1.- NOME LEGALE DEL PRODOTTO

Pezzi di carciofo. Prodotto surgelato.

2.- DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il carciofo (*Cynara scolymus* L.) deve essere fresco e sano.

Durante il processo di fabbricazione il carciofo viene calibrato, sbollentato (con acido citrico e sale), pelato automaticamente, tritato e surgelato I.Q.F. a una temperatura di -18°C o inferiore.

3.- FOTO DEL PRODOTTO

4.- MARCHIO COMMERCIALE

- CN
- Anonimo

5.- FORMATO

- Scatola di cartone della capacità di 10Kg con sacchetto di plastica blu (polietilene ad alta densità)
- Sacchetti di diversi formati
- Alla rinfusa

6.- COMPOSIZIONE QUALITATIVA E QUANTITATIVA

Carciofo

7.- VALORE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g)

Valore energetico Energia	124 kJ 30 kcal
Grassi	0 g
Acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,0 g
Zuccheri	0,6 g
Fibra alimentare	4,9 g
Proteine	2,0 g
Sale	0,16 g

Origine Valori nutrizionali:

Valori medi di analisi ☒ Database ☐ Scheda tecnica del fornitore ☐

8.- CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato adeguatamente imballato a una temperatura di -18°C o inferiore.

9.- ISTRUZIONI PER L'USO

Casseruola: versare il carciofo in acqua salata senza averlo precedentemente scongelato. Quando comincia a bollire, cuocere il carciofo per circa 8 minuti, in modo che il prodotto rimanga sodo. Eliminare l'acqua di cottura e condire a piacere.

Il prodotto rimanente nel sacchetto deve essere richiuso e riposto nel congelatore il più rapidamente possibile.

ATTENZIONE: Non ricongelare mai il prodotto dopo averlo scongelato.

10.- DURATA DI CONSERVAZIONE

- 30 mesi dalla data di confezionamento alla rinfusa o in cartoni da 10 kg, a condizione che il prodotto sia correttamente conservato e trasportato ad almeno -18°C.
- 24 mesi dalla data di confezionamento in sacchetti, a condizione che il prodotto sia correttamente conservato e trasportato ad almeno -18°C.

Preferibilmente entro: MM/AAAA (MM: mese; AAAA: anno).

11.- LOTTO

GG/MM/AAAA

(GG: giorno; MM: mese; AAAA: anno)

Il numero di unità corrisponde al massimo allo stesso giorno di imballaggio.

12.- OGM

Tutti gli ingredienti utilizzati sono privi di organismi geneticamente modificati.

13.- ALLERGENI

Il prodotto è privo di allergeni, non contiene ingredienti allergenici e non è stato in contatto con ingredienti allergenici ai sensi dell'allegato II del regolamento (UE) 1169/2011 sulla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori.

14.- IONIZZAZIONE

Il prodotto è privo di ingredienti ionizzati.

15.- CARATTERISTICHE DI QUALITÀ

CARATTERISTICHE	UNITÀ	TOLLERANZE	DEFINICIÓN OPERATIVA
Materiale estraneo	Un/Kg	Assenza	Materiale non procedente dalla pianta come pietre, insetti, legno, ...
Materiale vegetale estraneo	Un/Kg	≤ 1	Materiale vegetale estraneo al frutto (steli, foglie, brattee, ecc.)
Centro rosso o viola	Un/Kg	≤ 2	Unità con parte centrale indurita di colore rossastro o viola a causa di uno stato di surmaturazione. Le colorazioni rosa alle estremità delle foglie interne sono considerate normali.

Unità fibrose	Un/Kg	≤ 4	Unità che dopo essere state fritte o cotte (8 minuti in acqua bollente) e masticate, lascian un residuo di prodotto fibroso e difficile da masticare.
Difetto di colore	Ud/Kg	≤ 1	Unità con un colore brunastro su più del 10% della loro superficie.
Tagliato male	Ud/Kg	≤ 12	Unità di carciofi che quando sono tagliati dalla macchina vengono piegati.
Difetto maggiore	Ud/Kg	≤ 1	Unità con aree maggiori di 6 mm di diametro, con un colore scuro, nero o marrone dovuto a malattie o danni.
Difetto minore	Ud/Kg	≤ 3	Unità con aree inferiori a 6 mm di diametro, con un colore scuro, nero o marrone dovuto a malattie o danni.
Briciole	% in peso	≤ 5	Unità passate per un setaccio da 11,2 mm.
Foglie sciolte	% in peso	≤ 1	Foglie completamente separate dal cuore.
Segmenti > 35 mm	% in peso	≤ 5	-
Segmenti < 35 mm	% in peso	≤ 5	-

A) Caratteristiche fisiche

CARATTERISTICA	DESCRIPCIÓN
Numero	85-90
Lunghezza	45 – 70 mm
Spessore	Segmenti da 15 a 35 mm

Tipo di processo: scottatura

B) Caratteristiche organolettiche

Aspetto: colore verde tenue omogeneo tipico del carciofo, può avere zone leggermente rosate alle estremità delle foglie interne.

Sapore: Caratteristico del carciofo, privo di sapori estranei.

Consistenza: La sua consistenza deve essere tenera, senza parti fibrose difficili da masticare dopo la cottura. Non deve nemmeno avere una consistenza morbida.

C) Caratteristiche chimiche

Il contenuto di pesticidi e contaminanti residui è conforme alla legislazione europea vigente.

D) Caratteristiche microbiologiche

	Regolamento (CE) 2073/2005
Escherichia coli	≤100 ufc/g
Salmonella	Non rilevato / 25 g
Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g

16.- TRACCIABILITÀ

La tracciabilità del prodotto corrisponde a uno dei seguenti elementi:
- Lotto
- Tempo, per i prodotti confezionati in sacchetti.
- Numero di pallet

17.- LEGGE APPLICABILE

R.D. 1466/1993 che approva la norma generale sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana e successive modifiche.
R.D. 1801/2008 del 3 novembre 2008 che stabilisce le norme sulle quantità nominali dei prodotti imballati e sul controllo del loro contenuto effettivo
Regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Regolamento (CE) 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 e sue modifiche che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
Regolamento (CE) 1441/2007 della Commissione, del 5 dicembre 2007, che modifica il regolamento (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
R.D. 640/2006 del 26 maggio 2006 e la sua modifica, che regola alcune condizioni di applicazione delle disposizioni comunitarie in materia di igiene nella produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari.
R.D. 1801/2008 del 3 novembre 2008 che stabilisce norme sulle quantità nominali dei prodotti imballati e sul controllo del loro contenuto effettivo

R.D. 3484/2000 del 29 dicembre che stabilisce norme igieniche per la preparazione, la distribuzione e il commercio di piatti pronti e le sue abrogazioni parziali in RD 135/2010 e RD 191/2011.

18.- LISTA DELLE REVISIONI

Data della modifica	Controllo delle modifiche	Revisione
03/02/2022	Modifica del formato, dei valori nutrizionali e aggiornamento dei difetti (compresi i difetti di mollica e di taglio).	01