

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Carote a rondelle surgelate da agricoltura biologica ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 06/06/12
		Specifica di prodotto/ carote
		Pag. 1 di 3

PRODOTTO	Carote a rondelle surgelate da agricoltura biologica, diametro di 20 – 40 mm e spessore di 6-8 mm
DENOMINAZIONE	Carote surgelate <i>da agricoltura biologica</i>
MARCHIO COMMERCIALE	ALMAVERDE BIO
CODICE EAN	8008023349535
CODICE FRUTTAGEL	460444

TMC	Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.	
	Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2012	TMC 06/2014
	CONFEZIONAMENTO ottobre 2012	TMC 12/2014

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA ACQUISTATA	Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da infestanti. Le carote devono avere il cilindro centrale ridotto, non spugnoso né legnoso
---	--

INGREDIENTI	Carote
--------------------	--------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto per quanto riguarda, aroma, gusto e consistenza; la valutazione del colore viene effettuata sul prodotto surgelato	Colore	Caratteristico, uniforme e brillante
	Aroma/ Gusto	Dolce, aromatico, esente da sapori ed odori estranei
	Consistenza	Croccante, priva di parti legnose e/o spugnose

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		n	m	M	C
Carica mesofila tot.	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 Residui di pesticidi	Negativa a 30" REG. CE 834/07 e succ modifiche
-------------------------------------	-------------------------------------	---

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Carote a rondelle surgelate da agricoltura biologica ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 06/06/12
		Specifica di prodotto/ carote
		Pag. 2 di 3

DIFETTI	Materiale estraneo	n°	assente
MERCEOLOGICI	Materiale vegetale estraneo	n°	1/5**
Unità campione da 500g	Rondelle con tracce di colletto	n°	1
	Prodotto con variazioni di colore	g	10
	Unità gravemente macchiate	n°	assenti
	Unità leggermente macchiate	g	5
	Rondelle con spessore < 6 mm	g	25
	Rondelle con spessore > 8 mm	g	25
	Rondelle con diametro > 40 mm	g	20
	Rondelle con diametro < 20 mm	g	40
	Taglio irregolare (dischi ovali)	g	10
	Frammenti	g	20
* uno su due unità campione			
** uno su cinque unità campione			

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

DEFINIZIONI

Materiale estraneo Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)

Materiale vegetale estraneo Comprende qualsiasi parte vegetale non proprio della carota

Rondelle con tracce di colletto Comprende le unità che presentano tracce di colletto, residuo dell'apparato fogliare del fittone

Prodotto con variazioni di colore Sono considerate tali le unità che presentano tonalità di colore molto chiaro (giallo – arancio chiaro)

Unità gravemente macchiate Comprende carote macchiate per una superficie totale superiore ai 10 mm²

Unità leggermente macchiate Comprende carote macchiate per una superficie totale inferiore o uguale ai 10 mm²

Taglio irregolare Sono rondelle che presentano forma ovale

Frammenti Sono dischetti o parti di disco con una superficie minore di 100 mm²

INFORMAZIONI

NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Valore energetico	94 kcal/ 399 kJ
Proteine	2,6 g
Carboidrati	18,3 g
Grassi	0,5 g

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Carote a rondelle surgelate da agricoltura biologica ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 06/06/12
		Specifica di prodotto/ carote
		Pag. 3 di 3

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 250g - Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 260mm (h) - Peso cartone pieno: circa 10,3 kg
PALLETTIZZAZIONE	- Cartoni per strato: 10 - Strati per pallet: 6 - Cartoni per pallet: 60 - Altezza pallet: 171 cm (compreso il pallet) - Peso pallet: 539 ± 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

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)

06/06/12	01	Modifica pag1-2-3/3			
10/1/06	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione RAQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

Prodotto: 460444 CAROTE DISCO BIO KG 2,5 ALMAVERDE
 420223 FAGIOLINI FINI BIO 2,5 KG ALMAVERDE
 440247 SPINACI CUBO BIO 2,5 KG ALMAVERDE

Allergene	E' presente nel prodotto?		In azienda?
Arachidi e derivati	Sì		Sì
	No		No
Noci, nocciole e derivati (comprese mandorle, anacardi, ...)	Sì		Sì
	No		No
Semi di sesamo e derivati	Sì		Sì
	No		No
Latte e derivati (compreso lattosio, burro, formaggio caseina, ...)	Sì		Sì
	No		No
Uova e derivati	Sì		Sì
	No		No
Cereali e derivati (grano, segale, avena, orzo, farro, amido,...)	Sì		Sì
	No		No
Soia e derivati	Sì		Sì
	No		No
Sedano e derivati	Sì		Sì
	No		No
Crostacei e derivati	Sì		Sì
	No		No
Senape e derivati	Sì		Sì
	No		No
Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm	Sì		Sì
	No		No
Molluschi e derivati	Sì		Sì
	No		No
Lupino e derivati	Sì		Sì
	No		No

Fruttagel ha implementato opportune procedure validate di pulizia e programmi di produzione atti ad evitare la contaminazione con ingredienti allergizzanti. Il sistema viene sottoposto a verifiche analitiche e visive secondo uno specifico piano di campionamento.

Assicurazione Qualità



FRUTTAGEL® Società Cooperativa Agricola per Azioni

Sede: Via Nullo Baldini 26 – 48011 ALFONSINE RA – C.P. n. 136 – Tel. 0544 866511 – Fax servizi generali 0544 83609 – Fax Uff. Ricezioni Ordini 0544 866557 C.F e Iscr. Reg. Impr. RA01529420356 – P.IVA 01271980391 – REA RA N. 132485 – C.ISO IT 01271980391 – Albo Soc. Coop.ve a mutualità prevalente N° A104475

E-mail: segreteria@fruttagel.it – sito internet: www.fruttagel.it