



SPECIFICHE TECNICHE
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
10x1000g
REV.2 01/2022



PRODOTTO: FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI 10X1000g

OGM: la MATERIA PRIMA utilizzata per la preparazione dei nostri prodotti non proviene da organismi di origine vegetale modificati geneticamente (Reg.CE n° 1139/98 e n° 50/2000 e Reg. CE n° 1829 e n° 1830 del 2003)

TMC(-18°c): 30 MESI

Materia prima appartenente alla specie "*Phaseolus vulagis*" origine Italia.

Fagiolini sani e freschi al giusto punto di maturazione coltivati nel rispetto delle norme vigenti sull'uso dei pesticidi consentiti (o.m. 18.7/90 e succ.).

PROCESSO DI LAVORAZIONE

1. Accettazione prodotto dal campo con l'accertamento del numero del lotto (1).
2. Pulitura con aria forzata in ventilatore.
3. Lavaggio con acqua a temperatura ambiente in lavatrice.
4. Calibratura (2).
5. Spuntatura.
6. Scottatura (blanching) in acqua a temperatura di 95° C costanti.
7. Raffreddamento in acqua, trattata con ipoclorito di sodio, a temperatura di 10° C costanti.
8. Cernita meccanica e manuale.
9. Surgelazione con aria forzata a temperatura di -30° C costanti.
10. Cernita effettuata elettronicamente con selezionatrice ottica.
11. Stoccaggio in celle frigorifere a temperatura di -20° C costanti.

(1) Il numero del lotto è determinato: dal proprietario del campo di coltivazione, dall'ubicazione del campo di coltivazione, dalla varietà del seme originario del fagiolino e dalle cure colturali eseguite.

(2) Vedi scheda calibri fagiolini.

SCHEDA CALIBRI FAGIOLINI

CALIBRO	mm
Finissimo	7,5 ⇄ 8.5

Tolleranza: 20%, in N° calibro superiore

CARATTERISTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Calibro omogeneo, prodotto sano senza rotture e/o tagli irregolari, assenza di corpi estranei.

Colore: Omogeneo di colore verde scuro brillante tipico del prodotto fresco a giusta maturazione.

Odore: Caratteristico del prodotto fresco, assenza di odori estranei dovuti a fermentazioni.

Sapore: Succulento, assenza di sapori estranei.

Consistenza: Consistenti, elastici, teneri, ben formati e sviluppati con giusta conformazione dei semi.



SPECIFICHE TECNICHE
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
10x1000g
 REV.2 01/2022



Il controllo e il consecutivo conseguimento del grado di qualità avviene a prodotto surgelato e identificato con il numero del lotto.

Il criterio di classificazione avviene utilizzando la tabella che segue :

Al di sotto di questi limiti è classificato come grado A ,al di sopra di questi limiti è classificato di grado B

CRITERI DI CLASSIFICAZIONE		LIMITI
In un numero su 1,5 kg di fagiolini surgelati	Peduncoli	<= 5
	Materiale vegetale estraneo	<= 2
	Materiale estraneo	0
In un numero su 400 g di fagiolini scongelati	A. Difetti minori (macchie minori poco evidenti come piccole macchie di ruggine	<= 20
	B. Difetti maggiori (macchie molto evidenti e buchi causati da passaggio di larve o simili come elateridi o piralide)	<= 8
	A + B	<= 20
% su peso	Pezzi < 40 mm	<= 10
% su peso	Con calibro > mm 8 (EXTRA FINI)	<= 5
	Con calibro > mm 9 (FINISSIMI)	<= 5
	Con calibro > mm 10,5 (FINI)	<= 5
	Semi liberi	0
Calcolo su 50 g di fagiolini scongelati	Perossidasi > 45"	Negativo 45" - 60"

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

(UFC / g)

PARAMETRI DETERMINATI	VALORI SPECIFICI
Carica batterica totale	< = 1.000.000
Coliformi totali	< = 3.000
Coliformi fecali	< = 1.000
Escherichia coli beta glucuronidasi positivo	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi (S. Aureus e altre specie)	< 10
Ricerca di salmonella spp.	assente

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori per 100 gr di prodotto	
VALORE ENERGETICO	35 kcal 155kj
PROTEINE	2,1 g
CARBOITRATI	7,2 g
GRASSI	0,1 g



SPECIFICHE TECNICHE
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
10x1000g
REV.2 01/2022



Il materiale che compone buste ed imballaggi utilizzati per contenere i nostri prodotti, è conforme alle seguenti Legislazioni Comunitarie ed italiana e sono destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. 1935/2004CE; Reg. 1895/2005/CE; Reg.10/2011/CE- D.M. 21/03/1973 e succ.; DPR 777/82 e succ.)



SPECIFICHE TECNICHE
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
10x1000g
 REV.2 01/2022



ALLERGENI Direttiva 2003/89/CE aggiornamenti (Dl.vo 114/06)	Allergene contenuto nel prodotto		Possibile presenza per contaminazione crociata		Specifica allergene e in quale ingrediente è contenuto
	SI	NO	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		√		√	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		√		√	
Uova e prodotti a base di uova		√		√	
Pesce e prodotti a base di pesce		√		√	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		√		√	
Soia e prodotti a base di soia		√		√	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		√		√	
Frutta a guscio e prodotti derivati		√		√	
Sedano e prodotti a base di sedano		√		√	
Senape e prodotti a base di senape		√		√	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		√		√	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		√		√	
Lupini e prodotti a base di lupini		√		√	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		√		√	


GREENS FOOD S.p.A.
 Viale dell'Artigianato, 29
 36030 SAN VITO DI LEGUZZANO (VI)
 T. 0445 500220 - Pr. 03776860243