

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Carote a rondelle surgelate da agricoltura biologica ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 06/06/12
		Specifica di prodotto/ carote
		Pag. 1 di 3

PRODOTTO Carote a rondelle surgelate da agricoltura biologica, diametro di 20 – 40 mm e spessore di 6-8 mm

DENOMINAZIONE Carote surgelate
da agricoltura biologica

MARCHIO COMMERCIALE ALMAVERDE BIO

CODICE EAN 8008023349535

CODICE FRUTTAGEL 460444

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2012 TMC 06/2014
CONFEZIONAMENTO ottobre 2012 TMC 12/2014

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA ACQUISTATA Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da infestanti. Le carote devono avere il cilindro centrale ridotto, non spugnoso né legnoso

INGREDIENTI Carote

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto per quanto riguarda, aroma, gusto e consistenza; la valutazione del colore viene effettuata sul prodotto surgelato

Colore Caratteristico, uniforme e brillante

Aroma/ Gusto Dolce, aromatico, esente da sapori ed odori estranei

Consistenza Croccante, priva di parti legnose e/o spugnose

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

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 Negativa a 30"
Residui di pesticidi REG. CE 834/07 e succ modifiche

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Carote a rondelle surgelate da agricoltura biologica ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 06/06/12
		Specifica di prodotto/ carote
		Pag. 2 di 3

DIFETTI	Materiale estraneo	n°	assente
MERCEOLOGICI	Materiale vegetale estraneo	n°	1/5**
Unità campione da 500g	Rondelle con tracce di colletto	n°	1
	Prodotto con variazioni di colore	g	10
	Unità gravemente macchiate	n°	assenti
	Unità leggermente macchiate	g	5
	Rondelle con spessore < 6 mm	g	25
	Rondelle con spessore > 8 mm	g	25
	Rondelle con diametro > 40 mm	g	20
* uno su due unità campione	Rondelle con diametro < 20 mm	g	40
** uno su cinque unità campione	Taglio irregolare (dischi ovali)	g	10
	Frammenti	g	20

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale estraneo	Comprende qualsiasi parte vegetale non proprio della carota
Rondelle con tracce di colletto	Comprende le unità che presentano tracce di colletto, residuo dell'apparato fogliare del fittone
Prodotto con variazioni di colore	Sono considerate tali le unità che presentano tonalità di colore molto chiaro (giallo – arancio chiaro)
Unità gravemente macchiate	Comprende carote macchiate per una superficie totale superiore ai 10 mm ²
Unità leggermente macchiate	Comprende carote macchiate per una superficie totale inferiore o uguale ai 10 mm ²
Taglio irregolare	Sono rondelle che presentano forma ovale
Frammenti	Sono dischetti o parti di disco con una superficie minore di 100 mm ²

INFORMAZIONI

NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Valore energetico	94 kcal/ 399 kJ
Proteine	2,6 g
Carboidrati	18,3 g
Grassi	0,5 g

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Carote a rondelle surgelate da agricoltura biologica ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 06/06/12
		Specifica di prodotto/ carote
		Pag. 3 di 3

- UNITA' DI VENDITA** Unità di vendita costituita da 4 buste politenate termosaldate
contenti 2,5 kg di prodotto cadauna
- CARTONE**
4 buste da 2500 g
- Composizione cartone: TseT 363/C
 - Peso cartone vuoto: circa 250g
 - Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 260mm (h)
 - Peso cartone pieno: circa 10,3 kg
- PALLETTIZZAZIONE**
- Cartoni per strato: 10
 - Strati per pallet: 6
 - Cartoni per pallet: 60
 - Altezza pallet: 171 cm (compreso il pallet)
 - Peso pallet: 539 ± 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
 - Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

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


06/06/12	01	Modifica pag1-2-3/3			
10/1/06	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione RAQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

Prodotto: 460444 CAROTE DISCO BIO KG 2,5 ALMAVERDE
 420223 FAGIOLINI FINI BIO 2,5 KG ALMAVERDE
 440247 SPINACI CUBO BIO 2,5 KG ALMAVERDE

Allergene	E' presente nel prodotto?		In azienda?
Arachidi e derivati	Sì		Sì
	No		No
Noci, nocciole e derivati (comprese mandorle, anacardi, ...)	Sì		Sì
	No		No
Semi di sesamo e derivati	Sì		Sì
	No		No
Latte e derivati (compreso lattosio, burro, formaggio caseina, ...)	Sì		Sì
	No		No
Uova e derivati	Sì		Sì
	No		No
Cereali e derivati (grano, segale, avena, orzo, farro, amido,...)	Sì		Sì
	No		No
Soia e derivati	Sì		Sì
	No		No
Sedano e derivati	Sì		Sì
	No		No
Crostacei e derivati	Sì		Sì
	No		No
Senape e derivati	Sì		Sì
	No		No
Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm	Sì		Sì
	No		No
Molluschi e derivati	Sì		Sì
	No		No
Lupino e derivati	Sì		Sì
	No		No

Fruttagel ha implementato opportune procedure validate di pulizia e programmi di produzione atti ad evitare la contaminazione con ingredienti allergizzanti. Il sistema viene sottoposto a verifiche analitiche e visive secondo uno specifico piano di campionamento.

Assicurazione Qualità



FRUTTAGEL[®] Società Cooperativa Agricola per Azioni

Sede: Via Nullo Baldini 26 – 48011 ALFONSINE RA – C.P. n. 136 – Tel. 0544 866511 – Fax servizi generali 0544 83609 – Fax Uff. Ricezioni Ordini 0544 866557 C.F e Iscr. Reg. Impr. RA01529420356 – P.IVA 01271980391 – REA RA N. 132485 – C.ISO IT 01271980391 – Albo Soc. Coop.ve a mutualità prevalente N° A104475

E-mail: segreteria@fruttagel.it – sito internet: www.fruttagel.it



Ed.: Febbraio 2015 Rev. 00

ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE

Fornitore: Fruttage S.C.p.A

Codice prodotto: 460444

460455

Descrizione prodotto: Carote disco 2,5 kg Almaverde bio

Carote disco 2,5 kg Sucor

Codice prodotto: 460551

Descrizione prodotto: Carotine intere 2,5kg Sucor

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (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

Data compilazione:

01/06/2018

Timbro e Firma:

Fruttage S.c.p.A.
Via N. Baldini, 26
48011 Alfonsine

Alice Berti

*	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.)
**	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)