

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nulla Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Bieta piastrina SUCOR	<b>Rev.04 del 02/10/2019</b>
		<b>Specifica di prodotto/  bieta piastrina</b>
		<b>Pag. 1 di 4</b>

<b>PRODOTTO</b>	Bieta in piastrina Dimensioni ( $\pm 10$ mm): 60 mm x 42mm – spessore 20mm Da produzione integrata ORIGINE: ITALIA	
<b>DENOMINAZIONE</b>	Bieta erbetta surgelata	
<b>CODICE ARTICOLO FruttageL</b>	440699	
<b>CODICE EAN</b>	8012801008521	
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	SUCOR	
<b>TMC</b>	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 bieta di varietà idonea alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sana, fresca e pulita, esente da infestazioni 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** Bieta

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata sul prodotto all'atto del confezionamento per quanto riguarda aspetto e colore. L'aroma, il gusto e la consistenza vengono valutati dopo cottura domestica	<b>Aspetto</b>	bieta di colore verde brillante, caratteristico della varietà
	<b>Colore</b>	caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme
	<b>Aroma</b>	caratteristico della bieta cotta, esente da odori estranei
	<b>Gusto</b>	caratteristico della bieta cotta, esente da sapori estranei o retrogusti
	<b>Consistenza</b>	le foglie devono essere carnose. I gambi non devono essere troppo sviluppati

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		<b>n</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>C</b>	
	Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	$2 \times 10^5$	$2 \times 10^6$	2
	Coliformi totali	u.f.c./g	5	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	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

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nulla Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Bieta piastrina SUCOR	<b>Rev.04 del 02/10/2019</b>
		<b>Specifica di prodotto/  bieta piastrina</b>
		<b>Pag. 2 di 4</b>

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	Perossidasi	Negativa a 60"
	Residuo secco	>7%
	Acqua libera	≤ 12%
	Residui di pesticidi	Secondo Reg.CE 839/08 e successive modifiche

<b>DIFETTI MERCEOLOGICI</b> Determinazione su unità campione di 450g  * uno su due unità campione **1 su 5 unità campione	Materiale estraneo	n°	assente
	Scapi fiorali	n°	1/2*
	Bottoni fiorali	n°	1/5**
	Radici	n°	assenti
	Erbe varie	n°	1/2*
	Erbe filiformi	cm	10
	Insetti	n°	assente
	Foglie gialle	g	6
	Foglie brune	g	6
	Foglie danneggiate	g	8
Gambi eccedenti	g	90	

## DEFINIZIONI

<b>Materiale estraneo</b>	Comprende qualsiasi tipo di materiale organico e/o inerte (pezzi di legno, sassi, terra, bastoncini, foglie, foglie secche, ecc.).
<b>Scapi fiorali</b>	Comprende i raggruppamenti di foglie più lunghi di 2cm, al centro dei quali si svilupperà il bottone fiorale.
<b>Bottoni fiorali</b>	Comprende gli scapi fiorali che presentano i primi accenni della formazione dei glomeruli fiorali.
<b>Radici</b>	Sono considerate tali le radici staccate e le piantine con radici attaccate
<b>Erbe varie</b>	Comprende le piantine verdi o qualsiasi parte vegetale di colore verde, diversa dalla pianta della bieta, incluse le infiorescenze della bieta.
<b>Erbe filiformi</b>	Comprende le parti vegetali filiformi di colore verde non appartenenti alla pianta della bieta superiori a 4cm di lunghezza
<b>Foglie gialle</b>	Sono considerate tali le foglie che presentano parti di colore giallo di dimensioni superiori a 4cm <sup>2</sup> o sbiadito rispetto al colore caratteristico.
<b>Foglie brune</b>	Sono considerate tali le foglie che mostrano segni evidenti di macchie di colore bruno di dimensioni superiori a 1cm <sup>2</sup> .
<b>Foglie danneggiate</b>	Sono considerate tali le foglie che presentano lesioni o ustionature provocate da attacchi di insetti, malattie, trattamenti, grandine, gelo per una superficie maggiore di 1 cm <sup>2</sup> se continua, oppure maggiore di 4 cm <sup>2</sup> se il difetto è sparso. Fori con bordi decolorati non vengono considerati difetti se non influenzano l'aspetto generale.
<b>Gambi</b>	Si considerano difettosi oltre i 8 cm di lunghezza, oppure tutto il gambo se il diametro è superiore a 12 mm

La determinazione dei difetti viene effettuata dopo il taglio della piastrina, prima che il prodotto passi alla surgelazione

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> (valori medi riferiti a 100g di prodotto)	Energia	20 kcal/ 83 kJ
	Grassi	0,1 g
	Di cui acidi grassi saturi	0,0 g
	Carboidrati	2,8 g
	Di cui zuccheri	2,8 g
	Proteine	1,3 g
	Sale	0,03 g

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nulla Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Bieta piastrina SUCOR	<b>Rev.04 del 02/10/2019</b>
		<b>Specifica di prodotto/  bieta piastrina</b>
		<b>Pag. 3 di 4</b>

**UNITA' DI VENDITA**

Busta in polietilene termosaldada contenente 1000g 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 10,6 kg

**PALLETTIZZAZIONE**

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 4
- Cartoni per pallet: 40
- Altezza pallet: 175 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 449 ± 10 kg (compreso il pallet)

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

<b>**** o ***  (-18°C)</b>	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
<b>** (-12°C)</b>	Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente
<b>* (-6°C)</b>	Consumare entro una settimana
<b>Scomparto del ghiaccio</b>	Consumare entro tre giorni
<b>Frigorifero</b>	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) <b>Timbro e Firma</b>	Per Fruttigel <b>(Timbro e Firma)</b>

02/10/2019	04	Modif. OGM			
23/03/16	03	Mod. pagg. 1-3/3			
12/11/12	02	Mod. pag. 3/3			
1/2/12	01	Mod. pag 1/3			
1/9/11	00	Prima emissione			
<b>Data</b>	<b>Rev.</b>	<b>causale</b>	<b>Redazione AQ</b>	<b>Verifica R.CQ</b>	<b>Approvazione R.PRO freddo</b>

**FRUTTAGEL S.C.p.A.**  
Via Nulla Baldini, 26  
48011 Alfonsine (RA)

**SPECIFICA DI PRODOTTO**

Bieta piastrina  
SUCOR

**Rev.04 del 02/10/2019**

**Specifica di prodotto/  
bieta piastrina**

**Pag. 4 di 4**