

1.- DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La cipolla (*Allium cepa* L.) deve essere fresca, sana e priva di sostanze estranee.

Durante il processo di fabbricazione, la cipolla viene selezionata, pulita, tritata e successivamente sanificata e surgelata I.Q.F. fino a raggiungere una temperatura di -18°C o inferiore.

2.- COMPOSIZIONE

100 % cipolla

3.- CARATTERISTICHE FISICHE

La cipolla sarà:

- sana, priva di aree marce o danneggiate meccanicamente
- priva di fango o pietre
- priva di insetti o altri animali eventualmente presenti sulla pianta

4.- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**Aspetto**

Colore omogeneo bianco-crema o leggermente verde-crema tipico delle cipolle fresche, senza toni bruni e bucce esterne.

Gusto

Caratteristico delle cipolle fresche. Privo di sapori strani.

Consistenza

Carnosa e succosa, non deve presentare una consistenza secca.

5.- VALORE NUTRIZIONALE (per 100 g)

Valore energetico	153 Kj 36 kCal
Grassi	0,4 g
Acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	5,7 g
Zuccheri	2,9 g
Fibra alimentare	1,8 g
Proteina	1,6 g
Sale	0,04 g

6.- OGM

La cipolla deve provenire da semi non geneticamente modificati.

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

Per essere consumate, queste verdure igienizzate devono essere cotte nel microonde alla massima potenza per 4-6 minuti o in padella per 5-7 minuti. Il prodotto può anche essere scongelato e saltato in padella e usato come guarnizione per carne e pesce o mescolato con altre verdure.

Il prodotto inutilizzato che rimane nel sacchetto o nella scatola deve essere risigillato e rimesso nel congelatore il più presto possibile.

ATTENZIONE: Non ricongelare mai il prodotto 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.

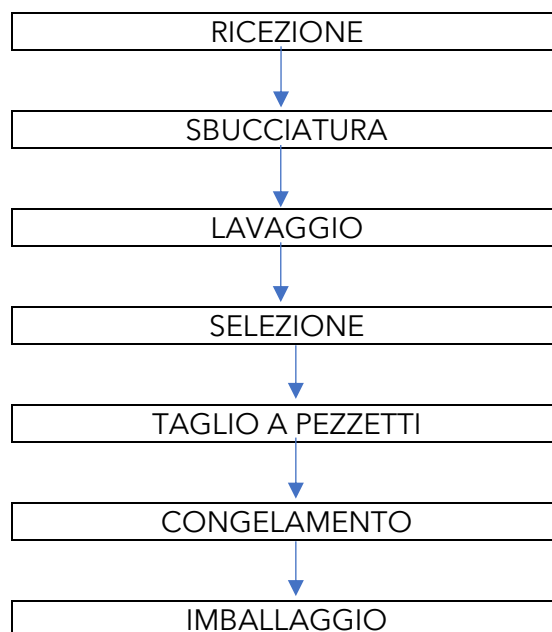
12.- FORMATI E PRESENTAZIONE

	TAGLIO
Cipolla affettata	Taglio naturale.
Cipolla 6x6	Spessore: 5mm (tolleranza 4-6mm)
Cipolla 10x10	Cubetti 6mmx6mm
Cipolla 20x20	Cubetti 10mmx10mm

Imballaggio:

- scatola ottagonale di cartone con sacchetto di plastica blu (polietilene a bassa densità).
- 10Kg scatola di cartone con sacchetto di plastica (polietilene ad alta densità) blu.
- Sacchi da 20 kg.
- sacchetti di diversi formati

13.- PROCESSO



CARATTERISTICHE TECNICHE

Data: Marzo 2022
Pagina 4 de 6
Rev.: 06

CIPOLLA
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 500 gr.

DIFETTI	TOLLERANZA			
	6x6	10x10	20x20	Fette
1. Briciole	9% in peso			
2. Unità verdastre o giallastre	3% in peso			
3. Unità viola	1% in peso			
4. Blocchi	4 unità/kg			
5. Difetti maggiori	10 unità / 1 Kg	10 unità / 1 Kg	8 unità / 1 Kg	2 unità / 1 kg
6. Difetti minori	20 unità / 1 Kg	20 unità / 1 Kg	16 unità / 1 Kg	4 unità / 1 kg
7. Tagliato male	10 unità/ 1 Kg			-
8. Grappoli più grandi di 7 mm	5 unità / 1 Kg			-
9. Materia vegetale	5 unità/kg			1 unità/kg
10. Pelli marroni	1 unità/2kg			
11. Unità con resti di radici	1 unità/2kg			-
12. Materiale vegetale estraneo	Assenza / 2 Kg			
13. Materia estranea	Assenza / 2 Kg			
14. Centri verdi	-	-		1 unità/kg
15. Pezzi e bocconi	-	-		4 %

DEFINIZIONE DI DIFETTI
1. Briciole

6x6	Unità che passano attraverso un setaccio a maglie di 2,5 mm
10x10	Unità che passano attraverso un setaccio a maglie di 5,6 mm
20x20	Unità che passano attraverso un setaccio con una maglia di 11,2 mm
Fette	Unità < 2 cm

2. Unità gialle o verdi
3. Unità viola.

4. Blocchi

3 o più pezzi che sono molto difficili da separare l'uno dall'altro.

5. Difetto maggiore

Unità che presentano macchie, ferite o sfregamenti più grandi di 6 mm o danni apprezzabili causati da attacchi di insetti, marciume o malattie.

6. Difetto minore.

Unità che presentano macchie, ferite o sfregamenti tra 2 e 6 mm, o danni minori causati da attacchi di insetti, marciume o malattie.

7. Tagliato male.

Presenza di unità che non sono state tagliate in modo netto dalla lama, con una dimensione superiore a 1,5 volte le dimensioni normali.

8. Grappoli maggiori di 7 mm.

Unità di spessore superiore a 7 mm

9. Materia vegetale.

Presenza di residui vegetali specifici del prodotto.

10. Pelle marrone.**11. Unità con residui di radici**

Presenza di pezzi di radici di cipolla.

12. Materia estranea vegetale.

Presenza di residui vegetali non caratteristici del prodotto.

13. Materia estranea.

Presenza di materiale di origine non vegetale non proprio del prodotto.

14. Centri verdi

Centri giallo-verdi.

15. Pezzi e gambi

Fette non cave corrispondenti alle estremità della cipolla.

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

Sull'etichettatura del pallet:

- 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