

 <small>Strada della Bruciata 16, 60019 Senigallia, AN</small>		SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 3.11-2B CA1		
				Rev 02		
		CAROTE RONDELLE SURGELATE / FROZEN CARROTS SLICES		ORGANIC		
				edit	confirm	approved
				RCQ	AQ	DIR
				01/08/2023		
PRODOTTO <i>Product</i>	carote rondelle surgelate <i>frozen carrots slices</i>					
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Carote (Daucus carota) <i>Carrots (Daucus carota)</i>					
ORIGINE <i>Origin</i>	Italia <i>Italy</i>					
TMC <i>Total shelf life</i>	24 mesi fine mese <i>24 months (end of the month)</i>					
Taglio <i>Cut</i>	Rondelle <i>Slices</i>					
CARATTERISTICHE MP / RM Characteristics			PROCESSO PRODUTTIVO / Process			
<p>Prodotto ottenuto da materia prima fresca scollettata, sana ed al giusto grado di sviluppo maturazione; di colore arancio vivo tipico della varietà. La parte centrale deve essere ridotta e comunque non legnosa o spugnosa. Esente da danni di natura chimico-fisica, da infestazioni parassitarie.</p> <p><i>Product obtained from fresh raw material, healthy and at the right degree of maturation; typical color of the variety, bright orange. The central part must be small and no woody or spongy. Free from chemical-physical damages or parasitic infestations.</i></p>			<p>ricevimento, lavaggio, spazzolatura, taglio, scottatura, raffreddamento, surgelazione, confezionamento, selezione con cernitrice ottica, metal detector, stoccaggio a <-18°C</p> <p><i>raw material acceptance, washing, brushing, cutting, blanching, cooling, freezing, packaging, selection with optical grading machine, metal detection, frozen storage < -18°C.</i></p>			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Sensory Characteristics			CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Nutrition Declaration			
<p>Valutazione: cuocere il prodotto in acqua bollente per 7'</p> <p><i>Evaluation: cook the product in boil water for 7'</i></p>			<p>Valori medi per 100 g / Average values for 100 g (INRAN)</p>			
Aspetto / Appearance	Rondelle integre, separate tra loro/intact, distinct slices		Energia / Energy	41 Kcal/171 KJ		
Colore / Color	Tipico della varietà, brillante e non decolorato/ characteristic of type, bright and not decoloured		Grassi / Fat	0 g		
Odore / Odour	Tipico del prodotto fresco, senza odore sgradevole o anomalo/typical of fresh product, without unpleasant or anomalous smell		di cui saturi / of wich saturates	0 g		
Sapore / Taste	Tipico, delicato, senza retrogusto amaro/typical, pleasant, without bitter aftertaste		Carboidrati / Carbohydrate	7,6 g		
Consistenza / Texture	Tenera, ma non molle, non spugnosa/tender, but not soft or spongy		di cui zuccheri / of wich sugars	7,6 g		
			Proteine / Proteins	1,1 g		
			Fibre / Fibre	3,1 g		
			Sale / Salt	0,2 g		
CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical Properties			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Properties			
Pesticidi / Pesticides	Reg CE 396/2005 e s.m e i.		Parametri/Parameters	Misura/Measure	M	
Altri contaminanti / Other contaminants	Reg UE 2023/915 e s.m e i.		CBT / TVC	UFC/g	10 ⁶	
Perossidasi / peroxidase	Negativa a 60"/ negative at 60"		Coliformi tot / Tot Coliforms	UFC/g	3 x 10 ³	
Residuo secco / residual dry matter	≥8		E. coli	UFC/g	10 ²	
			Listeria m.	UFC/25g	absent	
			Salmonella	UFC/25g	absent	
DIFETTI MERCEOLOGICI / Deviations						
Campione da 500g / Sample of 500g						
Materiale estraneo / Foreign materials	N°	0	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (es. pezzi di legno, terra, insetti) / any foreign non-vegetable material (ex. wood piece, stones, bugs)			
Materiale vegetale estraneo / Extraneous vegetal matter	N°	0	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta, non classificabile come nociva / any vegetable material not proper of the plant, not considered harmful			
Materiale vegetale proprio / Own vegetal matter	N°	1	Parti vegetali appartenenti alla pianta della carota / vegetal parts proper of the carrot plant			
Spessore >8 mm-<4 mm / thickness >8 mm-<4 mm	N°	0	-			
Diametro >32 mm-<35 mm / diameter >32 mm-<35 mm	%	20	-			
Diametro >35 mm / diameter >35 mm	N°	0	-			
Agglomerati (> 3 unità)/ Clumps (> 3 units)	%	2	Pezzi costituiti da rondelle saldate tra loro in n° di 3 o superiore / pieces made by 3 or more slices attached together			
Pezzi irregolari / irregular pieces	%	4	Rondelle tagliate irregolarmente / irregularly cut slices			
Rondelle danneggiate / damaged slices	%	4	Rondelle con parti macchiate o con attacchi di insetti o malattie / slices with stained parts or with signs of insects or diseases			
Rondelle con interno verde / slices with green marrow	%	4	Rondelle con parte centrale verde per una superficie > 50% / slices with green central part for a surface > 50%			



Strada della Bruciata 16,
60019 Senigallia, AN

SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION

All 3.11-2B CA1

Rev 02

01/08/2023

edit confirm approved

RCQ AQ DIR

CAROTE RONDELLE SURGELATE / FROZEN CARROTS SLICES

ORGANIC

DICHIARAZIONI/ Statements

Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. Il prodotto rispetta la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni.

Product obtained in compliance with the mandatory legislation on food production and it complies with the regulations in force both for the packaging used and for the labelling on the package.

Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche / The products comply with the Reg EC 834/07 and 889/08 s.a.s. for the organic production.

OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati / *GMO: Product GMO-free*

ALLERGENI: presenza di sedano nello stesso sito produttivo / *ALLERGENS: presence of celery in the production plant*

LOTTO/ Batch

Data di produzione: gg/mm/aaaa.

Per i prodotti confezionati: L0121

0121 (= 30/04/2020) La prima cifra indica l'ultimo numero dell'anno, le altre tre indicano il numero progressivo del giorno di confezionamento.

Date of production: dd/mm/yyyy.

For packaged products: L0121

0121 (= 30/04/2020) The first number indicates the last number of the year, the other three indicate the sequence number of the packaging date.

CONSERVAZIONE E TRASPORTO/ Storage and Distribution

In cella frigorifera / *Storage temperature : T°C < - 18°C*

Trasporto su camion / *Transport temperature : T°C < - 18°C*

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore. / *Once defrosted do not re-freeze, may be refrigerated for 24 hours.*

Il prodotto deve essere consumato previa cottura. / *The product must be consumed after cooking.*

Data / Date

Timbro e firma per accettazione / *Stamp and sign for approval*

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: O.R.T.O. VERDE S.C.A.P.A.

Denominazione prodotto: CAROTE RONDELLE BIO

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione:

16/01/2024

TIMBRO E FIRMA:

O.R.T.O. Verde S.C.A.p.A.
 Organizzazione Regionale Trasformatori Orticoli Verde
 Strada della Bruciata, 16
 60019 SENGALLIA (AN)
 cod. fisc. 7 part. IVA: 02326920424