

BROCCOLO**1.- DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Il Broccolo (Brassica oleracea L. convar. Botrytis) deve essere fresco, sano e assente di materiali estranei alla pianta.

Durante il processo di produzione il broccolo è selezionato, tagliato a pezzi, scottato e surgelato I.Q.F. fino ad arrivare ad una temperatura pari o inferiore a -18 ° C.

2. COMPOSIZIONE

100 % broccolo

3. CARATTERISTICHE FISICHE

Il Broccolo sarà:

- sano, privo di parti marce
- pulito dal fango o pietre
- privo di insetti o altri animali che possano ospitare il prodotto

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**Aspetto**

Colore omogeneo verde intenso. Sono accettati aree verdi-giallo omogenei che possono essere visualizzati sui bordi delle rossette. Questi si verificano quando le teste sono molto compatte e come non sono sufficientemente esposte al sole, non hanno clorofilla.

Sapore

Caratteristico del Broccolo. Assente di sapori estranei.

Consistenza

La sua consistenza deve essere tenera, senza parti fibrose difficili da masticare dopo la cottura. Né dovrebbe avere consistenza troppo morbida.

5.- VALORI NUTRIZIONALI (por 100 gr)

Energia	143 Kjul 34 Kcal
Grassi	0,5 g
Di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	3,5 g
Di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	3,0 g
Proteine	2,4 g
Sale	0,03 g

6.- GMO'S

Il Broccolo procederà dei semi non modificati geneticamente.

BROCCOLO**7. ALLERGENI**

Il prodotto non è allergico, non contiene ingredienti allergenici e non è stato in contatto con qualsiasi ingrediente allergenico, come stabilito nell'annesso II del regolamento n 1169/2011 sulle informazioni alimentari facilitate ai consumatori.

8. IRRADIAZIONE

Il prodotto è libero da qualsiasi ingrediente irradiato.

9. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Il prodotto resterà correttamente confezionato a una temperatura uguale o inferiore a -18°C.

10. CONDIZIONI DI UTILIZZO

Versare i broccoli in una pentola di acqua bollente e cuocere per 4 o 5 minuti. Rimuovere l'acqua di cottura e condire a piacere.

Il prodotto del sacchetto o la scatola che non verrà utilizzato, è richiudibile per essere rimesso nel congelatore.

ATTENZIONE: Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

11. VITA DEL PRODOTTO

- 30 mesi dalla data di confezionamento, sempre che il prodotto sia correttamente conservato e trasportato ad una temperatura di -18°C
- 24 mesi dalla data di confezionamento, sempre che il prodotto sia correttamente conservato e trasportato ad una temperatura di -18°C

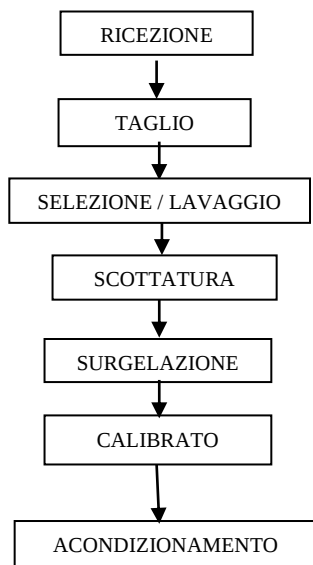
12. FORMATI E PRESENTAZIONE

Broccoli 0/8	Unità o parti di broccoli da 0 a 8 mm. La presenza di gambi di broccoli o piccole foglie è accettabile.
Broccoli 15/30 Broccoli 20/40 Broccoli 30/50 Broccoli 40/60 Broccoli > 60	80% delle florette è conforme al calibro indicato. Il calibro viene misurato per il lato più stretto delle florette.

Confezione:

- Octobin di cartone con busta di plastica (polietilene a bassa densità) blu.
- Box di cartone da 10 kg, con busta di plastica (polietilene a bassa densità) blu.
- Big Bag da diversi formati

13.- PROCESSO



14.- DIFETTI

La presenza dei difetti elencati di seguito non deve superare i limiti indicati per ciascuno di essi. Il controllo dei difetti deve essere eseguita su una campionatura:

- 0/8: 250 gr.
- 10/20 - 15/30: 500 gr.
- 1 Kg. per il 20/40, 30/50 e 40/60.

