


 SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 3.11-1P ZG2		
		Rev 03		
Strada della Bruciata 16, 60019 Senigallia, AN		ZUCCA GIALLA CUBETTI SURGELATA A / FROZEN PUMPKIN CUBES A		INTEGRATED PRODUCTION
		edit	confirm	approved
		RCQ	AQ	DIR
PRODOTTO <i>Product</i>	Zucca gialla cubetti surgelata <i>Frozen pumpkin cubes</i>			
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Zucca gialla (Cucurbita moschata) <i>Pumpkin (Cucurbita moschata)</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>	12x12x10 mm			
CARATTERISTICHE MP / RM Characteristics				
Prodotto ottenuto da varietà a frutto lungo, di forma cilindrica, ingrossato all'estremità e leggermente ricurvo, con buccia di colore giallo, polpa giallo-arancio, zuccherina. La materia prima deve essere sana ed al giusto grado di sviluppo e maturazione, di colore arancio tipico della varietà; esente da danni di natura chimico-fisica e da attacchi <i>Product obtained from long fruit varieties, cylindrical, enlarged at the end and slightly curved, with yellow skin, yellow-orange pulp, sugary. The raw material must be healthy and at the right degree of development and maturation and must be orange typical of the variety; free from chemical and physical damage and parasitic attacks.</i>			Ricevimento prodotto fresco, lavaggio, pelatura, spazzolatura, cernita, taglio, scottatura, raffreddamento, surgelazione, confezionamento, selezione con cernitrice ottica, metal detector, stoccaggio a temperatura < -18°C. <i>Raw material acceptance, washing, peeling, brushing, sorting, cutting, blanching, cooling, frozen blocks breaker, packaging, optical selection, metal detector, frozen storage < -18°C.</i>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Sensory Characteristics			CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Nutrition Declaration	
Valutazione: cuocere il prodotto in acqua bollente per 3' <i>Evaluation: cook the product in boil water for 3'</i>			Valori medi per 100 g / Average values for 100 g (INRAN)	
Aspetto / Appearance	Cubi integri, separati tra loro/intact, distinct cubes		Energia / Energy	20 Kcal/85 KJ
Colore / Color	Arancio più o meno intenso caratteristico della varietà, brillante e non decolorato/More or less intense orange characteristic of the variety, bright and not bleached		Grassi / Fat	0,1 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	0,05 g
Sapore / Taste	Tipico, delicato, senza retrogusto/typical, pleasant, without aftertaste		Carboidrati / Carbohydrate	3,5 g
Consistenza / Texture			di cui zuccheri / of wich sugars	2,5 g
CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical Properties			Proteine / Proteins	1,1 g
Pesticidi / Pesticides	Reg CE 396/2005 e s.m e i.		Fibre / Fibre	0,5 g
Altri contaminanti / Other contaminants	Reg UE 2023/915 e s.m e i.		Sale / Salt	0,003 g
Peroxidasi / peroxidase	Negativa a 60"/ negative at 60"		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Properties	
Residuo secco / residual dry matter	≥8		Parametri/Parameters	Misura/Measure
			CBT / TVC	M
			Coliformi tot / Tot Coliforms	10 ⁶
			E.coli	3 x 10 ³
			Listeria m.	10 ²
			Salmonella	absent
				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	
Unità con lato > 15 mm / Unit with side > 15 mm	%	10	-	
Unità con lato < 5 mm / Unit with side < 5 mm	%	5	-	
Unità danneggiate da insetti / Units damaged by insects	%	1	-	
Unità macchiate o danneggiate da malattie / Units stained or damaged by disease	N°	5	-	
Agglomerati (> 3 unità)/ Clumps (> 3 units)	N°	5	-	
Unità con residui di pelle/ Units with residues of skin	%	1,5	-	
Semi o frammenti di gambo/ Seeds or fragments of stalk	%	0,1	-	
Unità verdi (> 1/3 della superficie)/ Green units (> 1/3 of the surface)	%	1,5	-	
Unità marce/ Rotten unites	%	1	-	

 <small>Strada della Bruciata 16, 60019 Senigallia, AN</small>	SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 3.11-1P ZG2			
			Rev 03			
			01/08/2023			
			<small>edit</small>	<small>confirm</small>	<small>approved</small>	
	ZUCCA GIALLA CUBETTI SURGELATA A / FROZEN PUMPKIN CUBES A	INTEGRATED PRODUCTION		<small>RCQ</small>	<small>AQ</small>	<small>DIR</small>
DICHIARAZIONI/ Statements						
<p>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. <i>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.</i></p> <p>Il prodotto è conforme alla norma UNI 11233:2009 "Sistemi di produzione integrata per le filiere agroalimentari" / Products realized according to UNI 11233:2009 "Integrated production systems in agricultural food chains". OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati / <i>GMO: Product GMO-free</i> ALLERGENI: presenza di sedano nello stesso sito produttivo / <i>ALLERGENS: presence of celery in the production plant</i></p>						
LOTTO/ Batch			CONSERVAZIONE E TRASPORTO/ Storage and Distribution			
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. <i>Date of production: dd/mm/yyyy.</i> <i>For packaged products: L0121</i> 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.			In cella frigorifera / <i>Storage temperature : T°C < - 18°C</i> Trasporto su camion / <i>Transport temperature : T°C < - 18°C</i> Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore. / <i>Once defrosted do not re-freeze, may be refrigerated for 24 hours.</i> Il prodotto deve essere consumato previa cottura. / <i>The product must be consumed after cooking.</i>			
Data / Date _____			Timbro e firma per accettazione / Stamp and sign for approval _____			