

PRODOTTO	Fagiolini finissimi surgelati
DENOMINAZIONE	Fagiolini surgelati BIO
CODICE ARTICOLO	420066
FRUTTAGE	
CODICE EAN	8012801007258
MARCHIO	ALMAVERDE BIO
COMMERCIALE	
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 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
INGREDIENTI	Fagiolini biologici
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto fagiolini di calibro e colore uniforme, ragionevolmente privi di difetti e comunque entro i limiti definiti in difetti merceologici 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

	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini finissimi surgelati ALMAVERDE BIO	Rev.03 del 01/03/2015
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 2 di 4

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Perossidasi	negativa a 30°
Residui di pesticidi	secondo Reg. CE 834/2008 e successive modifiche

DIFETTI MERCEOLOGICI

Definiti su un'unità
campione di 500g

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

Calibro		Finissimi 7,5-8,5
Materiale estraneo	n°	assente
Materiale vegetale estraneo	n°	1 su 5 controlli
Materiale vegetale proprio	n°	1 su 2 controlli
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°	3
Unità lacerate	n°	3
Pezzi corti	n°	100
Calibro più grosso	n°	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
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
Pezzi corti o rotti	Comprende le unità più corte di 35 mm

INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	25kcal / 103kJ
Grassi	0.1g
di cui acidi grassi saturi	0.0g
Carboidrati	2.4g
di cui zuccheri	2.4g
Proteine	2.1g
Sale	0g

UNITÀ 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)

MODALITÀ DI
CONSERVAZIONE

Conservare a T°C 0-18°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

Per accettazione (cliente) Timbro e Firma	Per Fruttage! (Timbro e Firma)

01/03/15	03	Mod. pag.1/4 e 3/4			
16/11/11	02	Mod. pag.1/4 e 2/4			
07/08/09	01	Rev. Pag 1, 2 di 3			
10/1/06	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo