

PRODOTTO	Bieta a cubi surgelata (cubetti del peso di 50 . 60 g ciascuno)	
DENOMINAZIONE	Bieta surgelata BIO	
CODICE ARTICOLO	440720	
Fruttagel		
CODICE EAN	8012801005650	
MARCHIO COMMERCIALE	ALMAVERDE BIO	
TMC	Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.	
	Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2015	TMC 06/2017
	CONFEZIONAMENTO ottobre 2015	TMC 12/2017
CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA	Prodotto ottenuto da bieta di varietà idonea alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti	
CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE	Taglio in campagna, desabbiatura, ventilazione, lavaggio, precottura, cottura, cernita, cubettatura, surgelazione, stoccaggio del semilavorato a $T \leq 18^{\circ}\text{C}$, confezionamento	
INGREDIENTI	Bieta	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<p>Aspetto bieta di colore verde brillante, caratteristico della varietà</p> <p>Colore caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme</p> <p>Aroma caratteristico della bieta cotta, esente da odori estranei</p> <p>Gusto caratteristico della bieta cotta, esente da sapori estranei o retrogusti</p> <p>Consistenza le foglie devono essere carnose. I gambi non devono essere troppo sviluppati</p>	
La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata sul prodotto all'atto del confezionamento per quanto riguarda aspetto e colore. L'aroma, il gusto e la consistenza vengono valutati dopo cottura domestica		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	2×10^5	2×10^6	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	3×10^2	3×10^3	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 <60"
Residuo secco	>7%
Acqua libera	<8%
Residui di pesticidi	Secondo normativa vigente

**DIFETTI
MERCEOLOGICI**

Determinazione su
unità campione di
450g in cubetti da 50
. 60 g l'uno

Materiale estraneo	assente
Scapi fiorali	N° 1
Bottoni fiorali	N° 1/2*
Radici	assenti
Erbe varie	N° 1/2*
Erbe filiformi	cm 15
Insetti	assenti
Foglie gialle	g 10
Foglie brune	g 10
Foglie danneggiate	g 10
Gambi eccedenti	g 90

* uno su due unità
campione

DEFINIZIONI
**Materiale
estraneo**

Comprende qualsiasi tipo di materiale organico e/o inerte (pezzi di legno, sassi, terra, bastoncini, foglie, foglie secche, ecc..)

Scapi fiorali

Comprende i raggruppamenti di foglie più lunghi di 2cm, al centro dei quali si svilupperà il bottone fiorale

Bottoni fiorali

Comprende gli scapi fiorali che presentano i primi accenni della formazione dei glomeruli fiorali

Radici

Sono considerate tali le radici staccate e le piantine con radici attaccate

Erbe varie

Comprende le piantine verdi o qualsiasi parte vegetale di colore verde, diversa dalla pianta della bieta, incluse le infiorescenze della bieta

Erbe filiformi

Comprende le parti vegetali filiformi di colore verde non appartenenti alla pianta della bieta superiori a 4cm di lunghezza

Foglie gialle

Sono considerate tali le foglie che presentano parti di colore giallo di dimensioni superiori a 4cm² o sbiadito rispetto al colore caratteristico

Foglie brune

Sono considerate tali le foglie che mostrano segni evidenti di macchie di colore bruno di dimensioni superiori a 1cm²

**Foglie
danneggiate**

Sono considerate tali le foglie che presentano lesioni o ustionature provocate da attacchi di insetti, malattie, trattamenti, grandine, gelo per una superficie maggiore di 1 cm² se continua, oppure maggiore di 4 cm² se il difetto è sparso. Fori con bordi decolorati non vengono considerati difetti se non influenzano l'aspetto generale

Gambi

Si considerano difettosi oltre gli 8 cm di lunghezza

La determinazione dei difetti viene effettuata dopo la cubettatura, prima che il prodotto passi alla surgelazione

INFORMAZIONI

Energia

20kcal / 83kJ

NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100g di prodotto)	Grassi di cui acidi grassi saturi	0.1g 0.0g
	Carboidrati di cui zuccheri	2.8g 2.8g
	Proteine	1.3g
	Sale	0.03g

UNITÀ DI VENDITA buste di polietilene termosaldate contenenti 2,5 kg di prodotto

CARTONE
4 buste da 2500 g

Composizione cartone:	TseT 363/C
Peso cartone vuoto:	circa 270g
Dimensioni cartone:	390mm x 235mm x 310mm (h)
Peso cartone pieno:	circa 10,3 kg

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per strato:	10
Strati per pallet:	5
Cartoni per pallet:	50
Altezza pallet:	170 cm (compreso il pallet)
Peso pallet:	530 ± 10 kg (compreso il pallet)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a T°C m-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

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

**SPECIFICA DI PRODOTTO**

Bieta a cubi surgelata

ALMAVERDE BIO

Rev.02 del 01/03/15**Specifiche di prodotto/****bieta a cubi****Pag. 4 di 4****Per accettazione (cliente)
Timbro e Firma****Per Fruttagel
(Timbro e Firma)**

01/03/15	02	Mod. pag 2/4			
30/07/12	01	Mod. pag 1/3			
04/01/07	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo