

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Broccoli in rosette surgelati ALMAVERDE BIO – 2500g	Rev.00 del 28/02/24
		Specifica di prodotto/ broccoli
		Pag. 1 di 3

PRODOTTO

Broccoli surgelati in I.Q.F., rosette da 40mm – 70mm, lunghezza 60mm
Origine Italia

CODICE EAN

8012801010647

CODICE ARTICOLO
FRUTTAGE
DENOMINAZIONE

460194

Broccoli surgelati

MARCHIO
COMMERCIALE
TMC

ALMAVERDE BIO

Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2023
CONFEZIONAMENTO ottobre 2023

TMC 06/2025
TMC 12/2025

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA ACQUISTATA

Prodotto costituito da broccoli sani, puliti, ben tagliati, di colore conforme alla varietà. I broccoli devono essere esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

INGREDIENTI

Broccoli

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto per quanto riguarda, aroma, gusto e consistenza; la valutazione del colore e dell’aspetto viene effettuata sul prodotto surgelato

Aspetto	Rosette di colore uniforme
Colore	Caratteristico, verde brillante
Aroma/ Gusto	Caratteristico, esente da sapori ed odori estranei
Consistenza	Dopo cottura il broccolo non deve essere molle, né presentare fibre dure

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	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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Perossidasi	Negativa a 30”
Residui di pesticidi	Secondo normativa cogente e successive modifiche

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Broccoli in rosette surgelati ALMAVERDE BIO – 2500g	Rev.00 del 28/02/24
		Specifica di prodotto/ broccoli
		Pag. 2 di 3

DIFETTI MERCEOLOGICI

Unità campione da 1000g

Materiale estraneo	n°	assente
Materiale vegetale proprio	n°	1
Unità gravemente danneggiate	g	50
Unità leggermente danneggiate	g	100
Unità leggermente sfiorite	g	100
Unità fortemente sfiorite	g	50
Frammenti	g	200
Germoglio/infiorescenza/stelo ≥ 80mm	g	100

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale proprio	Sono torsi o altre parti di broccolo con lunghezza < 3cm o di peso < 5g
Unità gravemente danneggiate	Sono broccoli danneggiati per oltre ¼ della testa dell'infiorescenza, a causa di batteriosi, marciume e scolorimento. Sono comprese unità rotte o schiacciate e con gambi aventi colorazione anomala
Unità leggermente danneggiate	Sono broccoli danneggiati per una superficie ≤ ¼ della testa dell'infiorescenza, a causa di batteriosi, marciume e scolorimento.
Unità leggermente sfiorite	Sono unità con testa molto aperta, ma comunque di colore verde
Unità fortemente sfiorite	Sono unità che presentano un inizio di fioritura
Frammenti	Per quanto riguarda le infiorescenze si fa riferimento ad unità di peso < 2 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	143 kJ/34 kcal
Grassi	0 g
Di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,1 g
Di cui zuccheri	3,1 g
Proteine	3,0 g
Sale	0,03 g

UNITA' DI VENDITA

L'unità di vendita è formata da:

- 2 buste di polietilene termosaldate contenenti 2,5 kg cadauna di prodotto
- Dimensione busta: 300mm x 500mm x 50mm (h)

SCATOLA AMERICANA 2 buste da 2500 g

- Peso scatola vuota: circa 250g
- Dimensioni scatola: 393mm x 235mm x 240mm (h)
- Peso scatola piena: circa 5,3 kg

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Broccoli in rosette surgelati ALMAVERDE BIO – 2500g	Rev.00 del 28/02/24
		Specifica di prodotto/ broccoli
		Pag. 3 di 3

- PALLETTIZZAZIONE

 - Scatole per strato: 10
 - Strati per pallet: 7
 - Scatole per pallet: 70
 - Altezza pallet: 1830 mm (compreso il pallet)
 - Peso pallet: 396 ± 10 kg (compreso il pallet)

MODALITA' D'USO

Da consumare previa cottura

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

- 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

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 CE 1829/2003 e 1830/2003.

Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni

28/02/24	00	Prima emissione			
Rev.	Data	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

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