

PRODOTTO	Bieta a cubi surgelata (cubetti del peso di 50 – 60 g ciascuno)		
DENOMINAZIONE	Bieta surgelata BIO		
CODICE ARTICOLO Fruttage	440720		
MARCHIO COMMERCIALE	ALMAVERDE BIO		
CODICE EAN	8012801005650		
ORIGINE	ITALIA		
TMC	Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento. Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2020 TMC 06/2022 CONFEZIONAMENTO ottobre 2020 TMC 12/2022		
CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA	Prodotto ottenuto da bieta di varietà idonea alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti		
CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE	Taglio in campagna, desabbatura, ventilazione, lavaggio, precottura, cottura, cernita, cubettatura, surgelazione, stoccaggio del semilavorato a $T \leq -18^{\circ}\text{C}$, confezionamento		
INGREDIENTI	Bieta		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata sul prodotto all'atto del confezionamento per quanto riguarda aspetto e colore. L'aroma, il gusto e la consistenza vengono valutati dopo cottura domestica	Aspetto	bieta di colore verde brillante, caratteristico della varietà	
	Colore	caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme	
	Aroma	caratteristico della bieta cotta, esente da odori estranei	
	Gusto	caratteristico della bieta cotta, esente da sapori estranei o retrogusti	
	Consistenza	le foglie devono essere carnose. I gambi non devono essere troppo sviluppati	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	2×10^5	2×10^6	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	3×10^2	3×10^3	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10^2	2

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

	SPECIFICA DI PRODOTTO Bieta a cubi surgelata ALMAVERDE BIO	Rev.03 del 01/03/24
		Specifica di prodotto/ bieta a cubi
		Pag. 2 di 5

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Perossidasi	Negativa a 30"
Residuo secco	>7%
Acqua libera	<8%
Residui di pesticidi	Secondo normativa cogente e successive modifiche

DIFETTI

MERCEOLOGICI

Determinazione su unità campione di 450g in cubetti da 50 – 60 g l'uno

Materiale estraneo	assente
Scapi fiorali	N° 1
Bottoni fiorali	N° 1/2*
Radici	assenti
Erbe varie	N° 1/2*
Erbe filiformi	cm 15
Insetti	assenti
Foglie gialle	g 10
Foglie brune	g 10
Foglie danneggiate	g 10
Gambi eccedenti	g 90

* uno su due unità campione

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale organico e/o inerte (pezzi di legno, sassi, terra, bastoncini, foglie, foglie secche, ecc..)
Scapi fiorali	Comprende i raggruppamenti di foglie più lunghi di 2cm, al centro dei quali si svilupperà il bottone fiorale
Bottoni fiorali	Comprende gli scapi fiorali che presentano i primi accenni della formazione dei glomeruli fiorali
Radici	Sono considerate tali le radici staccate e le piantine con radici attaccate
Erbe varie	Comprende le piantine verdi o qualsiasi parte vegetale di colore verde, diversa dalla pianta della bieta, incluse le infiorescenze della bieta
Erbe filiformi	Comprende le parti vegetali filiformi di colore verde non appartenenti alla pianta della bieta superiori a 4cm di lunghezza
Foglie gialle	Sono considerate tali le foglie che presentano parti di colore giallo di dimensioni superiori a 4cm ² o sbiadito rispetto al colore caratteristico
Foglie brune	Sono considerate tali le foglie che mostrano segni evidenti di macchie di colore bruno di dimensioni superiori a 1cm ²
Foglie danneggiate	Sono considerate tali le foglie che presentano lesioni o ustionature provocate da attacchi di insetti, malattie, trattamenti, grandine, gelo per una superficie maggiore di 1 cm ² se continua, oppure maggiore di 4 cm ² se il difetto è sparso. Fori con bordi decolorati non vengono considerati difetti se non influenzano l'aspetto generale
Gambi	Si considerano difettosi oltre gli 8 cm di lunghezza

La determinazione dei difetti viene effettuata dopo la cubettatura, prima che il prodotto passi alla surgelazione

INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI

 (valori medi riferiti a 100g
 di prodotto)

Energia	20kcal / 83kJ
Grassi	0.1g
di cui acidi grassi saturi	0.0g
Carboidrati	2.8g
di cui zuccheri	2.8g
Proteine	1.3g
Sale	0.03g

UNITA' DI VENDITA

buste di polietilene termosaldate contenenti 2,5 kg di prodotto

SCATOLA AMERICANA

4 buste da 2500 g

Peso scatola vuota: circa 270g

Dimensioni scatola: 390mm x 235mm x 310mm (h)

Peso scatola piena: circa 10,3 kg

PALLETTIZZAZIONE

Scatole per strato: 10

Strati per pallet: 5

Scatole per pallet: 50

Altezza pallet: 170 cm (compreso il pallet)

Peso pallet: 530 ± 10 kg (compreso il pallet)

MODALITA' D'USO

Da consumarsi 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

	SPECIFICA DI PRODOTTO Bieta a cubi surgelata ALMAVERDE BIO	Rev.03 del 01/03/24
		Specifica di prodotto/ bieta a cubi
		Pag. 4 di 5

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

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni

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

01/03/24	03	Aggiornamen to			
25/01/24	02	Aggiornamen to pag.2			
19/01/24	01	Aggiornata pag. 4			
13/10/23	00	Aggiornata pag 3 - 4			
25/11/21	05	aggiornata			
08/02/19	04	Inserita origine, cod ean e aggiornato			

**SPECIFICA DI PRODOTTO**

Bieta a cubi surgelata
ALMAVERDE BIO

Rev.03 del 01/03/24**Specifica di prodotto/
bieta a cubi****Pag. 5 di 5**

		OGM			
2/5/17	03	Mod. pag.1/4			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

Spett.le Cliente

Alfonsine, 10/06/26

Oggetto: Dichiarazione di origine

Con la presente siamo a dichiarare che ad oggi la materia prima biologica utilizzata per il prodotto a Voi fornito:

410109 PISELLI FINISSIMI BIO ITA SURG KG 2.5
440720 BIETA ERBETTA CUBO BIO ITA SURG KG 2.5
420066 FAGIOLINI FINISSIMI BIO ITA SURG KG 2.5
440247 SPINACI CUBO BIO ITA SURG KG 2.5

Sono prodotti e confezionati nello stabilimento di Fruttagel S.C.p.A. sito in Alfonsine RA, e la materia prima è coltivata entro un raggio di 150 km dalla città di Bologna.

Cordiali saluti

Assicurazione Qualità

Roberta Casadio



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

FRUTTAGEL[®] Società Cooperativa Agricola per Azioni

Sede: Via Nullo Baldini 26 – 48011 ALFONSINE RA – C.P. n. 136 – Tel. 0544 866511 – Fax servizi generali 0544 83609 – Fax Uff. Ricezioni Ordini 0544 866557 C.F. e Iscr. Reg. Impr. RA01529420356 – P.IVA 01271980391 – REA RA N. 132485 – C.ISO IT 01271980391 – Albo Soc. Coop.ve a mutualità prevalente N° A104475

E-mail: segreteria@fruttagel.it – sito internet: www.fruttagel.it

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Denominazione prodotto:

440720	BIETA ERBETTA CUBO BIO ITA SURG KG 2,5
420066	FAGIOLINI FINISSIMI BIO ITA SURG KG 2,5
410109	PISELLI FINISSIMI BIO ITA SURG KG 2,5
440247	SPINACI CUBI 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: 10/06/26

TIMBRO E FIRMA:

FRUTTAGE S.C.p.A.
Via Nello Baldini, 26
48011 ALFONSINE (RA)