
 Strada della Bruciata 16, 60019 Senigallia, AN		SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 3.11-2B SP 1		
				Rev 02		
SPINACI CUBI SURGELATI / FROZEN SPINACH CUBES		ORGANIC		01/08/2023		
				edit	confirm	approved
				RCQ	AQ	DIR
PRODOTTO <i>Product</i>	Spinaci cubi surgelati Frozen spinach cubes Formato/size : 30g					
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Spinacio (Spinacia oleracea) Spinach (Spinacia oleracea)					
ORIGINE <i>Origin</i>	Italia Italy					
TMC <i>Total shelf life</i>	24 mesi fine mese 24 months end of the month					
CARATTERISTICHE MP / RM Characteristics			PROCESSO PRODUTTIVO / Process			
Prodotto ottenuto da varietà selezionate di <i>Spinacia oleracea</i> , sana e fresca, in buone condizioni igieniche, surgelato individualmente e privo di residui da trattamenti fitoiatrici. <i>Product prepared from ripe and good quality Spinacia oleracea, in good hygienic conditions, IQF and free from pesticides residues.</i>			ricevimento, cernita meccanica, cernitrice ottica, lavaggio, scottatura, raffreddamento, cernita manuale, taglio in cubetti, surgelazione, glassatura, metal detector, confezionamento, stoccaggio a <-18°C <i>raw material acceptance, mechanical sorting, optical selection, washing, blanching, cooling, manual sorting, cut in cubes, frozen, glazing, metal detection, packing, storage at temperature <-18°C.</i>			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Sensory Characteristics			CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Nutrition Declaration			
Valutazione: cuocere il prodotto in acqua bollente per 7' <i>Evaluation: cook the product in boiling water for 7'</i>			Valori medi per 100 g / Average values for 100 g (INRAN)			
Aspetto / Appearance	Pezzi regolari/regular peaces		Energia / Energy	38 Kcal/158 KJ		
Colore / Color	Verde scuro brillante/bright dark green		Grassi / Fat	0,6 g		
Odore / Odour	Tipico del prodotto/typical of product		di cui saturi / of wich saturated	0,1 g		
Sapore / Taste	Tipico del prodotto fresco/typical of fresh product		Carboidrati / Carbohydrate	3,5 g		
Consistenza / Texture	Tenera, non fibrosa/tender, not fibrous		di cui zuccheri / of wich sugars	0,5 g		
			Proteine / Proteins	3,4 g		
			Fibre / Fibre	2,3 g		
			Sale / Salt	0,2 g		
CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical Properties			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Properties			
Nitrati / Nitrates	≤ 2000 ppm		Parametri/Parameters	Misura/Measure	M	
Nitriti / Nitrites	≤ 7 ppm		CBT / TVC	UFC/g	10 ⁶	
Perossidasi / Peroxidase	Neg at 30"		Coliformi tot / Tot Coliforms	UFC/g	3 x 10 ³	
Residuo secco / Dry residue	≥ 8 %		E.coli	UFC/g	10 ²	
Pesticidi / Pesticides	Reg CE 396/2005 e s.m e i.		Listeria m.	UFC/25g	absent	
Altri contaminanti / Other contaminants	Reg UE 2023/915 e s.m e i.		Salmonella	UFC/25g	absent	
DIFETTI MERCEOLOGICI / Deviations						
Campione da 500g / Sample of 500g						
Materiale estraneo / Foreign materials	%	0	-			
Foglie gialle / Green leaves	%	2	foglie che presentano parti di colore giallo o sbiadito, rispetto al colore standard, per più di ¼ della superficie / leaves with yellow or faded parts, compared to the standard color, for more than ¼ of the surface			
Foglie brune / Brown leaves	%	2	foglie con imbrunimenti interni o marginali dovuti ad eventi atmosferici (grandine, gelo), area superiore a 4 cm ² / leaves with internal or marginal browning due to atmospheric events (hail, frost), an area greater than 4 cm ²			
Foglie danneggiate / Damaged leaves	%	2	foglie che mostrano segni evidenti di malattie e/o attacchi di insetti / leaves that show obvious signs of disease and/or insect attacks			
Inflorescenze / Inflorescence	N°	3	raggruppamenti di foglie con steli fioriferi >20 mm al centro / groups of leaves with flower stems > 20 mm in the center			
Radici / Roots	N°	0	qualsiasi parte di radice e piantine con radici attaccate / any part of root and seedlings with attached roots			
Erbe filiformi / Threadlike grass	cm	20	erbe estranee da piante appartenenti alla famiglia delle Graminacee / foreign herbs from Graminaceae family plants			
Erbe varie / Other grass	N°	1	erbe estranee non filiformi / foreign herbs non threadlike			
Gambi eccedenti > 6 cm / Excess stalks	%	10	-			
Gambi ossidati/ Oxidized stalks	N°	0	gambi che presentano evidente imbrunimento a livello del taglio / stalks that show evident browning at the level of the cut			



 Strada della Bruciata 16, 60019 Senigallia, AN	SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 3.11-2B SP 1		
			Rev 02		
	SPINACI CUBI SURGELATI / FROZEN SPINACH CUBES		01/08/2023		
			edit	confirm	approved
		ORGANIC	RCQ	AQ	DIR
DICHIARAZIONI/ Statements					
<p>Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. Il prodotto rispetta la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni. <i>Product obtained in compliance with the mandatory legislation on food production and it complies with the regulations in force both for the packaging used and for the labelling on the package.</i></p> <p>Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche / The products comply with the Reg EC 834/07 and 889/08 s.a.s. for the organic production.</p> <p>OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati / <i>GMO: Product GMO-free</i></p> <p>ALLERGENI: presenza di sedano nello stesso sito produttivo / <i>ALLERGENS: presence of celery in the production plant</i></p>					
LOTTO/ Batch			CONSERVAZIONE E TRASPORTO/ Storage and Distribution		
Data di produzione: gg/mm/aaaa. Per i prodotti confezionati: L0121 0121 (= 30/04/2020) La prima cifra indica l'ultimo numero dell'anno, le altre tre indicano il numero progressivo del giorno di confezionamento. <i>Date of production: dd/mm/yyyy.</i> <i>For packaged products: L0121</i> 0121 (= 30/04/2020) The first number indicates the last number of the year, the other three indicate the sequence number of the packaging date.			In cella frigorifera / <i>Storage temperature : T°C < - 18°C</i> Trasporto su camion / <i>Transport temperature : T°C < - 18°C</i> Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore. / <i>Once defrosted do not re-freeze, may be refrigerated for 24 hours.</i> Il prodotto deve essere consumato previa cottura. / <i>The product must be consumed after cooking.</i>		
_____ Data / Date			_____ Timbro e firma per accettazione / Stamp and sign for approval		