

CARATTERISTICHE TECNICHEData: Novembre 2021
Pagina 1 de 5
Rev.: 11**CAVOLFIORE****1.- DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Il cavolfiore (*Brassica oleracea convar. botrytis* (L.) *Alef var. botrytis* L.) deve essere fresco, sano e privo di sostanze estranee.

Può essere ricevuto intero o a pezzi. Durante il processo di fabbricazione, il cavolfiore viene selezionato, pulito, tagliato a pezzi se intero e sbollentato. Viene poi raffreddato e passato a I.Q.F. fino a raggiungere una temperatura di -18°C o inferiore.

2.- COMPOSIZIONE

100 % cavolfiore

3.- CARATTERISTICHE FISICHE

Il cavolfiore deve essere:

- sano, privo di aree marce
- privo di fango o pietre
- privo di insetti o altri animali eventualmente presenti sulla pianta

4.- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**Aspetto**

Colore bianco omogeneo o leggermente crema. Una leggera sfumatura verde sui gambi è permessa.

Gusto

Caratteristico del cavolfiore, fresco. Nessun sapore strano.

Consistenza

La consistenza deve essere soda e uniforme, non eccessivamente dura o morbida.

5.- VALORE NUTRIZIONALE (per 100 g)

Valore energetico	120 kj 29 kcal
Grassi	0,3 g
Acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	3,4 g
Zuccheri	2,1 g
Fibra alimentare	2,3 g
Proteine	1,9 g
Sale	0,04 g

6.- OGM

Il cavolfiore deve provenire da semi non geneticamente modificati.

CAVOLFIORE**7. ALLERGENI**

Il prodotto è privo di allergeni, non contiene ingredienti allergenici e non è stato in contatto con ingredienti allergenici come indicato nell'allegato II del regolamento n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori.

8. IONIZZAZIONE

Il prodotto è privo di ingredienti ionizzati.

9. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

10. CONDIZIONI D'USO

Mettere il cavolfiore in acqua salata quando arriva a bollore, toglierlo dopo circa 5-6 minuti di cottura in modo che il prodotto sia ancora sodo. Togliere l'acqua di cottura e condire a piacere. Dopo la cottura, può essere mangiato freddo in un'insalata, messo su un vassoio con salsa besciamella e gratinato al forno o saltato con aglio e paprika in una padella.

Il prodotto nel sacchetto o nella scatola che non sarà utilizzato deve essere risigillato, in modo che possa essere rimesso nel congelatore il più rapidamente possibile.

ATTENZIONE: Non ricongelare mai il prodotto che è stato scongelato.

11.- DURATA DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

- 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 dopo la data di confezionamento in sacchetti, a condizione che il prodotto sia correttamente conservato e trasportato ad almeno -18°C.

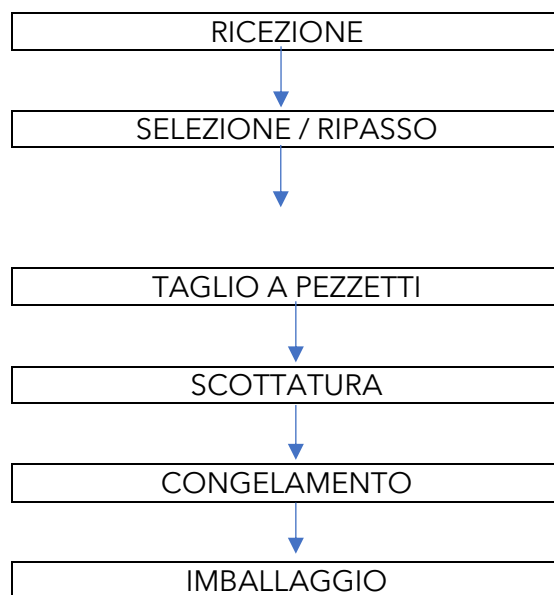
12.- FORMATI E PRESENTAZIONE

Calibri: 5/20 15/30 20/40 30/50 40/60 50/70

L'80% in peso delle cimette deve essere rispettare i limiti del calibro. Il calibro della cimetta si determina misurando la parte più larga del lato più stretto della testa della cimetta.

