

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini surgelati ALMAVERDE BIO 2,5 Kg	Rev.03 del 5/01/17
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 1 di 4

PRODOTTO Fagiolini Fini surgelati
DENOMINAZIONE Fagiolini surgelati da agricoltura biologica
MARCHIO COMMERCIALE ALMAVERDE BIO
CODICE EAN 8012801009436
CODICE FRUTTAGEL 420223
TMC Ottenuto indicando, come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZ. maggio 2012 TMC 06/2014
CONFEZ. ottobre 2012 TMC 12/2014

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da fagiolini di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi teneri, puliti, di colore verde intenso, senza filo, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Raccolta, ventilazione, spietatura, lavaggio, sgrappolatura, spuntatura, calibratura, separazione pezzi, scottatura, raffreddamento, cernita, surgelazione in I.Q.F. posizionamento in box all'interno di un sacco di polithene, stoccaggio a $T \leq -18^{\circ}\text{C}$, confezionamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Per quanto riguarda colore, aroma, gusto e consistenza la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto; l'aspetto invece viene valutato sul prodotto surgelato

Aspetto fagiolini di calibro e colore uniforme,
Colore caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.
Aroma caratteristico del fagiolino fresco, esente da odori estranei.
Gusto caratteristico del fagiolino scottato, esente da sapori estranei
Consistenza tenera ed uniforme: carnosa e non molle, priva di parti fibrose

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila totale	u.f.c./g	5	10^5	10^6	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10^2	10^3	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10^2	2

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione
m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente
M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente
C= numero dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

CARATTERISTICHE CHIMICHE

- Perossidasi negativa a 30"
- Residui di pesticidi REG. CE 834/07 e succ modifiche

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini surgelati ALMAVERDE BIO 2,5 Kg	Rev.03 del 5/01/17
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 2 di 4

**DIFETTI
MERCEOLOGICI**

Definiti su un'unità
campione di 500 g

Calibro

7,5 – 9,5 mm

Materiale estraneo	n°	assente
Materiale vegetale estraneo	n°	1 su 5 campioni
Materiale vegetale proprio	n°	1 su 2 campioni
Unità molto danneggiate	n°	3
Unità poco danneggiate	n°	20
Unità deformi/piatte	n°	10
Unità troppo mature	n°	15
Unità disidratate	n°	10
Unità scolorite	n°	5
Unità ossidate	n°	10
Unità mal spuntate	n°	4
Unità lacerate	n°	3
Pezzi corti <35mm	n°	50
Calibro più grosso	g	100

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, ecc.)
Materiale vegetale estraneo	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del fagiolino
Materiale vegetale proprio	Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del fagiolino. Comprende inoltre spuntature libere, i semi e i frammenti di seme sparsi nel prodotto
Unità molto danneggiate	Comprende fagiolini danneggiati in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (grosse punture di insetti, arrotature necrotizzate molto evidenti, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi altra natura) per una superficie totale $\geq 20 \text{ mm}^2$
Unità poco danneggiate	Comprende fagiolini danneggiati in modo tale da non alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (piccole punture di insetti, piccole arrotature necrotizzate, leggere tracce di ruggine o ruggine puntiforme, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi altra natura) per una superficie totale $< 20 \text{ mm}^2$
Unità deformi e piatte	Si considerano tali quei fagiolini con strozzature marcate, notevolmente curvi, piatti e comunque di conformazione diversa da quella caratteristica della specie
Unità troppo mature	Si considerano tali i fagiolini quando il seme rigonfia il baccello e gli conferisce una consistenza spugnosa all'interno, in particolare nella cavità occupata dal seme
Unità disidratate	Si considerano tali quei baccelli che perdendo l'acqua fisiologica diventano fibrosi con interspazi spugnosi
Unità scolorite	Sono quei baccelli che presentano superfici ingiallite di colore diverso da quello caratteristico della varietà
Unità ossidate	Si considerano tali quei baccelli che presentano lacerazioni od estremità ossidate

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini surgelati ALMAVERDE BIO 2,5 Kg	Rev.03 del 5/01/17
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 3 di 4

Unità mal spuntate Si considerano tali quei fagiolini che presentano spuntature insufficienti o ancora un'estremità non spuntata

Unità lacerate Si considerano tali quei fagiolini con estremità lacerate, con il seme od il suo alloggiamento scoperto

La determinazione dei difetti viene effettuata scongelando l'unità campione in acqua corrente

INFORMAZIONI

NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	25 kcal / 103 kJ
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	2,4 g
Di cui zuccheri	2,4 g
Proteine	2,1 g
Sale	0 g

UNITA' DI VENDITA

Unità di vendita costituita da 4 buste politenate termosaldate contenenti 2,5 kg di prodotto cadauna

CARTONE

4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 290g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 340mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,4 kg

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 5
- Cartoni per pallet: 50
- Altezza pallet: 185 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 541 ± 10 kg (compreso il pallet)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

**** o *** (-18°C)	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
** (-12°C)	Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente
* (-6°C)	Consumare entro una settimana
Scomparto del ghiaccio	Consumare entro tre giorni
Frigorifero	Consumare entro un giorno

INFORMAZIONI PER IL CONSUMO

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Da consumarsi previa cottura

ISTRUZIONI PER L'USO

Non occorre scongelare il prodotto. Versare il prodotto surgelato in acqua bollente, aggiungere un pizzico di sale e cucinare per circa 7-9 minuti dalla ripresa del bollore. Scolare ed utilizzare il prodotto come si desidera.

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini surgelati ALMAVERDE BIO 2,5 Kg	Rev.03 del 5/01/17
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 4 di 4

DICHIARAZIONI

- Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

Per accettazione (cliente) Timbro e Firma	Per FruttageL (Timbro e Firma)

5/01/15	02	Modifica pag. 1-3/4			
06/06/12	01	Modifica pag. 2/3			
21/1/09	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo