|  |  |
| --- | --- |
| **PRODOTTO** | Spinaci in piastrinaDimensioni (±10mm): 60 mm x 42mm – spessore 20mmDa produzione integrataORIGINE: ITALIA |
| **DENOMINAZIONE** | Spinaci surgelati |
| **CODICE ARTICOLO Fruttagel** | 440188 |
| **CODICE EAN** | 80128010088507 |
| **MARCHIO COMMERCIALE** | SUCOR |
| **TMC** | Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2019 TMC 06/2021 CONFEZIONAMENTO ottobre 2019 TMC 12/2021 |
| **CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA** | Prodotto ottenuto da spinaci di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi e puliti, esenti da infestanti in atto, da residui di contaminazione da parassiti |
| **CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE** | Taglio in campagna, desabbiatura, ventilazione, lavaggio, precottura, cottura, cernita, taglio della piastrina, surgelazione, stoccaggio del semilavorato a T ≤ –18°C, confezionamento |
| **INGREDIENTI** | Spinaci |
| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**La valutazione di aspetto e colore viene effettuata sul prodotto all’atto del confezionamento; aroma, gusto e consistenza vengono determinati dopo la cottura domestica del prodotto | * **Aspetto**
* **Colore**
* **Aroma**
* **Gusto**
* **Consistenza**
 | * spinacio di colore verde scuro brillante, caratteristico della varietà.
* caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.
* caratteristico dello spinacio cotto, esente da odori estranei.
* caratteristico dello spinacio cotto, esente da sapori estranei o retrogusti
* le foglie devono essere carnose
 |
| **CARATTERISTICHE MICROBILOGICHE** |  |  | **n** | **m** | **M** | **C** |
| Carica mesofila totColiformi totali*Escherichia coli* | u.f.c./gu.f.c./gu.f.c./g | 555 | 1053x10210 | 2x1063x103102 | 232 |
| n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campionem= limite entro il quale il risultato è soddisfacenteM= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacentec= numero di campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M |
| **CARATTERISTICHE CHIMICHE** | PerossidasiResiduo seccoAcqua liberaResidui di pesticidi | Negativa a 60”≥ 7%≤ 12%secondo Reg CE 839/2008 e successive modifiche |
| **DIFETTI MERCEOLOGICI**Determinazione su un’unità campione di 450g\* uno su 10 unità campione\*\* uno su 5 unità campione\*\*\* 1 su 2 unità campione | Materiale estraneoScapi fioraliBottoni fioraliRadiciErbe filiformi estraneeInsettiFoglie gialleFoglie bruneFoglie danneggiateGambi eccedenti | assenten° 1/10\*n° 1/5\*\*assenti< cm 10assentig 8g 5g 8g 50 |
| La determinazione dei difetti viene effettuata dopo il taglio della piastrina, prima che il prodotto passi alla fase di surgelazione |
| **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 dello spinacio, incluse le infiorescenze dello spinacio. |
| **Erbe filiformi** | Comprende le parti vegetali filiformi di colore verde non appartenenti alla pianta dello spinacio > 4cm di lunghezza |
| **Foglie gialle** | Sono considerate tali le foglie che presentano parti di colore giallo o sbiadite (rispetto al colore caratteristico) > 4cm². |
| **Foglie brune** | Sono considerate tali le foglie che mostrano segni evidenti di macchie di colore bruno di dimensioni > 1cm². |
| **Foglie danneggiate** | Sono considerate tali le foglie che presentato lesioni o ustionature provocate da attacchi di insetti, malattie, trattamenti, grandine, gelo per una superficie > 1 cm². Fori con bordi decolorati non vengono considerati difetti se non influenzano l'aspetto generale. |
| **Gambi**  | Si considerano difettosi oltre i 5 cm di lunghezza. Solo la parte di gambo oltre questa misura costituisce il difetto da quantificare |
|  |  |  |
| **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI** **(valori medi riferiti a 100g di prodotto)** | Energia | 35 kcal/ 148 kJ |
| Grassi Di cui acidi grassi saturi | 0,7 g0,0 g |
| CarboidratiDi cui zuccheri | 2,9 g0,4 g |
| Proteine | 3,4 g |
| Sale  | 0,25 |
| **UNITA’ DI VENDITA** | buste di polietilene termosaldate contenenti 1 kg di prodottoDIMENSIONI BUSTA: 220 mm x 330 mm (h) 60 mm |
| **CARTONE****10 buste da 1000 g** | * Composizione cartone: TSwT 363/C
* Peso cartone vuoto: circa 270g
* Dimensioni cartone: 393 mm x 235mm x 400mm (h)
* Peso cartone pieno: circa 10,5 kg
 |
| **PALLETTIZZAZIONE** | * Cartoni per strato: 10
* Strati per pallet: 4
* Cartoni per pallet: 40
* Altezza pallet: 175 cm (compreso il pallet)
* Peso pallet: 445 ± 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  |
|  | **\* (- 6°C)** | Consumare entro una settimana |
|  | **Scomparto del ghiaccio** | Consumare entro tre giorni |
|  | **Frigorifero** | Consumare entro un giorno dallo scongelamento |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 Reg. CEE n°1829/2003 e 1830/2003
* Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare
 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 07/11/19 | 00 | Aggiorn. TMC e OGM  |  |  |  |
| 19/06/19 | 05 | Aggiornata la data |  |  |  |
| 19/02/16 | 04 | Mod. pagg. 1-3/4 |  |  |  |
| Data | **Rev.** | **causale** | **Redazione****AQ** | **Verifica****R.CQ** | **Approvazione****R.PRO freddo** |

|  |  |
| --- | --- |
| Per accettazione (cliente)**Timbro e Firma** | Per Fruttagel(Timbro e Firma) |
|  |  |