Imballaggio:

- Scatola ottagonale di cartone con sacchetto di plastica blu (polietilene a bassa densità).
- Scatola di cartone della capacità di 10Kg con sacco di plastica blu (polietilene ad alta densità).
- sacchetti di diversi formati.

CAVOLFIORE
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 effettuato su un campione di 1000 g.

DIFETTI	TOLLERANZE					
	5/20	15/30	20/40	30/50	40/60	>50
	Unità / 1 Kg					
1. Difetti di colore	20	10	6	1	1	1
2. Macchie minori (da 2 a 6 mm)	10	10	3	2	2	1
3. Macchie maggiori (maggiori di 6 mm)	8	6	2	1	1	1
4. Steli verde chiaro	15	10	6	6	3	2
5. Tagliato male, stelo troppo lungo	40	30	10	5	5	2
6. Briciole di cavolfiore	N/A	2 % in peso				
7. Steli e foglie sciolti	25% in peso	5 % in peso	3 % in peso			
8. Cimette aperte	8	6	2	2	2	1
9. Materia vegetale estranea	8	2	1	1	1	1
10. Materia estranea	0	0	0	0	0	0

DEFINIZIONE DI DIFETTI**1. Difetti di colore**

Pezzi di colore diverso dal colore bianco o leggermente crema del prodotto con un diametro superiore a 20 mm.

2. Macchie minori (da 2 a 6 mm)

Pezzi con macchie sul gambo e/o sulle cimette con un diametro compreso tra 2 e 6 mm.

3. Macchie maggiori (maggiori di 6 mm)

Pezzi con macchie sul gambo e/o sulle cimette con un diametro superiore a 6 mm.

4. Steli verde chiaro

Presenza di steli visibilmente verdastrì.

5. Tagliato male, stelo troppo lungo

- **Calibri 15/30 e 20/40:** La lunghezza dello stelo dall'inizio dei rami non deve superare i 4 cm.

- **Calibri: 30/50, 40/60 e 50/70:** la lunghezza del diametro più piccolo della cimetta non deve superare l'altezza della cimetta stessa.

6. Briciole di cavolfiore

Presenza di cimette troppo piccole o di piccoli pezzi di cimette o di steli.

- **Calibri 15/30:** unità che passano attraverso un setaccio da 5,6 mm.

- **Calibri 20/40, 30/50, 40/60, >50:** unità che passano attraverso un setaccio con una maglia di 11,2 mm.

7. Steli e foglie sciolte

Cimette delle quali rimangono solo lo stelo e i rami.

8. Cimette aperte

Unità prive di un aspetto compatto sulla superficie della cimetta, dovuto all'eccessiva maturazione del prodotto nel campo.

9. Materia vegetale estranea

Presenza di detriti vegetali non caratteristici del prodotto.

10. Materia estranea

Presenza di materiale non caratteristico del prodotto.

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 DI PESTICIDI, METALLI PESANTI, NITRATI E NITRITI

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

Le analisi sono effettuate da un laboratorio esterno accreditato.

17.- ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ

L'etichettatura del prodotto mostra:

- Identificazione del fornitore
- Descrizione del prodotto
- Numero di lotto
- Data di scadenza
- Condizioni di conservazione
- Peso netto

L'etichettatura del pallet mostra:

- Localizzatore di stoccaggio
- Numero di pallet
- Data di scadenza
- Descrizione del prodotto
- Lotto
- Numero di riferimento del prodotto
- Peso netto
- Identificazione del fornitore

La tracciabilità del prodotto corrisponde a uno dei seguenti elementi:

- Lotto
- numero di pallet