

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cavolfiore a rosette ALMAVERDE BIO	Rev.03 del 12/02/21
		Specifica di prodotto/ cavolfiore
	PAG. 3 di 4	

Infiorescenze gravemente danneggiate da insetti	Comprende le rosette di cavolfiore danneggiate per una superficie totale >20mm ²
Infiorescenze lievemente danneggiate da insetti	Comprende le rosette di cavolfiore danneggiate per una superficie totale ≤ 20mm ²
Infiorescenze gravemente macchiate	Comprende le rosette di cavolfiore macchiate per una superficie totale >20mm ²
Infiorescenze lievemente macchiate	Comprende le rosette di cavolfiore macchiate per una superficie totale ≤20mm ²
Prodotto non completamente bianco	Comprende le infiorescenze di colore non proprio del cavolfiore
Frammenti	Sono frammenti o parti di rosette di dimensione ≤ 10mm
Unità sovra calibro	Sono rosette di cavolfiore con calibro ≥ 80mm
Unità sotto calibro	Sono rosette di cavolfiore con calibro compreso tra 20 mm e 40mm

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100g di prodotto)	Energia	30 kcal / 127 kJ
	Grassi	0 g
	di cui acidi grassi saturi	0 g
	Carboidrati	2,7 g
	Di cui zuccheri	2,4 g
	Proteine	3,2 g
	Sale	0,02g

UNITA' DI VENDITA	L'unità di vendita è formata da:
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 buste di polietilene termosaldate contenenti 2,5 kg ciascuna di prodotto • Dimensione busta: 300mm x 500mm x 50mm (h)
CARTONE 4 buste da 2500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Composizione cartone: TseT 363/C • Peso cartone vuoto: circa 270g • Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 360mm (h) • Peso cartone pieno: circa 10,5 kg

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cavolfiore a rosette ALMAVERDE BIO	Rev.03 del 12/02/21
		Specifica di prodotto/ cavolfiore
	PAG. 4 di 4	

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 4
- Cartoni per pallet: 40
- Altezza pallet: 1455 mm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 440 ± 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

INFORMAZIONI PER IL CONSUMO

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.
Da consumarsi previa cottura

ISTRUZIONI PER L'USO

Non occorre scongelare il prodotto.
Versare i cavolfiori surgelati in acqua bollente, aggiungere un pizzico di sale e cucinare per circa 12 minuti dalla ripresa del bollore. Scolare ed utilizzare il prodotto come si desidera.

DICHIARAZIONI

- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare
- 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

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

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cavolfiore a rosette ALMAVERDE BIO	Rev.03 del 12/02/21
		Specifica di prodotto/ cavolfiore
		PAG. 5 di 4

12/02/21	03	Aggiornata pag 2			
21/11/19	02	Aggiornam. es.TMC			
08/02/19	01	Inserita origine e aggiornato OGM			
Data	Rev.	causale	Redazione RAQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: FRUTTAGEL S.C.p.A.

Denominazione prodotto:

460191	BROCCOLI ROSETTE BIO SURG KG 2,5
460693	CAVOLFIORE ROSETTE BIO SURG KG 2,5
471102	FINOCCHI QUARTI BIO SURG KG 2,5
470566	ZUCCHINE RONDELLE BIO SURG 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: 30/01/24

TIMBRO E FIRMA:

FRUTTAGEL S.C.p.A.
Via Santa Baldo, 26
48011 ALFONINE (RA)

