

**Codice:** 82848

**Descrizione:** ZUCCHINE ""PASFROST""RONDELLE K.2,5 GELO

**Fornitore:** 4712

**Ulteriore descrizione prodotto** si tratta di zucchine non pelate, lavate, tagliate a rondelle (ondulate) con un diametro tra i 20 e i 40 mm e uno spessore tra i 6 e gli 8 mm, poi surgelate individualmente. le zucchine sono conformi alle caratteristiche delle varietà cucurbita pepo L.

**Caratteristiche organolettiche**

colore:	bianco, crema con un pò di verde
odore:	caratteristico delle zucchine
gusto:	caratteristico delle zucchine
consistenza:	ferma

<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	norma	tolleranza
materia secca (%)	4<x<5%	3<x<7%
nitrati (ppm)	500	1000
rondelle con macchie (%)	5	10
difetti di colorazione (%)	5	10
rondelle rotte (%)	5	10
diametro 20-40 (%)	80	70
faccia delle rondelle (%)	15	20

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	norma	tolleranza
numero dei germi	<500.000	<2.500.000
coliformi fecali	<15	<100
coliformi	<1.000	<5.000
muffe	<500	<2.500
lieviti	<1.000	<5.000
e.coli	<10	<100
salmonella	assente in 25gr	
listeria monocitogena	assente in 25gr	<100/g
s. aureus	<100	<1.000

<b>Valori nutrizionali/energetici</b>	
energia	28kcal
proteine	2,0g
lipidi	0,0g
carboidrati	5,0g
zuccheri	5,0g
sodio (mg)	5,0
vitamina A	60 microgrammi
vitamina B1 (mg)	0,05
vitamina B2 (mg)	0,09
vitamina C (mg)	16

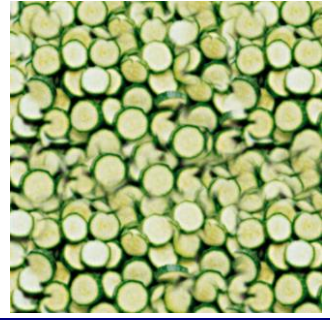
**Conservazione** tolleranza -15°C

**Altre caratteristiche**

no OGM

metalli:

Pb: biombo	<0,1 ppm
Cd: cadmiu	<0,05 ppm
As: arsenico	<0,5 ppm
Hg: mercurio	<0,03 ppm



**Codice:** 82848

**Descrizione:** ZUCCHINE ""PASFROST""RONDELLE K.2,5 GELO

**Fornitore:** 4712

<b>Provenienza materia prima</b>	belgio
<b>Rif.Doc.For.</b>	07/05/09
<b>Allergeni</b>	Possibile contaminazione del sedano.
<b>Durabilità prodotto</b>	24 mesi
<b>Produttore/Fornitore</b>	4712 PASFROST N.V. SA PASSENDALESTRAAT 80 ZONNEBEKE PASSENDALE EE