

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini finissimi surgelati ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 12/02/21
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 1 di 4

PRODOTTO Fagiolini finissimi surgelati
DENOMINAZIONE Fagiolini surgelati da agricoltura biologica
CODICE ARTICOLO 420066
FRUTTAGEL

CODICE EAN 8012801007258

MARCHIO ALMAVERDE BIO
COMMERCIALE
TMC Ottenuto indicando, come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.

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

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da 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

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Raccolta, ventilazione, spietatura, lavaggio, sgrappolatura, spuntatura, calibratura, separazione pezzi, scottatura, raffreddamento, cernita, surgelazione in I.Q.F. posizionamento in box all'interno di un sacco di polithene, stoccaggio a $T \leq -18^{\circ}\text{C}$, confezionamento

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 fagiolini di calibro e colore uniforme, ragionevolmente privi di difetti e comunque entro i limiti definiti in "difetti merceologici".
Colore caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.
Aroma caratteristico del fagiolino fresco, esente da odori estranei.
Gusto caratteristico del fagiolino scottato, esente da sapori estranei
Consistenza tenera ed uniforme: carnosa e non molle, priva di parti fibrose

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila totale	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
Enterobacteriaceae	u.f.c./g	5	10^3	3×10^3	1

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

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini finissimi surgelati ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 12/02/21
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 2 di 4

CARATTERISTICHE CHIMICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Perossidasi 	negativa a 30"
	<ul style="list-style-type: none"> • Residui di pesticidi 	secondo Reg. CE 834/2008 e successive modifiche

DIFETTI MERCEOLOGICI Definiti su un'unità campione di 500g	Calibro	Finissimi <8,5
	Materiale estraneo	n° assente
	Materiale vegetale estraneo	n° 1 su 5 controlli
	Materiale vegetale proprio	n° 1 su 2 controlli
	Unità molto danneggiate	n° 3
	Unità poco danneggiate	n° 20
	Unità deformi/piatte	n° 10
	Unità troppo mature	n° 15
	Unità disidratate	n° 10
	Unità scolorite	n° 5
	Unità ossidate	n° 10
	Unità mal spuntate	n° 5
	Pezzi corti	n° 100
	Calibro più grosso	n° 100

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, ecc.)
Materiale vegetale estraneo	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del fagiolino
Materiale vegetale proprio	Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del fagiolino. Comprende inoltre spuntature libere, i semi e i frammenti di seme sparsi nel prodotto
Unità molto danneggiate	Comprende fagiolini danneggiati in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (grosse punture di insetti, arrotature necrotizzate molto evidenti, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi altra natura) per una superficie totale $\geq 20 \text{ mm}^2$
Unità poco danneggiate	Comprende fagiolini danneggiati in modo tale da non alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (piccole punture di insetti, piccole arrotature necrotizzate, leggere tracce di ruggine o ruggine puntiforme, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi altra natura) per una superficie totale $< 20 \text{ mm}^2$
Unità deformi e piatte	Si considerano tali quei fagiolini con strozzature marcate, notevolmente curvi, piatti e comunque di conformazione diversa da quella caratteristica della specie

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini finissimi surgelati ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 12/02/21
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 3 di 4

Unità troppo mature	Si considerano tali i fagiolini quando il seme rigonfia il baccello e gli conferisce una consistenza spugnosa all'interno, in particolare nella cavità occupata dal seme
Unità disidratate	Si considerano tali quei baccelli che perdendo l'acqua fisiologica diventano fibrosi con interspazi spugnosi
Unità scolorite	Sono quei baccelli che presentano superfici ingiallite di colore diverso da quello caratteristico della varietà
Unità ossidate	Si considerano tali quei baccelli che presentano lacerazioni od estremità ossidate
Unità mal spuntate	Si considerano tali quei fagiolini che presentano spuntature insufficienti o ancora un'estremità non spuntata
Pezzi corti o rotti	Comprende le unità più corte di 35 mm

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

INFORMAZIONI

NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	25 kcal / 103 kJ
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	2,4 g
Di cui zuccheri	2,4 g
Proteine	2,1 g
Sale	0 g

UNITA' DI VENDITA

Unità di vendita costituita da 4 buste politenate termosaldate contenenti 2,5 kg di prodotto cadauna

CARTONE

4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 290g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 340mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,4 kg

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 5
- Cartoni per pallet: 50
- Altezza pallet: 185 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 541 ± 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

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini finissimi surgelati ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 12/02/21
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 4 di 4

Scomparto del ghiaccio	Consumare entro tre giorni
Frigorifero	Consumare entro un giorno

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 Fruttagegel (Timbro e Firma)

12/02/21	00	Aggiornata pag 2			
07/11/19	05	Aggiorn. TMC e OGM			
19/06/19	04	Aggiornata revisione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

Spett.le Cliente

Alfonsine, 05/12/24

Dichiarazione ORIGINE

Siamo con la presente a dichiarare che la materia prima utilizzata per confezionare il seguente prodotto

420066 FAG. FINISS. 2,5X4 A.VERDE BIO

ad oggi, è di origine Italia.

Rimanendo a disposizione per eventuali chiarimenti porgo

Cordiali saluti

Uff. Assicurazione Qualità

Alice Berti

FRUTTAGEL S.C.p.A.
Via Nullo Baldini, 26
48011 ALFONSINE (RA)



ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: FRUTTAGEL S.C.p.A.
Denominazione prodotto:

420066 FAG. FINISSIMI 2,5X4 A.VERDE 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: 05/12/24

TIMBRO E FIRMA:

FRUTTAGEL S.C.p.A.
Via Nuti Baldini, 26
48011 ALFONSINE (RA)