DIFETTI	TOLLERANZA				
	10/20	15/30	20/40 30/50	40/60 > 60	0/8
	Pezzi / 1 Kg				
1. Difetti di colore (marrone o rosso > 20 mm).	≤ 6	≤ 6	≤ 3	≤ 2	
2. Piccole macchie (2 a 6 mm)	≤ 14	≤ 14	≤ 5	≤ 3	
3. Grandi macchie (> 6 mm)	≤ 10	≤ 10	≤ 3	≤ 2	
4. Difetto di maturità	≤ 6	≤ 6	≤ 4	≤ 2	
5. Tagliata male, gambo lungo	≤ 50	≤ 50	≤ 14	≤ 6	
6. Foglie sulle fiorette o sul gambo		≤ 10	≤ 5	≤ 3	
7. Briciole		Max 2% in peso			
8. Gambi liberi		Max.5% in peso	Max.1% in peso		< 10 % in peso
9. Briciole+ gambi liberi <15 mm	8% in peso				
10. Corpe estranei vegetali	≤ 2	≤ 2	≤ 1	≤ 1	
11. Corpe estranei	0	0	0	0	Assenza
12. Foglie					10 pezzi / Kg (10 cm ²)

DEFINIZIONE DEI DIFETTI:
1. Difetti di colore (marrone o rosso > 20 mm).

Pezzi con colore diverso al tipico colore verde del broccolo (Marrone o rosso in un'area maggiore da 20 mm).

2. Piccole Macchie

Pezzi con piccole macchie sul gambo o sulle fiorette (2 a 6 mm).

3. Grandi Macchie

Pezzi con grandi macchie sul gambo o sulle fiorette (maggiori da 6 mm).

4. Difetto di maturità.

Presenza di fiori aperte nelle fiorette, con una colorazione gialla.

5. Pezzi Tagliate male, gambo lungo.

- **Calibro: 15/30 e 20/40:** Gambi maggiori da 4 cm.

- **Calibro 30/50, 40/60 e > 60:** La lunghezza del gambo non deve superare il diametro delle fiorette.

6. Piccole foglie sulle fiorette o sul gambo.

Presenza di foglie > 2 cm. nel gambo o nelle fiorette.

BROCCOLO
7. Briciole

Presenza di briciole o gambi.

15/30	Pezzi che passano attraverso un setaccio da 5,6 mm.
20/40, 30/50, 40/60 and >60	Pezzi che passano attraverso un setaccio da 11,2 mm.

8. Gambi liberi.

15/30 20/40 30/50 40/60 > 60	Pezzi di gambi di broccolo liberi.
0/8	Pezzi di gambi in cui non ci sono florette

10. Corpi estranei vegetali

Materie estranee vegetali diversi dal broccolo.

11. Corpe estranei

Materia che non provenie dalla pianta.

12. Foglie

Foglie o pezzi di foglie di broccolo liberi, la cui superficie totale sia inferiore a 10 cm².

15. QUALITÀ MICROBIOLOGICA

	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	Non rilevato/ 25g	Non rilevato/ 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

R.E. 2073/2005

16. RESIDUI PESTICIDI, METALLI PESANTI, NITRATI E NITRITI

Il contenuto di pesticidi residui, metalli pesanti, nitrati e nitriti è conforme alla normativa europea vigente.

Le analisi vengono eseguite da un laboratorio esterno accreditato

17. ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ

Nella etichettatura del prodotto risulta:

- Identificazione Fornitore
- Descrizione del prodotto
- Numero di lotto

SCHEDA TECNICA

Dataa: Maggio 2021
Pagina 6 de 6
Rev.: 02

BROCCOLO

- Data di scadenza
- Condizioni di conservazione
- Peso netto

Nella etichettatura del pallet risulta:

- Localizzatore di Stoccaggio
- Numero di pallet
- Data di scadenza
- Descrizione del prodotto
- Lotto
- Numero di riferimento del prodotto
- Peso netto
- Identificazione Fornitore

La tracciabilità del prodotto risponde a qualsiasi dei seguenti elementi:

- Lotto
- n° pallet