TAB DF “Diagramma di flusso lavorazione zucchine surgelate I.Q.F.”

TAB. AR 17 “Piano di lavorazione zucchine surgelate I.Q.F.”

	Associazione di Produttori PROMARCHE Soc. Coop. agricola S.Benedetto d. Tronto	CAPITOLATO TECNICO ZUCCHINE BIOLOGICHE SURGELATE	SP 35 - BIO REV. 11 Data 05/02/2021 Pag. 4 di 5
- Sistema Integrato - Qualità/Ambiente/Autocontrollo (UNI EN ISO 9001 - 14001 - Reg.CEE 852/04 - UNI 10854)			CAPITOLATO

E.1 – LA NOSTRA QUALITÀ

E.1.1. – POLITICA AZIENDALE

L'azienda opera con Sistema Integrato "Qualità – Ambiente - Autocontrollo", implementato ai sensi delle NORME UNI EN ISO 9001/2008, UNI EN ISO 14001/96 e del Reg. Ce 852/04.

Principali obiettivi della politica aziendale sono:

- esaltazione della qualità oggettiva dei prodotti aziendali, con occhio attento alle vocazioni colturali delle diverse aree geografiche italiane ed alla stagionalità dei prodotti;
- garanzia di rintracciabilità lungo tutta la filiera;
- innovazione di prodotto, riferita sia alla elaborazione delle ricette che al packaging;
- rispetto dei principi di igiene degli alimenti e sicurezza del consumatore;
- soddisfazione dei clienti, riferita sia agli aspetti qualitativi ed igienico-sanitari che ai servizi accessori;
- riduzione dell'impatto ambientale e salvaguardia delle risorse naturali;
- ottimizzazione dell'efficienza e dell'economia produttiva;
- soddisfazione, gratificazione e crescita professionale del personale dipendente.
- Continuo miglioramento del "Sistema" aziendale.

E.1.2 – O.G.M.

La politica aziendale è orientata alla produzione di alimenti esenti da Organismi Geneticamente Modificati, pertanto vengono richieste opportune garanzie in tal senso ai fornitori di sementi, di ingredienti e di referenze alimentari.

L'azienda, se ritenuto opportuno, fa eseguire presso laboratori accreditati, analisi a campione su "materiale vegetale" di provenienza esterna, al fine di accertare l'assoluta assenza di O.G.M. in conformità al Reg. CE 1829-1830/2003 e s.m.i.

E.1.3 - PROVE, CONTROLLI ED ANALISI

Le prove, controlli ed analisi su materie prime, prodotti in lavorazione e prodotti finiti (merceologiche, chimiche, microbiologiche), sono eseguite secondo i criteri, i metodi e le frequenze indicati nelle relative istruzioni operative, elaborate dal Responsabile del Controllo Qualità sulla base di una prassi aziendale consolidata, dei capitoli dei clienti, della normativa vigente.

Le partite di materia prima vengono sottoposte ad Analisi per la ricerca di pesticidi al fine di verificare la completa assenza di residui di pesticidi in conformità al Reg. CEE 834/07 e 889/08, Reg. CE 149/2008 e successive modifiche ed integrazioni, ad analisi metalli pesanti in conformità al Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni, ed analisi nitrati (Reg. CE 1258/2011) e s.m.i.

E.1.4 – CONTROLLO DELLA FILIERA E RINTRACCIABILITÀ


L'azienda è in grado di controllare i prodotti vegetali fin dall'origine.

I tecnici dell'Ufficio Agricolo valutano e selezionano le aziende agricole, scelgono le varietà più idonee ed i terreni maggiormente vocati per ciascuna coltura; controllano tutte le fasi della coltura, dalla semina alla raccolta, dedicando particolare attenzione ai trattamenti antiparassitari eventualmente necessari.

Le fasi della coltura, le pratiche agronomiche ed i trattamenti antiparassitari sono registrati nei "quaderni di campagna".

