

Covalm Orto Verde		SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 03.06.02 1B FA 2					
				Rev 00					
				02/01/2024					
				edit	confirm	approved			
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI A / FROZEN EXTRA FINE GREEN BEANS A		BIOLOGICO / ORGANIC		RCQ	AQ	DIR			
PRODOTTO Product Fagiolini finissimi surgelati A Frozen extra fine green beans A									
INGREDIENTI Ingredients Fagiolini (Phaseolus vulgaris) Green beans (Phaseolus vulgaris)									
ORIGINE Origin Italia Italy									
TMC Total shelf life 24 mesi fine mese 24 months end of the month									
Siti di produzione Production sites Rotella (AP) - S.P. 238 km 29,500 - 63071 Senigallia (AN) - Strada della Bruciata, 16 - 60019									
CARATTERISTICHE MP / RM Characteristics Prodotto ottenuto da varietà selezionate di <i>Phaseolus vulgaris italica</i>, sani e freschi, in buone condizioni igieniche, surgelati individualmente e privi di residui da trattamenti fitoiatrici. Product prepared from ripe and good quality <i>Phaseolus vulgaris italica</i>, in good hygienic conditions, IQF and free from pesticides residues.					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 < - Washing, trimming/calibration, optical selection, manual sorting, blanching, cooling, manual sorting, freezing, metal detection, packaging, storage at < -18°C.				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Sensory Characteristics Valutazione: cottura in acqua bollente per 8' Evaluation: cook in boiling water for 8'					CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Nutrition Declaration Valori medi per 100 g / Average values for 100 g (INRAN)				
Aspetto /Appearance Calibro uniforme, ben spuntati /uniform caliber, well trimmed		Energia / Energy 25 Kcal / 103 KJ							
Colore /Color tipico della varietà, verde brillante, uniforme/typical of the variety, brilliant green, uniform		Grassi / Fat 0,1 g							
Odore /Odour tipico del prodotto, esente da odori estranei/typical of the product, without extraneous odors		di cui saturi / of wHich saturated 0,02 g							
Sapore /Taste tipico del prodotto scottato, privo di retrogusti e sapori estranei/typical of the blanched produc, without extraneous flavours		Carboidrati / Carbohydrate 2,4 g							
Consistenza /Texture tenera ed uniforme, carnosa, non molle, priva di parti fibrose /tender and uniform, fleshy, not soft, not fibrous		di cui zuccheri / of which sugars 2,4 g							
		Proteine / Proteins 2,1 g							
		Fibre / Fibre 2,9 g							
		Sale / Salt 0,01 g							
CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical Properties					CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Properties				
Perossidasi /Peroxidase Negative at 50"		Parametri/Parameters		Misura/Measure		M			
Residuo secco / Dry residue 7-10%		CBT / TVC		UFC/g		10⁶			
Pesticidi /Pesticides Reg CE 396/2005 e s.m e i.		Coliformi tot / Tot Coliforms		UFC/g		3 x 10³			
Altri contaminanti /Other contaminants Reg UE 2023/915 e s.m e i.		E.coli		UFC/g		10²			
		Listeria m.		UFC/25g		absent			
		Salmonella		UFC/25g		absent			
DIFETTI MERCEOLOGICI / Deviations									
Campione da 500g / Sample of 500g									
Materiale estraneo / Foreign materials		N°	0	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (es. pezzi di legno, terra, lumache) / any foreign non-vegetable material (ex. wood piece, stones, snails)					
Materiale vegetale estraneo / Extraneous vegetal matter		N°	0	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta / any vegetable material not proper of the plant					
Materiale vegetale proprio / Proper vegetal matter		N°	1/2	qualsiasi parte vegetale appartenente alla pianta / any vegetable material proper of the plant (ex.core, tips)					
Unità gravemente macchiate / Mainly blemished pieces		N°	1	fagiolini danneggiati (attacchi di insetti, cicatrici da vento) e/o macchiati (lesioni, ruggine) per una superficie > 10 mm2 / Damaged pieces (insect or mechanical damage) and/or blemished (lesion, rust) of > 10mm2 of surface					
Unità leggermente macchiate / Lightly blemished pieces		N°	3	fagiolini danneggiati (attacchi di insetti, cicatrici da vento) e/o macchiati (lesioni, ruggine) per una superficie < 10 mm2 / Damaged pieces (insect or mechanical damage) and/or blemished (lesion, rust) of < 10mm2 of surface					
Unità scolorite / Discoloured pieces		N°	2	fagiolini ingialliti il cui colore si differenzia dagli altri di quella varietà / discoloured pieces different from the other of the variety					
Unità ossidate / Oxidized pieces		N°	2	fagiolini con lacerazioni od estremità ossidate / pieces with lacerations or oxidized extremity					
Unità corte / Short pieces		%	5	unità di lunghezza inferiore a 40 mm / short pieces of lenght < 40mm					

 	SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION		All 03.06.02 1B FA 2			
			Rev 00			
			02/01/2024			
			edit	confirm	approved	
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI A / FROZEN EXTRA FINE GREEN BEANS A		BIOLOGICO / ORGANIC		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. <i>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.</i> Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche / <i>The products comply with the Reg EC 834/07 and 889/08 s.a.s. for the organic production.</i> OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati / <i>GMO: Product GMO-free</i> ALLERGENI: presenza di farro, orzo, sedano, sesamo e soia nello stesso sito produttivo; l'azienda adotta e rispetta procedure utili ad impedire che durante tutte le fasi di lavorazione avvengano contaminazioni crociate; NO CROSS-CONTAMINATION / <i>ALLERGENS: presence of spelt, barley, celery, sesame e soy in the production plant. The Company adopted and respected useful procedures to prevent cross-contamination during all processing phases; NO CROSS-CONTAMINATION</i>						
LOTTO/ Batch			CONSERVAZIONE E TRASPORTO/ Storage and Distribution			
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. <i>Date of production: dd/mm/yyyy.</i> <i>For packaged products: L0121</i> <i>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.</i>			In cella frigorifera / <i>Storage temperature : T°C < - 18°C</i> Trasporto su camion / <i>Transport temperature : T°C < - 18°C</i> Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore. / <i>Once defrosted do not re-freeze, may be refrigerated for 24 hours.</i> Il prodotto deve essere consumato previa cottura. / <i>The product must be consumed after cooking.</i>			
Data / Date _____			Timbro e firma per accettazione / <i>Stamp and sign for approval</i> _____			

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: 13/11/2024

TIMBRO E FIRMA:

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