

**CARATTERISTICHE
 CHIMICHE**

Perossidasi	Negativa a 60"
Residuo secco	>7%
Acqua libera	<8%
Residui di pesticidi	Reg. 834/2007

DIFETTI
MERCEOLOGICI

 Determinazione su unità
 campione di 450g in
 cubetti da 50 – 60 g l'uno

Materiale estraneo	assente
Scapi fiorali	N° 1
Bottoni fiorali	N° 1/2*
Radici	assenti
Erbe varie	N° 1/2*
Erbe filiformi	cm 15
Insetti	assenti
Foglie gialle	g 10
Foglie brune	g 10
Foglie danneggiate	g 10
Gambi eccedenti	g 90

* uno su due unità campione

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 il bottone fiorale
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 bieta, incluse le infiorescenze della bieta
Erbe filiformi	Comprende le parti vegetali filiformi di colore verde non appartenenti alla pianta della bieta superiori a 4cm di lunghezza
Foglie gialle	Sono considerate tali le foglie che presentano parti di colore giallo di dimensioni superiori a 4cm ² o sbiadito rispetto al colore caratteristico
Foglie brune	Sono considerate tali le foglie che mostrano segni evidenti di macchie di colore bruno di dimensioni superiori a 1cm ²
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 cm ² se continua, oppure maggiore di 4 cm ² se il difetto è sparso. Fori con bordi decolorati non vengono considerati difetti se non influenzano l'aspetto generale
Gambi	Si considerano difettosi oltre gli 8 cm di lunghezza

La determinazione dei difetti viene effettuata dopo la cubettatura, prima che il prodotto passi alla surgelazione

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

Energia	20kcal / 83kJ
Grassi	0.1g
di cui acidi grassi saturi	0.0g
Carboidrati	2.8g
di cui zuccheri	2.8g
Proteine	1.3g
Sale	0.03g

UNITA' DI VENDITA

buste di polietilene termosaldate contenenti 2,5 kg di prodotto

CARTONE

4 buste da 2500 g

 Composizione cartone: TseT 363/C
 Peso cartone vuoto: circa 270g
 Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 310mm (h)
 Peso cartone pieno: circa 10,3 kg
PALLETTIZZAZIONE
 Cartoni per strato: 10
 Strati per pallet: 5
 Cartoni per pallet: 50
 Altezza pallet: 170 cm (compreso il pallet)
 Peso pallet: 530 ± 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
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



S.C.p.A.

4

SPECIFICA DI PRODOTTO

Bieta a cubi surgelata
ALMAVERDE BIO

Rev.04 del 08/02/19

**Specifica di prodotto/
bieta a cubi**

Pag. 4 di 4

Per accettazione (cliente) Timbro e Firma	Per Fruttage! (Timbro e Firma)

08/02/19	04	Inserita origine, cod ean e aggiornato OGM			
2/5/17	03	Mod. pag.1/4			
01/03/15	02	Mod. pag 2/4			
30/07/12	01	Mod. pag 1/3			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: FruttageL S.C.p.A.

Denominazione prodotto: 440720 Bieta cubi 2,5x4 Almaverde Bio

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 23/11/18

TIMBRO E FIRMA:

FRUTTAGEL S.C.p.A.
Via Natta Baldoni 26
48011 ALFONSINE (RA)

