

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote rondelle surgelate	SP:47	p. 1/6 27/02/2021

# Carote rondelle surgelate

## Definizione

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

Le carote intere sono tagliate a rondelle perpendicolarmente all'asse longitudinale. Le rondelle hanno uno spessore da 2 a 10 mm e un diametro massimo di 35 mm. **La superficie incisa è piatta o ondulata.**

Il 90% 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.

raccolta : luglio – dicembre

## 1 Composizione

carote 100 %

Il prodotto non contiene alcun colorante o additivo.

Il prodotto non è sottoposto a radiazioni.

Il prodotto è privo di dichiarazione di OGM in base al Regolamento 1829/2003 / CE e 1830/2003 / CE in materia di organismi geneticamente modificati.

Dichiarazione Allergeni:

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote rondelle surgelate	SP:47	p. 2/6 27/02/2021

Allergeni	Allergeni volontariamente presenti nel prodotto finito	
	SI	NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati) e prodotti derivati		X
Crostacei e derivati		X
Uova e derivati		X
Pesce e derivati		X
Arachidi e derivati		X
Soia e derivati		X
Latte e derivati (incluso lattosio)		X
Noccioline e Mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Nocciola ( <i>Corylus avellana</i> ), Noce ( <i>Juglans regia</i> ), Anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noci Pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Noci Brasiliane ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistacchio ( <i>Pistacia vera</i> ), Noci di Macadamia e Noci di Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.		X
Sedano e derivati		X
Senape e derivati		X
Semi di Sesamo e derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO <sub>2</sub>		X
Lupini e derivati		X
Molluschi e derivati		X

## 2 Tecnologia

pulizia  
 rimozione copri estranei  
 pelatura  
 taglio  
 sbollentatura  
 raffreddamento  
 surgelamento IQF  
 stoccaggio < - 18°C  
 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 rondelle surgelate	SP:47	p. 3/6 27/02/2021

### 3 Caratteristiche del prodotto finale

#### 3.1 Caratteristiche fisiche

Le rondelle di carote surgelate sono :

- pulite e sane
- prive di elementi animali e di elementi 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 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,...

#### 3.2 Caratteristiche organolettiche

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

Il colore delle carote è omogeneo, arancione.

Non si considera come un difetto un anello verde chiaro nelle rondelle di carote.

#### 3.3 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

#### 3.4 Sbollentatura

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

### 4 Criteri di qualità

#### 4.1 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 alle rondelle di carote (un anello verde chiaro al colletto non si considera come un difetto).

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote rondelle surgelate	SP:47	p. 4/6 27/02/2021

- D. tagli sbagliati : rondelle di carote con dimensione 2 volte e mezza superiore a quella più piccola.  
E. elementi vegetali estranei  
F. pezzi piccoli : frammenti di rondelle di carote più piccoli che il sesto dell'equivalente intatto.

#### 4.2 Tolleranze

I difetti sono segnalati a partire da un esame di un campione di 500 g.

Le tolleranze massime ammesse per massa sono :

	tolleranza
A. difetto del colore	2 %
B. macchie	3 %
C. colletto nero o verde scuro	3 %
D. tagli sbagliati	5 %
E. MVE	0,5 %
F. pezzi piccoli	2 %

Il campione è difettoso :

- se la somma dei difetti è superiore di 15 %
- se uno dei difetti è superiore al doppio della tolleranza prevista.

La valutazione dello spessore e del calibro è fatta a partire da un esame di un campione di 500 g.

Le tolleranze massime in massa sono :

	Tolleranza
Spessore > 10 mm	Assenza
Calibro < 10 mm	2 %
Calibro > 35 mm	10 %

Il campione è difettoso se uno è superiore al doppio della tolleranza prevista.

#### 4.3 Microbiologia

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote rondelle surgelate	SP:47	p. 5/6 27/02/2021

	tolleranze
Carica aerobia mesofila	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

## 5 Confezionamento e identificazione

### 5.1 Imballaggio primario

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

Marchio	Formato	Verdure	Codice EAN
VERDI	1 kg e	Rondelle di carote	5411348000648
BELAMI	2,5 kg e	Rondelle di carote	5411348250647
BELAMI	2,5 kg e	Rondelle di carote taglio piatto	5411348252986

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 rondelle surgelate	SP:47	p. 6/6 27/02/2021

## 5.2 Cartone

Gli imballaggi individuali sono raccolti in un cartone :

10 x 1 kg  
4 x 2,5 kg.

Il fondo dei cartoni è 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

## 5.3 Palettizzazione

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

Dimensioni del cartone	Cartoni/pallet	kg/pallet
380 x 240 x 215	72	720

## 6 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 massima durante il trasporto: -18 °C.

## 7 Istruzioni per l' uso

Immergere le fettine di carote ancora surgelate in una piccola quantità d' acqua fredda (salata), 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.