	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote prime surgelate	SP*46	p. 1/5

Carote prime surgelate

1 definizione

Le carote prime sono preparate a partire da carote normalmente sviluppate e conformi alle caratteristiche della specie *Daucus carota* L. ; lunghe e cilindriche.

Le carote prime sono calibrate :

carote prime 6/14	da 6 a 14 mm
carote prime 14/18	da 14 a 18 mm
carote prime	da 6 a 17 mm.

Lø80% delle carote fa parte della calibrazione menzionata (in mm). Il diametro delle carote è indicato come il più piccolo diametro, misurato con un calibro a cursore al punto dello spessore massimo della carota.

raccolta : luglio - dicembre

2 composizione


carote 100 %

allergeni (secondo Direttiva 2003/89/EC e 2006/142/EC) : nessuno

Le verdure non contengono né additivi né coloranti.

3 tecnologia

pulizia
rimozione corpi estranei
pelatura
selezione a mano - controllo visivo
sbollentatura
raffreddamento
surgelamento IQF
stoccaggio < - 18°C
selezione basata sulla lunghezza
segnalazione fotosensibile (optic sorting)
selezione a mano - controllo visivo
pesatura
confezionamento
controllo al metal detector
palettizzazione
stoccaggio < -18°C

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote prime surgelate	SP*46	p. 2/5

4 caratteristiche del prodotto finale

4.1 caratteristiche fisiche

Le carote surgelate sono :

- pulite e sane
- prive di elementi animali e di corpi estranei nocivi
- salvo tolleranze particolari, prive :
 - di parti dure, legnose o fibrose
 - di danni causati da insetti o malattie
 - di elementi vegetali estranei quali tutta la parte dello stelo, della foglia o di una altra parte della pianta stessa o qualsiasi elemento vegetale
- prive di elementi minerali non facenti parte del prodotto come terra, sabbia, ghiaia,...

4.2 caratteristiche organolettiche

Non si sente nessun odore sgradevole né gusto anomalo al momento del consumo.

Il colore delle carote è omogeneo, arancione

4.3 Valori nutrizionali

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto :

valore energetico	grassi	di cui acidi grassi saturi	carboidrati	di cui zuccheri	proteine	sale
147 kJ 35 kcal	0,2 g	0,1 g	6,1 g	5,9 g	0,6 g	0,15 g


4.4 sbollentare

Il test della perossidasi (con guiacol) può essere positivo dopo 30 a 60 sec.

5 criteri di qualità

5.1 definizione dei difetti

- A. difetto di colore : più del 50% della loro superficie è di colore non omogeneo.
- B. macchie : le alterazioni parassitarie, lo scolorimento e le parti non pelate, di un diametro superiore a 4 mm.
- C. colletto nero o verde : anello nero o verde scuro a livello del colletto (un anello verde chiaro al colletto non si considera come un difetto).

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote prime surgelate	SP'46	p. 3/5

D. tegumento verde: pezzo di picciolo di lunghezza superiore a 2 mm.

E. carote mal formate : carote deformi che presentano delle fenditure di crescita (fenditure che possono raggiungere il cuore).

F. lesioni meccaniche : carote con fenditure, spezzate, pestate o sfilacciate

G. corpi vegetali estranei.

H. pezzi piccoli : carote di lunghezza inferiore a 25 mm per i calibri 6/14 e a 30 mm per gli altri calibri.

5.2 tolleranze

I difetti sono segnalati a partire da un esame di un campione di 300 g.

Il campione deve comprendere almeno 100 unità.

Le tolleranze massime ammesse per massa e per numero, secondo il tipo del difetto, sono :


	in numero	in massa
A. difetto del colore	1 %	
B. macchie	10 %	
C. colletto nero	12 %	
D. tegumento verde	3 %	
E. carote male formate	3 %	
F. lesioni meccaniche	4 %	
G. MVE	2 %	
F. pezzi piccoli		15 %

Il campione è difettoso :

- se la somma di A + F è superiore a 22 %

- se uno dei difetti A/ D/ E e F è superiore al doppio della tolleranza prevista.

5.3 microbiologia

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote prime surgelate	SP*46	p. 4/5

	tolleranze
Carica aerobia mesofia	500.000 / g
coliformi totali	1.000 / g
coliformi fecali	15 / g
Escherichia coli	10 / g
Spore di solfito-riduttori anaerobiche	10 / g
spore di Clostridium perfringens	1 / g
Staphylococcus aureus	10 / g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 0,01 g
lieviti	1.000 / g
muffe	500 / g

Deve essere interpretato secondo una pianta con tre classi

6 confezionamento e identificazione

6.1 imballaggio individuale


Le verdure possono avere due formati, a seconda del marchio :

Marchio	Formato	Verdure	Codice EAN
VERDI	1 kg e	carote prime	5411348000617
BELAMI	2,5 kg e	carote prime carote prime 6 -14	5411348250616 5411348252993

Sull'imballaggio sono scritte le informazioni seguenti :

- Istruzioni per l'uso.
- il numero del lotto.
- la data limite dell'utilizzazione ottimale.
- il codice EAN.
- la conservazione.
- l'indirizzo del servizio dei consumatori.
- le menzioni legali.

La data di scadenza è di 30 mesi dopo il confezionamento.

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote prime surgelate	SP*46	p. 5/5

6.2 cartone

Gli imballaggi individuali sono raccolti in un cartone :

- 10 x 1 kg
- 4 x 2,5 kg.

Il fondo dei cartoni è attaccato o chiuso con lo scotch. La striscia di scotch superiore porta l'indirizzo del servizio dei consumatori e le menzioni legali.

Su ogni cartone è stato stampato ad inchiostro su 1 dei 4 lati :

- la denominazione del prodotto.
- il numero del lotto.
- la data di scadenza

6.3 palettizzazione

Palettizzazione EURO 80 X 120 cm, pallet recuperabile ed in buone condizioni.

Marchio	Dimensioni del cartone	Cartoni/palet	kg/palet
Belami 2,5 kg e	380 x 240 x 185	81	810
Verdi 1 kg e	380 x 240 x 200	72	720

7 conservazione

Mantenere la catena del freddo.

Non ricongelare mai un prodotto scongelato.

Nel frigorifero : 24 ore

a - 6 °C : 2 giorni

a - 12 °C : 2 settimane

a - 18 °C: entro la data di scadenza

Temperatura massimale durante il trasporto: -18 °C.

8 istruzione per l'uso

Immergere le carote prime ancora surgelate in una piccola quantità d'acqua fredda (salata), e far bollire. Lasciare bollire da 10 a 12 minuti. Finire la cottura quando le carote sono ancora croccanti. Scolare bene senza raffreddare, insaporire secondo la ricetta scelta.

Rimettere rapidamente il restante delle verdure surgelate nel congelatore in un sacchetto ben chiuso.