



BIETA CUBI SURGELATA BIOLOGICA 4 x 2,5 Kg

O.R.T.O. Verde S.c.a.p.a.

60019 Strada della Bruciata, 16 - Cesano di Senigallia (AN) - Italia

Tel +390716608200 – Fax +390716608222

www.ortoverde.eu – info@ortoverde.eu

Elaborazione RCQ



Verifica AQ



Approvazione DIR



	BIETA CUBI SURGELATA BIOLOGICA	All 3.11-2B BI 1	2 di 4
		Rev 00	03/10/2019

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Bieta cubi surgelata biologica
INGREDIENTI: Bieta erbetta o costa (*Beta vulgaris*)

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA: Prodotto ottenuto da coltivazione biologica di bietola di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sana, fresca e pulita, esente da danni di natura chimico - fisica, da infestazioni parassitarie.

PROCESSO PRODUTTIVO: Ricevimento materia prima, dry-cleaner, separazione pneumatica, lavaggi a flottazione, selezione con cernitrice ottica, scottatura, raffreddamento, cernita manuale, formazione cubi, surgelazione, glassatura, metal detector, confezionamento, stoccaggio in cella a temperatura < -18°C.

ORIGINE: Italia
TMC: 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 10 minuti per quanto riguarda colore, odore, sapore e consistenza; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato.

Aspetto: cubi regolari
Colore: verde scuro brillante
Odore: naturale, caratteristico del prodotto
Sapore: caratteristico del prodotto fresco
Consistenza: tenera, non fibrosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Raccomandazione I.I.A.S. 022/93)

Parametro	Unità di misura	M
Carica mesofila totale	UFC/g	10 ⁶
Coliformi totali	UFC/g	3 x 10 ³
Escherichia coli	UFC/g	10 ²

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Nitrati ≤ 2000 ppm
Nitriti ≤ 7 ppm
Perossidasi Negativa a 30''
R.S. ≥ 6,5%
Pesticidi Prodotto conforme a Reg CE 396/2005 e s.m.e.i.
Altri contaminanti Prodotto conforme a Reg CE 1881/2006 e s.m.e.i.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PARTE EDIBILE (INRAN)

Valore energetico	25 Kcal / 106 KJ
Grassi	0,1 g
di cui saturi	0
Carboidrati	3,4 g
di cui zuccheri	2,8 g
Proteine	1,8 g
Fibra alimentare	1,7 g
Sale	0,03 g

	BIETA CUBI SURGELATA BIOLOGICA	All 3.11-2B BI 1	3 di 4
		Rev 00	03/10/2019

DIFETTI MERCEOLOGICI: Campione da 500 g prima della surgelazione

Materiale estraneo	N°	assenti
Foglie gialle	%	2
Foglie brune	%	2
Foglie danneggiate	%	6
Infiorescenze	N°	3/2 campioni
Radici	N°	assenti
Erbe filiformi	cm	30
Erbe varie	N°	1
Gambi eccedenti > 8 cm	%	6
Gambi ossidati	N°	3

DEFINIZIONI:

Foglie gialle:	foglie che presentano parti di colore giallo o sbiadito, rispetto al colore standard, per più di ¼ della superficie
Foglie brune:	foglie che presentano imbrunimenti interni o marginali dovuti ad eventi atmosferici (grandine, gelo) di area superiore a 4 cm ²
Foglie danneggiate:	foglie che mostrano segni evidenti di malattie e/o attacchi di insetti
Infiorescenze:	raggruppamenti di foglie al centro dei quali sono presenti steli fioriferi
Gambi ossidati:	gambi che presentano evidente imbrunimento a livello del taglio
Radici:	qualsiasi parte di radice e piantine con radici attaccate
Erbe varie:	erbe infestanti non filiformi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO:

In cella frigorifera:	T°C < - 18°C
Trasporto su camion:	T°C < - 18°C

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.

DICHIARAZIONI:

Il prodotto è realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. I prodotti rispettano la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni. Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche.

<u>OGM:</u>	prodotto esente da organismi geneticamente modificati.
<u>ALLERGENI:</u>	presenza di sedano, orzo e farro nello stesso sito produttivo.

UNITÀ DI VENDITA: busta da 2,5 Kg

IMBALLAGGI:

- PRIMARIO:	bobina in polietilene
	fascia: 650 mm
	passo: 450 mm
	spessore: 75 µm
- SECONDARIO:	cartone: 6P
	dimensioni: 396 x 260 x 240 mm

	BIETA CUBI SURGELATA BIOLOGICA	All 3.11-2B BI 1	4 di 4
		Rev 00	03/10/2019

PALLETIZZAZIONE:

unità di vendita per cartone: n°4
cartoni per strato: n°9
strati per pallet: n°7
cartoni per pallet: n°63
peso netto: 630 Kg
altezza pallet: 185 cm
pallet: EPAL 80 x 120 cm

LOTTO:

Il lotto è espresso con un codice alfanumerico costituito da n. 5 cifre, così distribuite:

- prima cifra: lettera L (Lotto)
- seconda cifra: ultima cifra dell'anno (es: per l'anno 2011 si indica il numero 1)
- terza, quarta e quinta cifra: numero progressivo del giorno di confezionamento (da 1 a 366).

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Data

Timbro e firma per accettazione

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: O.R.T.O.VERDE s.c.a.p.a.

Denominazione prodotto: BIETA ERBETTA BIO KG.2,5

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: 05/12/2019

O.R.T.O. Verde S.C.A.p.A.
 Organizzazione Regionale Trasformatori Orticoli Verde
 Strada della/Bonaiata, 16
 60019 SENIGALLIA (AN)
 cod. fisc. e part. IVA: 02326920424