Le fasi di raccolta sono svolte con macchine di proprietà dell'azienda, sotto il costante controllo dell'Ufficio Agricolo, che mantiene i contatti con la produzione al fine di coordinare tempi di raccolta e tempi di lavorazione e fornire informazioni utili sulla qualità della materia prima vegetale.

Tutti i prodotti durante le fasi di lavorazione e stoccaggio sono identificati da una serie di documenti tra loro collegati, fino al "cartellino" che identifica l'unità di stoccaggio all'interno della cella frigorifera ed alla

	Associazione di Produttori PROMARCHE Soc. Coop. agricola S. Benedetto d. Tronto	CAPITOLATO TECNICO ZUCCHINE BIOLOGICHE SURGELATE	SP 35 - BIO REV. 11 Data 05/02/2021 Pag. 5 di 5
- Sistema Integrato - Qualità/Ambiente/Autocontrollo (UNI EN ISO 9001 - 14001 – Reg.CEE 852/04 – UNI 10854)			CAPITOLATO

codifica impressa sulla confezione destinata al cliente/consumatore.

I dati contenuti nel cartellino e/o sulla confezione del prodotto, inseriti nel sistema informatico permettono di ripercorrere tutte le fasi della produzione, di individuare l'esatta provenienza della materia prima vegetale, di riscontrare i risultati di tutte le analisi (chimiche, batteriologiche, organolettiche) eseguite sul determinato lotto.

Tutti i prodotti sono contraddistinti dal **CODICE ARTICOLO** (codice alfa numerico che identifica il tipo di prodotto nella sua confezione e con l'eventuale marchio) e dal **LOTTO** (codice alfa numerico che identifica il giorno di lavorazione).

Ai fini di ottemperare agli obblighi di **RINTRACCIABILITÀ** dei prodotti alimentari, sancito dall'art. 18 del Reg.CE n.178/2002, su tutte le unità logistiche (**cartoni**), viene impresso un codice **ITF-CODE128**:

- le sei cifre **ITF**, corrispondono alla **CODIFICA DEL PRODOTTO**;
- gli otto caratteri del **CODE128** corrispondono:
 - i primi quattro caratteri al **LOTTO DI PRODUZIONE**;
 - gli ultimi quattro alla **DATA DI SCADENZA**.

Ciascuna unità pallettizzata predisposta per il carico, è inoltre identificata dal proprio **S.S.C.C.** (Serial Shipping Container Code), che contiene tutte le indicazioni relative a ciascun prodotto stratificato.

Il **D.D.T.** che accompagna la merce, riporta i seguenti dati:

- **codice articolo**
- **descrizione del prodotto**
- **quantità**
- **marchio**
- **lotto**
- **scadenza**

Il LOTTO impresso sulla confezione e sul D.D.T., consente di risalire alla esatta provenienza degli ingredienti del prodotto.

E.1.5. – LA CATENA DEL FREDDO

L'azienda dispone di celle frigorifere a bassa temperatura, per un volume complessivo di circa mc.100.000. Le celle frigorifere per il prodotto semilavorato sono immediatamente adiacenti alle sale di lavorazione; la cella frigorifera per i prodotti confezionati (mc. 43.000) è completamente automatizzata e dotata di area picking e relative bocche di carico automezzi.

La temperatura è tenuta a valori $\leq -24^{\circ}\text{C}$, monitorata costantemente dai software di gestione e controllata dai tecnici addetti.

In azienda sono inoltre presenti celle frigorifere a temperatura positiva, per complessivi mc.5.000.

E.1.6. – CERTIFICAZIONI

- **UNI EN ISO 9001:2015** "Sistemi di gestione per la qualità" - Certificato C.S.Q.A. n.3121
- **Certificazione BIO : registrazione n. R28Q**
- **Certificazione BRC e IFS**

E.1.7. ALLERGENI

Di seguito la lista allergeni basata sulla presenza sia diretta che in via accidentale (contaminazione crociata)

Cereali contenenti glutine e derivati	NO	Latte e prodotti a base di latte	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	Frutta a guscio	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	Senape e prodotti a base di senape	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	Semi di sesamo	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	Anidride solforosa e solfiti	NO
Molluschi	NO	Lupini	NO