

| | | |
|---|--|---|
| FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini fini SUCOR – 1 kg | Rev.01 del 02/10/2019 |
| | | Specifica di prodotto/ fagiolini |
| | | PAG. 1 di 4 |

PRODOTTO Fagiolini interi fini surgelati

CODICE EAN 8001928105015

CODICE ARTICOLO 420331

FRUTTAGE

DENOMINAZIONE Fagiolini fini surgelati

MARCHIO SUCOR

COMMERCIALE

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2007 TMC 06/2009
CONFEZIONAMENTO ottobre 2007 TMC 12/2009

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 in campagna, 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

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

| | | |
|---|--|---|
| FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini fini SUCOR – 1 kg | Rev.01 del 02/10/2019 |
| | | Specifica di prodotto/ fagiolini |
| | | PAG. 2 di 4 |

**CARATTERISTICHE
CHIMICHE**

- Perossidasi negativa da 30" a 90"
- Residui di pesticidi secondo D.M. 27 agosto 2004 e successive modifiche

**DIFETTI
MERCEOLOGICI**

Definiti su un'unità campione di 500 g

Calibro

Fini

8,5 - 9,5

| | | |
|-----------------------------|----|---------|
| Materiale estraneo | N° | assente |
| Materiale vegetale estraneo | N° | 1/5* |
| Materiale vegetale proprio | N° | 1/2** |
| 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 | N° | 75 |
| Calibro più grosso | g | 100 |
| Grumi | N° | assenti |

* uno su cinque unità campione

** uno su due unità campione

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 $< 20 \text{ mm}^2$ |

| | | |
|--|--|---|
| FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini fini SUCOR – 1 kg | Rev.01 del 02/10/2019 |
| | | Specifica di prodotto/ fagiolini |
| | | PAG. 3 di 4 |

| | |
|----------------------------------|--|
| 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 45 mm |
| Grumi e pezzi di ghiaccio | Si intende l'insieme di 3 o 4 baccelli saldati fra loro e pezzi di ghiaccio di volume > 1 cm ³ |

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

INFORMAZIONI

NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Energia | 157 kJ /37 kcal |
| Grassi | 0,1 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,0 g |
| Carboidrati | 4,6 g |
| di cui zuccheri | 2,1 g |
| Proteine | 1,7 g |
| Sale | 0,03 g |

UNITA' DI VENDITA

- Busta in polietilene termosaldata contenente 1000 gr di prodotto
- Dimensione busta: 230mm x 320mm x 70mm (h)

CARTONE

10 buste da 1000 gr

- Composizione cartone: TSeT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 290 gr
- Dimensione cartone: 393 mm x 235 mm x 360 mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,6 kg

| | | |
|--|--|---|
| FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini fini SUCOR – 1 kg | Rev.01 del 02/10/2019 |
| | | Specifica di prodotto/ fagiolini |
| | | PAG. 4 di 4 |

- PALLETTIZZAZIONE**
- Cartoni per strato: 10
 - Strati per pallet: 4
 - Cartoni per pallet: 40
 - Altezza pallet: 159 cm (compreso il pallet)
 - Peso pallet: 439± 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 in accordo con i regolamenti CEE n° 1829/2003 e 1830/2003
 - Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

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

| | | | | | |
|-------------|-------------|---------------------------|---------------------|----------------------|----------------------------------|
| 02/10/2019 | 01 | Modif. nutrizionali + OGM | | | |
| 18/12/07 | 00 | Prima emissione | | | |
| Data | Rev. | causale | Redazione AQ | Verifica R.CQ | Approvazione R.PRO freddo |