

	<i>Industrie Rolli Alimentari s.p.a.</i>	S/STC/2647 R04 Data emissione: 03.01.2011 Data revisione: 25.06.2018 Validità: fino al 31.12.2020 Pag. 1 di 2
	Sede Legale: Via Nazionale, 544 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675 Tel. (0521) 220629 – Fax (0521) 286820 – E-mail: rollicomm@rolli.it	Specifica prodotto: FRIARIELLI SURGELATI A LOTTA INTEGRATA 10x1 kg (art.2B19)

1. DENOMINAZIONE

Friarielli surgelati, coltivazione mediante tecniche di lotta integrata.

2. COMPOSIZIONE

Friarielli surgelati ottenuti da prodotto fresco coltivato secondo tecniche di coltivazione a lotta integrata.

Provenienza: Italia

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto surgelato

- Aspetto: Friarielli a cubetti da 50 g ca surgelati individualmente (I.Q.F.)
- Colore: Verde tipico

Prodotto dopo scongelamento

- Odore e sapore: Caratteristici
- Consistenza: Tenera, non fibrosa

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - (Campione gr 1000)

PARAMETRI MAGGIORI	u.m.	Limiti
EVM (corpi estranei vegetali)	N° max	0
FM (corpi estranei non vegetali)	N° max	0
PARAMETRI MINORI		
Foglie gialle, danneggiate	% max	6
Infiorescenza > 30 mm	% max	1
Gambi lunghi > 100 mm	% max	7
Diametro gambi > 10 mm	% max	7
Erbe estranee filiformi	cm max	15
Erbe estranee	N° max	1
Radici	max n°/2 Kg	1
Pezzi per kg	N° max	22
Grumi > 2 pezzi	N° max	2
Perossidasi	Min. sec.	30

5. CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PARAMETRO	u.m.	Limite
Carica batterica totale	ufc/g	500.000
Coliformi totali	ufc/g	1.000
E. Coli	ufc/g	100
Salmonella	25g	assente
Listeria monocytogenes qualitativa	25g	assente
Listeria monocytogenes quantitativa	ufc/g	100

	<i>Industrie Rolli Alimentari s.p.a.</i>	S/STC/2647 R04 Data emissione: 03.01.2011 Data revisione: 25.06.2018 Validità: fino al 31.12.2020 Pag. 2 di 2
	Sede Legale: Via Nazionale, 544 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675 Tel. (0521) 220629 – Fax (0521) 286820 – E-mail: rollicomm@rolli.it	Specifica prodotto: FRIARIELLI SURGELATI A LOTTA INTEGRATA 10x1 kg (art.2B19)

6. CARATTERISTICHE CHIMICHE/NUTRIZIONALI

6.1 Caratteristiche nutrizionali per 100 gr:

Energia (kJ / kcal)	126 / 30
Grassi	0,7
di cui saturi	0,4
Carboidrati	0,6
di cui zuccheri	<0,5
Fibre	3,1
Proteine	3,9
Sale	<0,01

6.2 Caratteristiche chimiche:

PARAMETRO	LIMITE
Metalli pesanti	Conforme a Reg. UE 1881/2006 e successive integrazioni
Pesticidi	Non rilevabili analiticamente (< 0,01 mg/kg)

7. IMBALLI

Conformi ai regolamenti UE: n. 1935/2004 e successive integrazioni, n. 2023/2006, n. 10/2011 e successive integrazioni.

Busta	Polietilene spessore 75 micron Dimensioni (mm): 260x320 (550x320)
Cartone	KSK/363/C Dimensioni (mm): est. 396x256x260 int. 390x250x250
Buste per cartone	10
Cartoni per strato	9
Numero strati	6
Totale cartoni	54
Totale peso pallet (kg)	540
Altezza pallet (mm)	1710
Dimensioni pallet	800x1200 mm
Codice EAN	8000235010388
Codice ITF14	18000235010385

8. DURABILITA'

- **Durabilità totale (TMC):** 24 mesi a temperatura ≤ -18 °C
- **Vita residua alla consegna:** 10 mesi a temperatura ≤ -18 °C

9. CODIFICHE LOTTO E SCADENZA

- **Lotto:** LA 002 (L = lettera L indicante la parola lotto, A = lettera indicante l'anno 2018, 002 = giorno progressivo dell'anno 2018)
- **Scadenza:** mese ed anno (es. gen 20 =gennaio 2020)

10. REQUISITI DI SICUREZZA ALIMENTARE

10.1 Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM. Inoltre non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003

10.2 Dichiarazione Allergeni

Il prodotto non contiene allergeni ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011-allegato II

10.3 Dichiarazione Ionizzanti

Il prodotto non è irradiato con radiazioni ionizzanti in conformità alle Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE