

FRUTTAGE S.c.ar.l. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cicoria piastrina SUCOR	Rev.00 del 22/05/17
		Specifica di prodotto/ cicoria piastrina
		PAG. 1 di 4

PRODOTTO Cicoria surgelata in piastrina
Dimensioni (± 10 mm): 60 mm x 42mm – spessore 20mm
Da produzione integrata
ORIGINE: ITALIA

DENOMINAZIONE Cicoria surgelata

CODICE FRUTTAGE 440994

CODICE EAN 8012801010579

MARCHIO COMMERCIALE SUCOR

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento. 24 MESI + FINE SEMESTRE

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2015 TMC 06/2017
CONFEZIONAMENTO ottobre 2015 TMC 12/2017

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da cicoria di varietà idonee 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 e surgelazione entro 4 – 5 ore dalla raccolta, desabbatura, ventilazione, lavaggio, precottura, cottura, cernita, cubettatura, surgelazione, stoccaggio a $T^{\circ} \leq -18^{\circ}C$ del semilavorato, confezionamento

INGREDIENTI Cicoria

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
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

Aspetto cicoria di colore verde brillante, caratteristica della varietà, ragionevolmente priva di difetti e comunque entro i limiti definiti in "difetti merceologici".

Colore caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.

Aroma caratteristico della cicoria cotta, esente da odori estranei.

Gusto caratteristico della cicoria cotta, 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	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

FRUTTAGEL S.c.ar.l. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cicoria piastrina SUCOR	Rev.00 del 22/05/17
		Specifica di prodotto/ cicoria piastrina
		PAG. 2 di 4

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Perossidasi	NEG <60"	
	Residuo secco	>7%	
	Acqua libera	<12%	
	Residui di pesticidi	secondo normativa cogente	
DIFETTI MERCEOLOGICI Unità campione da 450 gr	Materiale estraneo	N° assente	
	Scapi fiorali	N° 1/2*	
	Bottoni fiorali	N° 1/10**	
	Radici	N° assenti	
	Erbe varie	N° 1/2*	
	Erbe filiformi	cm 15	
	*uno su due unità campione	Insetti	N° assenti
	**uno su dieci unità campione	Foglie gialle	gr 10
		Foglie brune	gr 10
		Foglie danneggiate	gr 10
		Gambi danneggiati	N° 6
		Sabbia e terra	N° < 2‰
		Peso medio del cubetto	gr 50 - 60

La determinazione dei difetti viene effettuata dopo la cubettatura, prima che il prodotto passi alla 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 l'infiorescenza.
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 della cicoria, incluse le infiorescenze della cicoria.
Erbe filiformi	Comprende le parti vegetali filiformi di colore verde non appartenenti alla pianta della cicoria superiori a 4cm di lunghezza
Insetti	Per quanto riguarda gli afidi si considerano difettose le foglie con almeno 3 colonie di afidi
Foglie gialle	Sono considerate tali le foglie che presentano parti superiori a 4cm ² di colore giallo.

FRUTTAGE S.c.ar.l. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cicoria piastrina SUCOR	Rev.00 del 22/05/17
		Specifica di prodotto/ cicoria piastrina
		PAG. 3 di 4

Foglie brune Sono considerate tali le foglie che mostrano segni evidenti di macchie di colore bruno di dimensioni superiori a 1cm².

Foglie danneggiate 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 cm² se continua, oppure maggiore di 4 cm² se il difetto è sparso. Fori con bordi decolorati non vengono considerati difetti se non influenzano l'aspetto generale.

Gambi danneggiati Sono considerati tali i gambi che presentano ossidazione al taglio o lesioni di qualsiasi entità lungo la costa

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	72 kJ / 17 Kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	1,4 g
Sale	0,11 g

UNITA' DI VENDITA buste di polietilene termosaldate contenenti 1 kg di prodotto
DIMENSIONI BUSTA: 220mmx330mmx60mm(h)

CARTONE
10 buste da 1000 g

- Composizione cartone: TSwT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 270g
- Dimensioni cartone: 383 mm x 225mm x 390mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,6 kg

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 4
- Cartoni per pallet: 40
- Altezza pallet: 174 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 449 ± 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

FRUTTAGEL S.c.ar.l. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cicoria piastrina SUCOR	Rev.00 del 22/05/17
		Specifica di prodotto/ cicoria piastrina
		PAG. 4 di 4

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
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

22/05/17	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione RAQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

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