



VIA DELL'INDUSTRIA, 3 37066 SOMMACAMPAGNA VERONA ITALIA  
TEL. +390458960355

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
CASTAGNE INTERE PELATE SURGELATE  
COD. 5510**

Emesso il 20/05/1999 Rev. N° 6 del 10/01/2020

pag. 1 di 1

**Denominazione prodotto: CASTAGNE INTERE PELATE SURGELATE  
COD. 5510**

**Descrizione prodotto :** Si intendono castagne intere derivanti da castagne fresche che sono scottate, pelate, bollite, surgelate e calibrate. Le confezioni sono da kg 1.

**Aspetto:** castagne intere pelate calibrate ( 180/220)

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**Colore:** omogeneo tipico delle castagne pelate

**Sapore:** Caratteristico senza retrogusti estranei

**Odore:** Caratteristico

**CARATTERISTICHE FISICHE:**

(Limite di accettabilità riferito ad 1 Kg)	Limite
Pezzi danneggiati	Max 5%
E.V.M.	Assenti
CORPI ESTRANEI	Assenti

**CARATTERISTICHE CHIMICHE:**

	Limite	U. d.M.	Metodo
Pesticidi	Conforme ai limiti di legge (vedi UE lex)		

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	m	M	C	U.d.M.	Metodo
CONTA TOTALE		$3 \times 10^5$	2	U.f.c.\g	PCA 32° 48h
COLIFORMI TOTALI		$10^3$	2	U.f.c.\g	VRBA 37° 24hh
E. COLI		10	2	U.f.c.\g	VRBA-MUG 37°24h
LISTERIA M.	assente su 1 gr		2	U.f.c.\g	
SALMONELLA	assente su 25 g.				

n: numero di unità di campionamento che costituiscono il campione; m: limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; C: numero dei campioni il cui risultato può essere compreso fra m ed M

**OGM:** assenti

**ALLERGENI:** assenza

<b>Ingredienti dell'Allegato III bis della direttiva 2000/13/CE modificato dalla DIRETTIVA 2007/68/CE DELLA COMMISSIONE del 27 novembre 2007 ANNEX IIIa - Ingredients referred to in Article 6(3a), (10) and (11)</b>	<b>Presenti nel prodotto/ Present in the product</b>	<b>Presenti nello stabilimento/ Present in the factory</b>	<b>Possibilità di cross-contamination / Is there cross contamination of allergens between different product?</b>
1. <b>Cereali contenenti glutine</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. 1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.	NO	SI/YES	NO



VIA DELL'INDUSTRIA, 3 37066 SOMMACAMPAGNA VERONA ITALIA  
TEL. +390458960355

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**CASTAGNE INTERE PELATE SURGELATE**  
**COD. 5510**

Emesso il 20/05/1999 Rev. N° 6 del 10/01/2020

pag. 1 di 1

2. <b>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</b> 2. Crustaceans and products thereof.	NO	NO	NO
3. <b>Uova e prodotti a base di uova.</b> 3. Eggs and products thereof.	NO	NO	NO
4. <b>Pesce e prodotti a base di pesce.</b> 4. Fish and products thereof.	NO	NO	NO
5. <b>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</b> 5. Peanuts and products thereof.	NO	NO	NO
6. <b>Soia e prodotti a base di soia, (farina, olio, lecitina, proteine, ecc).</b> 6. Soybeans and products thereof.	NO	SI/YES	NO
7. <b>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).</b> 7. Milk and products thereof (including lactose).	NO	SI/YES	NO
8. <b>Frutta a guscio</b> , cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati, 8. Nuts, i.e. almonds ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia</i> ).	NO	SI/YES	NO
9. <b>Sedano e prodotti a base di sedano.</b> 9. Celery and products thereof.	NO	SI/YES	NO
10. <b>Senape e prodotti a base di senape.</b> 10. Mustard and products thereof.	NO	NO	NO
11. <b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</b> 11. Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO
12. <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub> . 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO <sub>2</sub> .	NO	SI/YES	NO
13. <b>Lupini e prodotti a base di lupini.</b> 13. Lupin and products thereof.	NO	NO	NO
14. <b>Molluschi e prodotti a base di molluschi.</b> 14. Molluscs and products thereof.	NO	NO	NO

**PROCESSO:** ricevimento materia prima, stoccaggio, mixing, selezione manuale, confezionamento, metal detector, controllo peso, incartonnamento, pallettizzazione, stoccaggio, spedizione

**CONDIZIONI DI UTILIZZO:**

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se si consuma entro la data riportata sulla confezione. Il termine minimo di conservazione e' pari a 18 mesi dalla data di confezionamento. Una volta scongelato il prodotto va conservato in frigorifero secondo le indicazioni della conservazione domestica.



VIA DELL'INDUSTRIA, 3 37066 SOMMACAMPAGNA VERONA ITALIA  
TEL. +390458960355

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**CASTAGNE INTERE PELATE SURGELATE**  
**COD. 5510**

Emesso il 20/05/1999 Rev. N° 6 del 10/01/2020

pag. 1 di 1

**MODALITA' D'USO:** Utilizzare come prodotto fresco. Il prodotto e' da consumarsi previa cottura.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Nel congelatore:

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C) vedi data consigliata sulla confezione

\*\* (-12°C) 1 mese

\*(-60°C) 1 settimana

Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni.

Il prodotto e' da utilizzarsi come se fosse fresco. Non occorre scongelare.

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Valori energetici medi per 100 g di prodotto		
Energia	KJ	808
Energia	Kcal	193
Grassi	g	2,4
Di cui acidi grassi saturi	g	<0,1
Carboidrati	g	41,8
Di cui zuccheri	g	10,70
Fibre	g	8,30
Proteine	g	3,7
Sale	g	<0,01

**IMBALLO:**

Peso: 1000 g

Confezioni per cartone: 8

Misure cartone (lunghezza x larghezza x altezza, cm): 40 x 30 x 21

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 10

Cartoni per pallet: 80

**TRASPORTO:**

Con automezzi refrigerati a temperatura < -18°C

