

| | | |
|---|---|------------------------------------|
| FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO Borlotti surgelati 2,5 kg SUCOR | Rev.04 del 26/11/2019 |
| | | Specifica di prodotto/ borlotto |
| | | PAG. 1 di 4 |

PRODOTTO Borlotto surgelato
Da agricoltura a lotta integrata
ORIGINE: ITALIA

CODICE EAN 8001928125020

CODICE ARTICOLO FRUTTAGEL 430056

DENOMINAZIONE Fagioli borlotti surgelati

MARCHIO COMMERCIALE SUCOR

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento. 24 MESI + FINE SEMESTRE

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2019 TMC 06/2021
CONFEZIONAMENTO ottobre 2019 TMC 12/2021

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da baccelli sgranati, idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi e puliti, di colore e sapore caratteristici delle varietà. Esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Raccolta, ventilazione, spietatura, lavaggio. Scottatura, raffreddamento, surgelazione in I.Q.F., inestonamento in box dentro sacconi di polithene, stoccaggio a $T \leq -18^{\circ}\text{C}$, cernita ottica, confezionamento

INGREDIENTI Fagioli borlotti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Per quanto riguarda colore, aroma, gusto e consistenza, la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto; l'aspetto invece, viene valutato sul prodotto surgelato

Aspetto borlotti di colore uniforme, con screziature tipiche della varietà.
Colore caratteristico della varietà, con screziature sufficientemente intense
Aroma caratteristico del borlotto scottato ed esente da odori estranei.
Gusto caratteristico della varietà ed esente da sapori estranei o retrogusti
Consistenza soda, farinosa con buccia tenera e priva di unità gommose, molli o secche

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 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | mpn/g | 5 | 11 | 110 | 1 |
| <i>Salmonella spp</i> | Assente/25g | | | | |

| | | |
|---|--|---|
| FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO Borlotti surgelati 2,5 kg SUCOR | Rev.04 del 26/11/2019 |
| | | Specifica di prodotto/ borlotto |
| | PAG. 2 di 4 | |

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 | Residui di pesticidi | REG. CE 396/2005 e successivi aggiornamenti | |
| DIFETTI MERCEOLOGICI | Materiale estraneo | | assente |
| Unità campione da 500 g | Materiale vegetale estraneo | N° | 1/10* |
| | Materiale vegetale proprio | N° | 1/5** |
| | Grani molto danneggiati | g | 6 |
| | Grani poco danneggiati | g | 10 |
| | Grani con macchie viola | g | 4 |
| | Grani secchi | g | 25 |
| | Grani verdi | g | 50 |
| * uno su dieci unità campione | Grani ossidati | g | 30 |
| ** uno su cinque unità campione | Grumi | N° | 2 |
| | Bucce/pezzi | g | 5 |

La determinazione dei difetti viene effettuata scongelando l'unità campione in acqua corrente

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 appartenente alla pianta del borlotto |
| Materiale vegetale proprio | Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del borlotto (baccelli interi, foglie o pezzi di baccello). |
| Grani molto danneggiati | Comprende borlotti danneggiati in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (grosse punture di insetti, lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi altra natura) con superficie totale maggiore o uguale a 10 mm ² |
| Grani poco danneggiati | Comprende borlotti danneggiati in modo tale da non alterare l'aspetto o il gusto del prodotto (piccole punture di insetti, lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi altra natura) con superficie totale inferiore a 10 mm ² |
| Grani con macchie viola | Comprende borlotti che presentano grosse macchie violacee dovute a danni meccanici nella fase di raccolta |
| Grani secchi | Si considerano tali quei borlotti che hanno raggiunto un grado di maturazione troppo elevato: la buccia si presenta raggrinzita ed i cotiledoni molto consistenti |
| Grani verdi | Si considerano tali quei borlotti di colore verde che non hanno raggiunto un sufficiente grado di maturazione: il colore della buccia e dei cotiledoni è verde e la pigmentazione è scarsa o inesistente |

| | | |
|--|--|--|
| FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO Borlotti surgelati 2,5 kg SUCOR | Rev.04 del 26/11/2019 |
| | | Specifica di prodotto/ borlotto |
| | PAG. 3 di 4 | |

Grani ossidati Si considerano tali quei borlotti che presentano un colore completamente virato verso il giallo – bruno

Grumi e pezzi di ghiaccio Si intende l'insieme di 3 o 4 borlotti saldati fra loro e la presenza di pezzi di ghiaccio

Bucce e pezzi Comprende borlotti dai quali si è separato un cotiledone o un pezzo di essa, frammenti, bucce o pezzi di bucce

INFORMAZIONI

NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

| | |
|----------------------------|------------------|
| Energia | 627 kJ/ 148 kcal |
| Grassi | 0,8 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0 g |
| Carboidrati | 23,0 g |
| di cui zuccheri | 1,2 g |
| Proteine | 10,0 g |
| Sale | 0 g |

UNITA' DI VENDITA

- Busta in polietilene termosaldata contenente 2500 gr di prodotto
- Dimensione busta: 220mm x 370mm x 50mm (h)

CARTONE

4 buste da 2500 gr

- Composizione cartone: SeT363/C
- Peso cartone vuoto: circa 250 gr
- Dimensione cartone: 393 mm x 235 mm x 240 mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,5 kg

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 7
- Cartoni per pallet: 70
- Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 750±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 |

| | | |
|--|--|---|
| FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO Borlotti surgelati 2,5 kg SUCOR | Rev.04 del 26/11/2019 |
| | | Specifica di prodotto/ borlotto |
| | | PAG. 4 di 4 |

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

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

| | | | | | |
|-------------|-------------|---|---------------------|----------------------|----------------------------------|
| 26/11/19 | 04 | Aggiornam. TMC e OGM | | | |
| 29/07/15 | 03 | Modif. nutrizionali, es. tmc e rif. Reg.pesticidi | | | |
| 26/01/12 | 02 | Modifica pag 1/4, 2/4,3/4 | | | |
| 01/10/08 | 01 | Modifica pag 1/4 | | | |
| 18/12/07 | 00 | Prima emissione | | | |
| Data | Rev. | causale | Redazione AQ | Verifica R.CQ | Approvazione R.PRO freddo |

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Fruttage S.C.p.A.

Denominazione prodotto:

430056 Fag. Borlotti 2,5x4 Sucor

| | 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: 27/10/20

TIMBRO E FIRMA:

FRUTTAGE S.C.p.A.
Via Natta Baldini, 26
48011 ALTONSINE (RA)