

FRUTTAGEL S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO	Rev.03 del 02/12/2019
	TRIS PASTELLATO	Specifica di prodotto/ pastellati
	SUCOR 480452	Pag. 1 di 4

PRODOTTO	Misto di verdure pastellate, prefritte surgelate
CODICE EAN	8001928516019
CODICE ARTICOLO	480452
FRUTTAGEL DENOMINAZIONE	Tris pastellato
MARCHIO COMMERCIALE	SUCOR
TMC	Ottenuto come di seguito riportato: Es.: CONFEZIONAMENTO da gennaio a giugno 2019 TMC 12/2020 CONFEZIONAMENTO da luglio a dicembre 2019 TMC 06/2020
CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA ACQUISTATA	Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente da infestazioni e da residui di contaminazione da parassiti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<p>Aspetto Pezzi integri di verdure pastellati uniformemente</p> <p>Colore Panatura dorata, interno tipico della verdura selezionata</p> <p>Odore Gradevolmente fragrante</p> <p>Consistenza Croccante la panatura, tenero e non fibroso l'interno</p> <p>Gusto Gustoso, tipico delle verdure impiegate senza retrogusti anomali</p>

INGREDIENTI Vegetali in proporzione variabile 70% (cavolfiori, zucchine, carciofi), farina di mais, farina **di frumento**, olio di semi di girasole, amido di mais, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, addensanti: gomma di xantano, metilcellulosa, zucchero. **Può contenere tracce di soia.**

**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	2
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	1
<i>S. aureus</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	2
<i>L. monocytogenes</i>			Secondo	la	legge
Altri patogeni		ass			

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

FRUTTAGE S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO	Rev.03 del 02/12/2019
	TRIS PASTELLATO	Specifica di prodotto/ pastellati
	SUCOR 480452	Pag. 2 di 4

CARATTERISTICHE CHIMICHE Metalli pesanti Secondo normativa cogente
Residui di pesticidi Secondo normativa cogente
Glutammato monosodico assente

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE Zucchine in stick
Cavolfiori a rosette
Carciofi a spicchi
Olio di frittura: olio di semi di girasole

DIFETTI MERCEOLOGICI
Unità campione da 1000g

Materiale estraneo assente
Unità agglomerate n° 5 pezzi
Unità sovralfritte n° 3 pezzi
Screpolature n° 5 pezzi
Frammenti 30 g

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

Energia	636 kJ /152 kcal
Grassi	6.6 g
Di cui acidi grassi saturi	0,8g
Carboidrati	20 g
Di cui zuccheri	2,8 g
Proteine	2,4 g
Sale	0,34 g

UNITA' DI VENDITA L'unità di vendita è formata da:
• 5 buste di polietilene termosaldate contenenti 1 Kg
cadauna di prodotto

PALLETTIZZAZIONE

- Peso cartone pieno: circa 5,5 kg
- Cartoni per strato: 8
- Strati per pallet: 11
- Cartoni per pallet: 88
- Altezza pallet: 180 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 509 ± 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

FRUTTAGE S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO TRIS PASTELLATO SUCOR 480452	Rev.03 del 02/12/2019
		Specifica di prodotto/ pastellati
		Pag. 3 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, in accordo con i regolamenti CEE n. 1829/2003 e 1830/2003
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

02/12/19	03	Aggiornam. TMC+OGM+ pallettizz.			
05/03/18	02	Modificato cod. art-pag 1e2			

FRUTTAGEL S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO TRIS PASTELLATO SUCOR 480452	Rev.03 del 02/12/2019
		Specifica di prodotto/ pastellati
		Pag. 4 di 4

22//11/16	01	Modifica pagg.1-2/3			
9/9/04	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione RAQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

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