

SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO (Allegato 3D1-B)

Descrizione: **CASTAGNE PELATE A BRULAGE E SURGELATE** (tecnica: tubi rotanti roventi e blanching/cottura)
 Tipologia: **ROTTAME MEDIO**
 Ingredienti: **CASTAGNE**
 Origine: **ITALIA – provenienti dalla regione Campania – CASTAGNE DI AVELLINO –**
 Descrizione del prodotto: **Rottami di castagne derivati da rotture naturali (proprie delle lavorazioni) o da recuperi manuali (taglio).**

Caratteristiche di stoccaggio e di consegna

Requisiti	Valore	Tolleranza	Unità di misura
Calibro	250+	±10%	Kg
Shelf Life	24 se conservate in condizioni di temperature idonea T<-18°C		MESI
Temperatura di consegna	T<-18°C	3°C durante le operazioni di carico e scarico merci	°C
Temperatura di stoccaggio	T<-18°C		°C
Imballo singolo (confezione)	sacchi per alimenti		
Materiale imballo	Plastica per alimenti		
Imballo multiplo	Plastica per alimenti, bins in plastica		

Caratteristiche chimiche e fisiche

Estratto secco	39-49		%
Carboidrati	40-44		%
Gradi Brix (zuccheri totali)	8-13		%
Proteine	3		%
Grassi	2		%
Prodotti Fitosanitari e Pesticidi	Conformità in base al D.M. 27/08/2004 Conformità RE CE 839 /2008		
Trattamenti ionizzanti	Assenti		

Caratteristiche microbiologiche

	UNITA' DI MISURA	LIMITE INTERNO
Carica batterica totale	UFC/g	≤10 ⁵
Coliformi totali	UFC/g	≤10 ⁴
E.Coli	UFC/g	< m 10 ² ufc/g - M < 10 ³
Staphilococcus Aureus	UFC/g	<100
Salmonella spp	UFC/25g	ASSENTE
Muffe/Lieviti	UFC/g	<10 ⁴
OGM	-----	ASSENTI

Caratteristiche organolettiche

Sapore	Gusto tipico di castagna
Colore	Bianco - marrone chiaro
Odore	Assenza odori anomali
Allergeni	ASSENTI

Uso atteso del prodotto

Il prodotto può essere presumibilmente ingerito sbucciato, cotto, bollito, arrostito o consumato crudo.

Osservazioni su categorie di consumatori specifiche

Poiché le castagne sono costituite anche da zuccheri, si sconsiglia l'assunzione del prodotto a specifici gruppi di individui geneticamente predisposti ad idiosincrasie alimentari da fruttosio.
 Ricordiamo che gli alimenti contenenti fruttosio, possono provocare nei soggetti predisposti, dolori addominali, vomito, diarrea, ipoglicemia, a causa dell'attività ridotta dell'aldolasi B epatica a produrre fruttosio 1- fosfato.
 (bibliografia: TOSSICOLOGIA Casarett & Doull's, riferimenti alle fonti:1) Frankland 1987;2) Catto-Smith e Adams, 1993)
 Per tutte le altre tipologie di consumatori (infanti e anziani) non si segnalano particolari rischi per la salute correlati al consumo delle castagne.

Scheda Tecnica Prodotto CASTAGNE PELATE SURGELATE (Rottame 250+ Brulage) -Rev 0 del 03/09/2018-
Emessa dall'ufficio Qualità e approvata dalla Direzione - TERMINIO FRUTTA E ALIMENTARI SAS DI GAETANO DE FEO E C.
Vietata la riproduzione totale o parziale della scheda tecnica