

Documento N°.
EXP-AS-CL-IT-004

Data di Emissione
10/06/2025

Prodotto
Asparagi Verdi Surgelati

Revisione
01

Asparagi Verdi

Asparagi Verdi Interi Surgelati (IQF)

Prodotto premium per HORECA, industria e retail.

1. Descrizione del Prodotto

Asparagi verdi 100% naturali, ottenuti tramite tunnel di surgelazione IQF da turioni freschi, sbollentati, selezionati, sani, privi di malattie, funghi e corpi estranei. Senza aggiunta di additivi o conservanti, privi di coloranti o aromi artificiali. Lavorazione in stabilimenti con certificazione BRC.

2. Caratteristiche Generali

Varietà:	UC115, UC157 e ATLAS.
Processo:	Surgelato in tunnel IQF, sbollentato.
Colore:	Verde intenso e uniforme
Sapore e Odore:	Tipico dell'asparago ottimale
Diametro:	8-12, 12-16, 16-22 mm
Lunghezza:	17 cm

3. Standard di Qualità (campione da 1kg)

Danno meccanico (senza testa):	Max 3 unità
Curvatura lieve:	Max 3 unità
Asparago fiorito / Deforme:	Max 3 unità
Taglio errato (>45°):	Max 2 unità
Ossidazione:	Max 2 unità
Macchia leggera:	Max 1 unità
Turione corto (< 16 cm):	Max 2 unità
Turione lungo (> 18 cm):	Max 2 unità
Macchia grave:	Assente
Corpi Estranei (EVM):	Assente

4. Specifiche Microbiologiche

Carica Batterica Totale:	< 50.000 ufc/g
Enterobatteri:	< 5.000 ufc/g
Coliformi:	< 100 ufc/g
Staphylococcus Aureus:	< 10 ufc/g
E. Coli:	Assente in 25g
Salmonella spp:	Assente in 25g
Listeria m.:	Assente in 25g

5. Processo di Produzione

- I. Raccolta, ispezione e trasporto allo stabilimento.
- II. Pulizia, cernita, taglio e calibrazione.
- III. Lavaggio, sbollentatura e raffreddamento immediato prima della surgelazione IQF.
- IV. Ispezione visiva post-surgelazione e confezionamento in sacchi sigillati da 1 kg.
- V. Imballaggio finale in cartoni, passaggio al metal detector e stoccaggio a -18°C.

6. Imballaggio e Logistica

Imballaggio:	10 kg per cartone, 10 sacchi da 1 kg netto. Sacchi in polipropilene trasparente da 70 micron.
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 e USA su pesticidi e metalli pesanti.
Idoneità:	Adatto a Vegetariani e Vegani.
Modalità d'uso:	Una volta scongelato NON ricongelare. Da consumarsi previa cottura.

Certificazioni

