



Strada della Bruciata 16,
60019 Senigallia, AN

SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION

All 3.11-2B FA 1

Rev 02

01/08/2023

edit confirm approved

RCQ AQ DIR

FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI / FROZEN EXTRA FINE GREEN BEANS

ORGANIC

PRODOTTO <i>Product</i>	Fagiolini finissimi surgelati <i>Frozen extra fine green beans</i>
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Fagiolini (<i>Phaseolus vulgaris</i>) <i>Green beans (Phaseolus vulgaris)</i>
ORIGINE <i>Origin</i>	Italia <i>Italy</i>
TMC <i>Total shelf life</i>	24 mesi fine mese <i>24 months end of the month</i>



CARATTERISTICHE MP / RM Characteristics

Prodotto ottenuto da varietà selezionate di *Phaseolus vulgaris italica*, sani e freschi, in buone condizioni igieniche, surgelati individualmente e privi di residui da trattamenti fitoiatrici.
Product prepared from ripe and good quality Phaseolus vulgaris italica, in good hygienic conditions, IQF and free from pesticides residues.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Sensory Characteristics

Valutazione: cottura in acqua bollente per 8'
Evaluation: cook in boiling water for 8'

Aspetto / <i>Appearance</i>	calibro uniforme, ben spuntati / <i>uniform caliber, well trimmed</i>
Colore / <i>Color</i>	tipico della varietà, verde brillante, uniforme / <i>typical of the variety, brilliant green, uniform</i>
Odore / <i>Odour</i>	tipico del prodotto, esente da odori estranei / <i>typical of the product, without extraneous odors</i>
Sapore / <i>Taste</i>	tipico del prodotto scottato, privo di retrogusti e sapori estranei / <i>typical of the blanched product, without extraneous flavours</i>
Consistenza / <i>Texture</i>	tenera ed uniforme, carnosa, non molle, priva di parti fibrose / <i>tender and uniform, fleshy, not soft, not fibrous</i>

CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical Properties

Perossidasi / <i>Peroxidase</i>	Negative at 50''
Residuo secco / <i>Dry residue</i>	7-10%
Pesticidi / <i>Pesticides</i>	Reg CE 396/2005 e s.m e i.
Altri contaminanti / <i>Other contaminants</i>	Reg UE 2023/915 e s.m e i.

PROCESSO PRODUTTIVO / Process

Lavaggio, spuntatura/calibratura, selezione con cernitrice ottica, cernita manuale, scottatura, raffreddamento, cernita manuale, surgelazione, metal detector, confezionamento, stoccaggio in cella a temperatura < -18°C.
Washing, trimming/calibration, optical selection, manual sorting, blanching, cooling, manual sorting, freezing, metal detection, packaging, storage at < -18°C.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Nutrition Declaration

Valori medi per 100 g / *Average values for 100 g (INRAN)*

Energia / <i>Energy</i>	25 Kcal / 103 KJ
Grassi / <i>Fat</i>	0,1 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,02 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	2,4 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	2,4 g
Proteine / <i>Proteins</i>	2,1 g
Fibre / <i>Fibre</i>	2,9 g
Sale / <i>Salt</i>	0,01 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Properties

Parametri / <i>Parameters</i>	Misura / <i>Measure</i>	M
CBT / TVC	UFC/g	10 ⁶
Coliformi tot / Tot Coliforms	UFC/g	3 x 10 ³
E.coli	UFC/g	10 ²
Listeria m.	UFC/25g	absent
Salmonella	UFC/25g	absent

DIFETTI MERCEOLOGICI / Deviations

		Campione da 500g / <i>Sample of 500g</i>	
Materiale estraneo / <i>Foreign materials</i>	N°	0	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (es. pezzi di legno, terra, lumache) / <i>any foreign non-vegetable material (ex. wood piece, stones, snails)</i>
Materiale vegetale estraneo / <i>Extraneous vegetal matter</i>	N°	0	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta / <i>any vegetable material not proper of the plant</i>
Materiale vegetale proprio / <i>Proper vegetal matter</i>	N°	1/2	qualsiasi parte vegetale appartenente alla pianta / <i>any vegetable material proper of the plant (ex.core, tips)</i>
Unità gravemente macchiate / <i>Mainly blemished pieces</i>	N°	2	fagiolini danneggiati (attacchi di insetti, cicatrici da vento) e/o macchiati (lesioni, ruggine) per una superficie > 10 mm ² / <i>Damaged pieces (insect or mechanical damage) and/or blemished (lesion, rust) of > 10mm² of surface</i>
Unità leggermente macchiate / <i>Lightly blemished pieces</i>	N°	4	fagiolini danneggiati (attacchi di insetti, cicatrici da vento) e/o macchiati (lesioni, ruggine) per una superficie < 10 mm ² / <i>Damaged pieces (insect or mechanical damage) and/or blemished (lesion, rust) of < 10mm² of surface</i>
Unità scolorite / <i>Discoloured pieces</i>	N°	2	fagiolini ingialliti il cui colore si differenzia dagli altri di quella varietà / <i>discoloured pieces different from the other of the variety</i>
Unità ossidate / <i>Oxidized pieces</i>	N°	2	fagiolini con lacerazioni od estremità ossidate / <i>pieces with lacerations or oxidized extremity</i>
Unità corte / <i>Short pieces</i>	%	8	unità di lunghezza inferiore a 40 mm / <i>short pieces of lenght < 40mm</i>



Strada della Bruciata 16,
60019 Senigallia, AN

SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION

All 3.11-2B FA 1

Rev 02

01/08/2023

FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI A / FROZEN EXTRA FINE GREEN BEANS A

ORGANIC

edit	confirm	approved
RCQ	AQ	DIR

Unità non spuntate / <i>Not trimmed pieces</i>	N°	3	fagiolini con estremità non spuntata / <i>not trimmed pieces</i>
Unità troppo mature / <i>Advanced maturity pieces</i>	N°	2	fagiolini con cavità interne spugnose, di colore biancastro, con semi sviluppati / <i>unit with white spongy inside and developed seeds</i>
Unità con filo / <i>Pieces with thread</i>	N°	1	fagiolini che, dopo scongelamento, evidenziano un filamento longitudinale molto resistente / <i>unit with long and resistant fiber in the lenght, after defrost</i>
Calibro > 8,5 mm / <i>Caliber > 8,5 mm</i>	%	5	-

DICHIARAZIONI/ Statements

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.
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.

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.*

OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati / *GMO: Product GMO-free*

ALLERGENI: presenza di sedano nello stesso sito produttivo / *ALLERGENS: presence of celery in the production plant*

LOTTO/ Batch

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.
Date of production: dd/mm/yyyy.
For packaged products: L0121
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.

Data / Date

CONSERVAZIONE E TRASPORTO/ Storage and Distribution

In cella frigorifera / *Storage temperature : T°C < - 18°C*
Trasporto su camion / *Transport temperature : T°C < - 18°C*
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore. / *Once defrosted do not re-freeze, may be refrigerated for 24 hours.*
Il prodotto deve essere consumato previa cottura. / *The product must be consumed after cooking.*

Timbro e firma per accettazione / *Stamp and sign for approval*

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: O.R.T.O. VERDE S.C.A.P.A.
 Denominazione prodotto: FAGIOLINI FINISSIMI 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:

16/01/2024

TIMBRO E FIRMA:

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