|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODOTTO** | | | | Spinaci in piastrina  Dimensioni (±10mm): 60 mm x 42mm – spessore 20mm  Da produzione integrata  ORIGINE: 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 tot  Coliformi totali  *Escherichia coli* | | | | | | u.f.c./g  u.f.c./g  u.f.c./g | | 5  5  5 | | 105  3x102  10 | | 2x106  3x103  102 | 2  3  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 di campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **CARATTERISTICHE CHIMICHE** | | | | | Perossidasi  Residuo secco  Acqua libera  Residui 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 estraneo  Scapi fiorali  Bottoni fiorali  Radici  Erbe filiformi estranee  Insetti  Foglie gialle  Foglie brune  Foglie danneggiate  Gambi eccedenti | | | | | | | | | assente  n° 1/10\*  n° 1/5\*\*  assenti  < cm 10  assenti  g 8  g 5  g 8  g 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 g  0,0 g | | | | |
| Carboidrati  Di cui zuccheri | | | | | | 2,9 g  0,4 g | | | | |
| Proteine | | | | | | 3,4 g | | | | |
| Sale | | | | | | 0,25 | | | | |
| **UNITA’ DI VENDITA** | | | | | | buste di polietilene termosaldate contenenti 1 kg di prodotto  DIMENSIONI 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) |
|  |  |