

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci piastrina SUCOR	Rev.00 del 07/11/19
		Specifica di prodotto/ spinacio piastrina
		Pag. 1 di 4

PRODOTTO	Spinaci in piastrina Dimensioni (± 10 mm): 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 $T \leq -18^{\circ}\text{C}$, confezionamento	
INGREDIENTI	Spinaci	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto	spinacio di colore verde scuro brillante, caratteristico della varietà.
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	Colore	caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.
	Aroma	caratteristico dello spinacio cotto, esente da odori estranei.
	Gusto	caratteristico dello spinacio cotto, esente da sapori estranei o retrogusti
	Consistenza	le foglie devono essere carnose

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	10^5	2×10^6	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	3×10^2	3×10^3	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 di 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 Spinaci piastrina SUCOR	Rev.00 del 07/11/19
		Specifica di prodotto/ spinacio piastrina
	Pag. 2 di 4	

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Perossidasi	Negativa a 60"
Residuo secco	≥ 7%
Acqua libera	≤ 12%
Residui di pesticidi	secondo Reg CE 839/2008 e successive modifiche

DIFETTI

MERCEOLOGICI

Determinazione su un'unità campione di 450g

Materiale estraneo	assente
Scapi fiorali	n° 1/10*
Bottoni fiorali	n° 1/5**
Radici	assenti
Erbe filiformi estranee	< cm 10
Insetti	assenti
Foglie gialle	g 8
Foglie brune	g 5
Foglie danneggiate	g 8
Gambi eccedenti	g 50

* uno su 10 unità campione

** uno su 5 unità campione

*** 1 su 2 unità campione

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) > 4cm ² .
Foglie brune	Sono considerate tali le foglie che mostrano segni evidenti di macchie di colore bruno di dimensioni > 1cm ² .
Foglie danneggiate	Sono considerate tali le foglie che presentano lesioni o ustionature provocate da attacchi di insetti, malattie, trattamenti, grandine, gelo per una superficie > 1 cm ² . Fori con bordi decolorati non vengono considerati difetti se non influenzano l'aspetto generale.

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci piastrina SUCOR	Rev.00 del 07/11/19
		Specifica di prodotto/ spinacio piastrina
	Pag. 3 di 4	

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	0,7 g
	Di cui acidi grassi saturi	0,0 g
	Carboidrati	2,9 g
	Di cui zuccheri	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

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci piastrina SUCOR	Rev.00 del 07/11/19
		Specifica di prodotto/ spinacio piastrina
		Pag. 4 di 4

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)