



SCHEDA TECNICA

numero: 7400
 index: !
 iniziale: iq
 data: 14.04.2010

MAIS

1. Descrizione

Descrizione prodotto
 mais IQF
 Il mais viene separato dalla pannocchia, selezionato, lavato diverse volte, leggermente scottato e surgelato in IQF

Specie
 Ingredenti
 Origine
 Zea mays
 100% mais
 Ungheria

Il prodotto è adatto al consumo per ogni tipo di consumatore, inclusi vegetariani.

2. Norme Microbiologiche

Conta totale	n	c	m	M
Coliformi	5	2	100.000	1.000.000
E. coli	5	2	10	100
Fermenti	5	2	1.000	10.000
Muffe	5	2	500	5.000
Staphylococcus aureus	5	0	100	100
Listeria monocytogenes	5	2	100	100
Salmonella	5	0	assente/25g	10

3. Norme Chimiche

Peroxydase	negativo
Materia secca	tra 25% e 30%
Pesticides	in accordo con la regolamentazione UE 396/2005 e successive modifiche
Metalli pesanti	in accordo con la regolamentazione UE1881/2006 e successive modifiche
GMO	il prodotto non contiene OGM, in accordo con la regolamentazione UE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche
Radiazioni	il prodotto non è irradiato

4. Caratteristiche standard

Per 200 g (cott.)	Colore	Giallo catratteistico
	Gusto/Odore	Gusto dolce caratteristico
	Struttura	Leggermente tenero, la pelle può essere dura

5. Informazione nutrizionale (g/100g, prodotto surgelato)

Energia	415		
Energia	98		
Proteine	3,0	Fibre	3,0
Glucidi	17,4	di cui Zuccheri	1,3
Lipidi	1,3	di cui Saturati	0,010
Sodio	0,010	Sale	0,02



SCHEDA TECNICA

numero: 7400

index: I

iniziali: Iq

data: 14.04.2010

MAIS


6. Allergeni

+ = contiene

- = assenza

? = possibilità di tracce o sconosciuto

Descrizione	Osservazioni
Allergeni inclusi nell'allegato III della direttiva 2007/68/EC :	
cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati ; eccetto: 1/ sciroppo di glucosio di grano che include destroriso, 2/grano di maltodextrans, 3/ sciroppo di glucosio di orzo, 4/ cereali usati per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per drinks e altre bibite alcoliche.	-
crostacei e loro derivati	-
uova e loro derivati	-
pesci loro derivati eccetto: 1/ gelatina di pesce usata come portatore di vitamine o preparazioni di carotenoid , 2/ gelatina di pesce o colla di pesce usata come agente purificante nella birra e nel vino.	-
nocciole e loro derivati	-
semi di soia e prodotti derivati; eccetto: 1/ olio di semi di soia e grassi, 2/mix naturale di tocopheroli (E306), tocopherol naturale D-alpha, tocopherol acetato naturale D-alpha, tocopherol succinato di semi di soia, 3/ oli vegetali derivati da phytosterols e phytosterol esters da olio di soia, 4/ pianta di stanoli ester prodotta da oli vegetali sterols dai semi di soia.	-
latte e suoi derivati (incluso lattosio); eccetto: 1/ siero usato per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per drinks o altre bevande alcoliche, 2/ lactolo	-
noci ossia mandorla, nocciola, noce, noce di anacardio, noce di pecan, noce brasiliana, pistacchio, macadamia, noce del queensland e loro derivati	-
sedano e derivati	-
mostarda e derivati	-
semi di sesamo e derivati	-
diossido solforico e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO2	-
Lupini e derivati	-
Molluschi e derivati	-
Altri allergeni (dalla lista Alba) :	
Carne bovina	-
Carne di maiale	-
Carne di pollo	-
Mais	+
Cacao	-
Lievito	-
Legumi	-
Glutamato	-
Acido benzoico e parabens (E210 fino a E219)	-
Azo dyes (E102 E110 E122 E123 E124 E151)	-
Tartrazine	-
Cannella	-
Vaniglia	-
Cortandolo	-
Umbelliferae	-

MAIS	
 <small>* Food you can trust</small>	SCHEDA TECNICA
numero: 7400 index: ! iniziale: iq data: 14.04.2010	

a) Corpi estranei
 Corpi estranei non vegetali : pietre, vetro, legno, plastica, sabbia, insetti, lumache e materiale vegetale tossico

b) Corpi estranei vegetali (FEVM: foreign extraneous vegetable matter)
 Include qualunque materiale vegetale non tossico, che non deriva dalla pianta del mais, come pezzi di foglia, erba

c) EVM: extraneous vegetable matter
 Include qualunque materiale vegetale, che deriva dalla pianta del mais, come pezzi di foglia, gambi, steli, ecc.

d) Clusters / Formazione di blocchi
 numero di grumi che contengono da 2 a 5 chicchi, che non possono essere separati senza danneggiarli

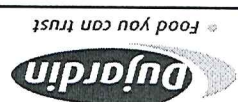
e) Chicchi danneggiati
 Chicchi che sono schiacciati, hanno la buccia staccata o sono rotti

f) Tagliati male
 Chicchi che non sono tagliati bene

g) Chicchi vuoti
 Chicchi senza polpa

h) Chicchi strappati
 Chicchi di mais che non sono stati tagliati ma strappati dalla pannocchia e presentano un po' di tessuto dello stelo

i) Scolorazione
 Chicchi con colore diverso dal resto del campione



SCHEMA TECNICA

numero: 7400
 index: !
 iniziali: !q
 data: 14.04.2010

MAIS

8. Tolleranze dei difetti

Standard		Tolleranza	
Valori Massimi			
Per 100.000.000 q surgelati		Per 1.000 q surgelati	
a) Corpi estranei (numero)	0	1	
Per 1.000 q surgelati			
b) FVM (numero)	0	0	
c) EVM (numero)	1	2	
d) Clusters	2	2	
Per 100q surgelati			
e) Chicchi danneggiati (% in peso)	10%	15%	
f) Taigliati male (% in peso)	8%	8%	
g) Chicchi vuoti (% in peso)	1%	2%	
h) Chicchi strappati (numero)	10	15	
i) Scolorazione (% in peso)	10%	10%	
j) Chicchi neri o marroni (numero)	0	1 / 500 g	
k) Chicchi che tendono al marrone (numero)	1 / 500 g	1 / 500 g	

9. Confezioni

Dujardin 4 x 2,5 kg (7400 080 02 04 01)
 81 cartoni per pallet
 9 cartoni per strato
 9 strati per pallet
 cartone marrone 380x245x...mm

Dujardin 10 x 1 kg (7400 080 01 10 01)
 81 cartoni per pallet
 9 cartoni per strato
 9 strati per pallet
 cartone marrone 380x245x...mm

Dujardin 12 x 450 g (7400 080 45 12 01)
 126 cartoni per pallet
 9 cartoni per strato
 14 strati per pallet
 cartone marrone 380x245x...mm

Numero di Lotto

L 102 02 9038
 102 = linea di confezionamento
 02 = sublotto o shift
 9 = anno, 038 = giorno dell'anno

Scadenza
 24 mesi dal confezionamento (max 48 mesi dalla produzione)

Condizioni di stoccaggio
 -18°C

10. Istruzioni di cottura

Non scongelare prima di cucinare. Preparare come verdura fresca, con tempo di cottura ridotto. Assicurarsi che il prodotto sia cotto. Aggiungere sale e spezie a piacere. Non ricongelare una volta scongelato.

11. Foto