

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Fave surgelate SUCOR 1kg 460942	<b>Rev.01 del 27/02/2020</b>
		<b>Specifica di prodotto/ Fave</b>
		<b>Pag. 1 di 4</b>

<b>PRODOTTO</b>	Fave surgelate – 50/80 pezzi in 100 g
<b>DENOMINAZIONE</b>	Fave surgelate
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	SUCOR
<b>CORDICE FRUTTAGEL</b>	460942
<b>TMC</b>	Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.  Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2020      TMC 06/2022 CONFEZIONAMENTO ottobre 2020      TMC 12/2022

**CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA ACQUISTATA** Prodotto ottenuto da varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sane, fresche e pulite, esenti da infestazioni in atto da residui di contaminazione da parassiti

<b>INGREDIENTI</b>	Fave
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>Colore</b> Caratteristico della varietà, uniforme e brillante <b>Gusto/Aroma</b> Caratteristico della varietà, non amidaceo ed esente da sapori/odori estranei <b>Consistenza</b> Delle fave fresche

La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata sul prodotto dopo cottura domestica

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		<b>n</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>C</b>
Carica mesofila totale	u.f.c./g	5	10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>6</sup>	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	2x10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>3</sup>	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 <sup>2</sup>	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>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perossidasi      negativa da 20"</li> <li>• Residui di pesticidi      secondo D.M. 27 agosto 2004 e successive modifiche</li> </ul>
---------------------------------	--

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Fave surgelate SUCOR 1kg 460942	<b>Rev.01 del 27/02/2020</b> <b>Specifica di prodotto/</b> <b>Fave</b>
		<b>Pag. 2 di 4</b>

<b>DIFETTI</b>	Materiale estraneo	n°	assente
<b>MERCEOLOGICI</b>	Materiale vegetale estraneo	n°	1
Definiti su un'unità campione di 500 g	Unità molto macchiate	n°	2
	Unità leggermente macchiate	n°	6
	Unità danneggiate	g	15
	Unità scolorite	n°	4
	Unità spaccate	g	20
	Agglomerati	n°	2

La determinazione dei difetti viene effettuata scongelando l'unità campione in acqua corrente

#### DEFINIZIONI

<b>Materiale estraneo</b>	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
<b>Materiale vegetale estraneo</b>	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta della fava
<b>Unità molto macchiate</b>	Comprende fave con macchie di diametro maggiore o uguale a 6 mm
<b>Unità leggermente macchiate</b>	Comprende le fave macchiate in modo tale da non alterare l'aspetto del prodotto con diametro totale minore di 6 mm
<b>Unità danneggiate</b>	Comprende le fave spezzate, danneggiate meccanicamente, cotiledoni o bucce sparse
<b>Unità scolorite</b>	Comprende le fave che presentano tonalità di colore più chiaro rispetto alla massa
<b>Unità spaccate</b>	Sono fave che presentano fessurazioni del tegumento per oltre il 50% sulla larghezza della granella, ma con il frutto integro
<b>Agglomerati</b>	Sono considerati tali l'insieme di 3 o 4 fave saldate insieme

La determinazione dei difetti viene effettuata scongelando l'unità campione in acqua corrente

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)	Energia	51 kcal / 220 kJ
	Grassi	0.4 g
	Di cui acidi grassi saturi	0 g
	Carboidrati	4,5 g
	Di cui zuccheri	2.2 g
	Proteine	5.2 g
	Fibre	5.0 g
	Sale	0.04 g

**UNITA' DI VENDITA** Busta in polietilene termosaldato contenente 1000 g di prodotto

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Fave surgelate SUCOR 1kg 460942	<b>Rev.01 del 27/02/2020</b>
		<b>Specifica di prodotto/ Fave</b>
		<b>Pag. 3 di 4</b>

**CARTONE**  
**10 buste da 1000 g**

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 250g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 240mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,3 kg

**PALLETTIZZAZIONE**

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 7
- Cartoni per pallet: 70
- Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 742 ± 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
<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

27/02/20	01	Modif. pag. 1-2-3/4			
12/12/06	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>

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Fave surgelate SUCOR 1kg 460942	<b>Rev.01 del 27/02/2020</b>
		<b>Specifica di prodotto/  Fave</b>
		<b>Pag. 4 di 4</b>

Per accettazione (cliente) <b>Timbro e Firma</b>	Per FruttageL <b>(Timbro e Firma)</b>