



Codice:

804840

Descrizione:

FAGIOLINI BIO FINISSIMI"FR.CAMPO"K.2,5GE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

FAGIOLINI BIO FINISSIMI"FR.CAMPO"K.2,5 GELO

Prodotto ottenuto da coltivazioni biologiche di fagiolini di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi, teneri, puliti, di colore verde intenso, senza filo, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti.

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

INGREDIENTI

Fagiolini (*Phaseolus vulgaris*)

<8,5 mm

ALLERGENI

Nel prodotto: assenti

Cross contamination: assente

Presenza di sedano orzo e farro nello stesso sito produttivo

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Ricevimento materia prima, lavaggio, spuntatura/calibratura, selezione con cernitrice ottica, cernita manuale, scottatura, raffreddamento, surgelazione, metal detector, confezionamento, stoccaggio a temperatura <-18°C

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Nitriti: <= 7 ppm

Perossidasi: negativa a 50"

R.S.: 7-10%

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.

Difetti merceologici: campione da 500 g

Materiale estraneo (qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.):
n° assente

Materiale vegetale estraneo (qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del fagiolino): n° assente

Materiale vegetale proprio (materiale vegetale proveniente dalla pianta del fagiolino, come gambi, foglie, ecc.): n° 1/
2 campioni

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Unità molto danneggiate (fagiolini danneggiati da attacchi di insetti, cicatrici da vento, e/o macchiati da lesioni o ruggine, per una superficie $>10 \text{ mm}^2$): n° 2
Unità poco danneggiate (fagiolini danneggiati da attacchi di insetti, cicatrici da vento, e/o macchiati da lesioni o ruggine per una superficie di $<10 \text{ mm}^2$): n° 4
Unità scolorite (fagiolini ingialliti il cui colore si differenzia dagli altri di quella varietà): n° 2
Unità ossidate (fagiolini con lacerazioni od estremità ossidate): n° 2
Unità corte: 8%
Unità non spuntate (fagiolini con estremità non spuntata): n° 3
Pezzi corti (unità di lunghezza inferiore a 40 mm)
Unità troppo mature (fagiolini con cavità interne spugnose, di colore biancastro, con semi sviluppati): n° 2
Unità con filo (fagiolini che, dopo lo scongelamento, evidenziano un filamento longitudinale molto resistente): n° 1
Calibro: $>8,5$ - $<9,5 \text{ mm}$

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale: 10^6 ufc/g max
Coliformi totali: $3 \times 10^3 \text{ ufc/g max}$
Escherichia Coli: 10^2 ufc/g max

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 8 minuti per quanto riguarda colore, odore, sapore e consistenza; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato.
Aspetto: fagiolini di calibro uniforme, ben spuntati.
Colore: caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.
Odore: caratteristico del fagiolino fresco, esente da odori estranei.
Sapore: caratteristico del fagiolino scottato, privo di retrogusti e sapori estranei.
Consistenza: tenera ed uniforme, carnosa, non molle, priva di parti fibrose.

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di parte edibile (Inran)
Energia: 103 kJ / 25 kcal
Grassi: 0,1 g
- di cui saturi: 0,02 g
Carboidrati: 2,4 g
- di cui zuccheri: 2,4 g
Fibra alimentare: 2,9 g
Proteine: 2,1 g
Sale: 0,01 g

OGM

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati

MODALITÀ DI UTILIZZO

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

CONSERVAZIONE

In cella frigorifera: $T^{\circ}\text{C} < -18^{\circ}\text{C}$

CONSERVAZIONE	Trasporto su camion: T°C<-18°C
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 h.
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Busta, bobina in polietilene Fascia: 650 mm Passo: 450 mm Spessore: 75 µm
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2,500 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	2,600 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 4
CARTONI PER PALLET	n. 54
CARTONI PER STRATO	n. 9
N°STRATI PER PALLET	n. 6
DIMENSIONE DEL CARTONE	396 x 260 x 275 mm
NOMENCLATURA COMBINATA	07102200
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Stabilimento A: Strada della Bruciata, 16 60019 Cesano di Senigallia (AN) Stabilimento B: SP 238 km 29,500 - 63071 Rotella (AP)
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. 00 del 03/10/2019, confermata il 18/10/2022 int. 15/03/23