

Documento N°:
EXP-CI-CL-IT-002

Data di Emissione
22/07/2025

Prodotto
Ciliegie Surgelate

Revisione
01

Ciliegie Surgelate

Ciliegie Intere Denocciolate Surgelate (IQF)

Prodotto ideale per pasticceria, gelateria e industria conserviera.

1. Descrizione del Prodotto

Ciliegie intere (*Prunus avium*), 100% naturali, raccolte al punto ottimale di maturazione, selezionate, lavate, denocciolate e congelate individualmente con processo IQF (Individually Quick Frozen). Senza aggiunta di additivi o conservanti. Il prodotto mantiene la consistenza e il sapore intenso del frutto fresco, pronto per l'uso industriale e artigianale.

2. Caratteristiche Generali e Fisico-Chimiche

Varietà:	Principalmente Bing, Lapins, Santana.
Processo:	Denocciato, surgelato in tunnel IQF.
Colore:	Rosso scuro, brillante e tipico della varietà matura.
Sapore e Odore:	Tipico, dolce e aromatico.
Consistenza:	Soda e carnosa.
Calibro:	20-22-24 mm
Brix:	> 14°
pH:	3.5 - 4.2

3. Standard di Qualità (campione da 1kg)

Difetti Totali:	< 5%
Noccioli o Frammenti:	Max 1 per 10 kg
Piccioli:	Max 2 per 10 kg
Frutti schiacciati / rotti:	< 3%
Corpi Estranei (EVM):	Assente

4. Specifiche Microbiologiche

Carica Microbica Totale:	< 50.000 ufc/g
Lieviti e Muffe:	< 1.000 ufc/g
Coliformi:	< 100 ufc/g
E. Coli:	Assente in 25g
Salmonella spp:	Assente in 25g
Listeria m.:	Assente in 25g

5. Processo di Produzione

- I. Raccolta manuale, ispezione e trasporto allo stabilimento.
- II. Lavaggio, calibratura e denocciolatura meccanica.
- III. Ispezione visiva e passaggio su selezionatrice laser per colore e difetti.
- IV. Surgelazione in tunnel IQF e confezionamento finale.

6. Imballaggio e Logistica

Imballaggio:	10 kg per cartone, 1 sacco da 10 kg netti in polietilene blu dentro una scatola di cartone sigillata.
Conservazione:	Mantenere a -18°C o inferiore.
Shelf Life:	24 mesi dalla data di produzione.

Informazioni Generali

Allergeni:	Nessuno.
OGM:	Il prodotto è 100% OGM free.
Regolamenti:	Conforme ai regolamenti UE su pesticidi e metalli pesanti.
Idoneità:	Adatto a Vegetariani e Vegani.
Modalità d'uso:	Una volta scongelato NON ricongelare. Da consumarsi previa cottura.

Certificazioni



HACCP



BRC



Kosher (su richiesta)



Halal (su richiesta)