



SPECIFICA DI PRODOTTO
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
BIO ALMAVERDE/
PRODUCT SPECIFICATIONS
DEEP-FROZEN VERY FINE GREEN
BEANS ORGANIC ALMAVERDE
KG 2,5x4
420066

REV.: 00
DATA: 07/01/25
PAG.: 1/3

1) PRODOTTO:

PRODUCT:

DENOMINAZIONE LEGALE: Fagiolini surgelati da agricoltura biologica

LEGAL DENOMINATION: deep frozen green beans organic

CODICE / CODE : 420066

CODICE EAN / EAN CODE: 8012801007258

MARCHIO/BRAND Almaverde bio

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

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2024 TMC 06/2026

CONFEZIONAMENTO ottobre 2024 TMC 12/2026

BBD (Best Before Date): indicating as month June or December and as year: two years from packaging.

Ex.: PACKAGING May 2024 MDD 06/2026

PACKAGING October 2024 MDD 12/2026

((CODIFICA LOTTO : L 08BG

L xxYZ

xx = numero progressivo attribuito ai giorni del mese (da 01 a 31)

Y = rappresenta la lettera che viene attribuita al mese

(A = Gennaio, B=Febbraio, C=Marzo.N=Dicembre)

Z = rappresenta la lettera che viene attribuita all'anno

secondo la codifica francese (G = 2024)

Esempio: 15AG (15 (15) – Gennaio (A) – 2024 (G)

L xxYZ

xx = sequential number assigned to the days of the month (from 01 to 31)

Y = letter attributed to the month

Z = letter attributed to the year according to French coding (G=2024)

Example: 15AG (15 (15) – January (A) – 2024 (G)))

2) DESCRIZIONE PRODOTTO:

PRODUCT DESCRIPTION:

- **Ingredienti:** fagiolini finissimi biologici
- **Origine:** Italia
- 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



SPECIFICA DI PRODOTTO
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
BIO ALMAVERDE/
PRODUCT SPECIFICATIONS
DEEP-FROZEN VERY FINE GREEN
BEANS ORGANIC ALMAVERDE
KG 2,5x4
420066

REV.: 00
DATA: 07/01/25
PAG.: 1/3

- **Calibro:** Finissimi 7,5 – 8,5

PRODUCT DESCRIPTION :

- **Ingredients:** Deep frozen green beans organic
- **Origin:** Italy
- Product obtained from green beans of varieties suitable for freezing, at the right degree of ripeness, healthy, fresh, tender, clean, of an intense green colour, without string, free from current infestations, from residues of contamination by parasites
- **Caliber:** very fine 7,5 – 8,5

3) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

- **Colore:** caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme
- **Aroma:** caratteristico del fagiolino fresco, esente da odori estranei
- **Gusto:** caratteristico del fagiolino scottato, esente da sapori ed odori estranei
- **Aspetto:** fagiolini di calibro e colore uniforme
- **Consistenza:** tenera ed uniforme: carnosa e non molle, priva di parti fibrose

NB: la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo cottura domestica del prodotto per quanto riguarda aroma, gusto e consistenza; la valutazione del colore viene effettuata sul prodotto surgelato

- **Colors:** characteristic of the variety, bright green, uniform
- **Flavour:** characteristic of fresh green beans, free from foreign odors
- **Taste:** characteristic of blanched green beans, free from foreign flavours and odours
- **Appearance:** green beans of uniform size and color
- **Consistency:** tender and uniform: fleshy and not soft, without fibrous parts

NB: the evaluation of the organoleptic characteristics is carried out after domestic cooking of the product with regards to aroma, taste and consistency; the color evaluation is carried out on the frozen product

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

		n	m	M	C
--	--	---	---	---	---

Carica mesofila tot. <i>Total mesophilic content</i>	u.f.c./g	5	10 ⁵	10 ⁶	2
Coliformi totali <i>Total coliforms</i>	u.f.c./g	5	3x10 ²	3x10 ³	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	2
Salmonella spp	assente				
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g				

n = numero di unità di campionamento che costituiscono il campione / *number of sampling units sample is composed of*
 m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente / *limit within which result is satisfactory*
 M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente / *limit above which result is unsatisfactory*
 C = numero dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M / *number of samples whose result may fall between m and M*

5) CARATTERISTICHE CHIMICHE:

CHEMICAL CHARACTERISTICS:

- **Perossidasi:** negativa a 30"
- **Residui pesticidi:** Secondo Reg. 848/2018 e successive modifiche
- **Peroxidase:** negative a 30"
- **Residues of pesticides:** according to Reg. 848/2018 and subsequent amendments

6) DIFETTI MERCEOLOGICI – Unità campione da 500g

* uno su cinque unità campione

** uno su due unità campione

Materiale estraneo Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)	n° assente
Materiale vegetale estraneo Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del fagiolino	n° 1/5*
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	n° 1/2**
Unità molto danneggiate Comprende fagiolini danneggiati in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (grosse punture di insetti,	n° 3

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 $< 20 \text{ mm}^2$	n° 20
Unità deforme/piatte Si considerano tali quei fagiolini con strozzature marcate, notevolmente curvi, piatti e comunque di conformazione diversa da quella caratteristica della specie	n° 10
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	n° 15
Unità disidratate Si considerano tali quei baccelli che perdendo l'acqua fisiologica diventano fibrosi con interspazi spugnosi	n° 10
Unità scolorite Sono quei baccelli che presentano superfici ingiallite di colore diverso da quello caratteristico della varietà	n° 5
Unità ossidate Si considerano tali quei baccelli che presentano lacerazioni od estremità ossidate	n° 10
Unità mal spuntate Si considerano tali quei fagiolini che presentano spuntature insufficienti o ancora un'estremità non spuntata	n° 5
Pezzi corti o rotti Comprende le unità più corte di 35mm	n° 100
Calibro più grosso	g 100

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

PRODUCT DEFECTS - Sample unit 500g

* one in five sample units

** one in two sample units

Extraneous material <i>Includes any material not derived from plant (pieces of wood, stones, loam,...)</i>	n° absence
Foreign plant material <i>Includes any plant part not belonging to the bean plant</i>	n° 1/5*
Own plant material <i>Includes plant material from the green bean plant. Also includes free cuttings, seeds and seed fragments scattered throughout the product</i>	n° 1/2**

Very damaged units <i>Includes green beans damaged in such a way as to alter the taste or appearance of the product (large insect bites, very obvious necrotic burns, parasitic stains or lesions, damage of any other nature) for a total surface area $\geq 20 \text{ mm}^2$</i>	n° 3
Slightly damaged units <i>Includes green beans damaged in such a way as not to alter the taste or appearance of the product (small insect bites, small necrotic burns, light traces of rust or point rust, parasitic stains or lesions, damage of any other nature) for a total surface area $< 20 \text{ mm}^2$</i>	n° 20
Deformed/flat units <i>These beans are considered to be those with marked constriction, significantly curved, flat and in any case with a conformation different from that characteristic of the species.</i>	n° 10
Overripe units <i>Green beans are considered overripe when the seed swells the pod and gives it a spongy consistency inside, especially in the cavity occupied by the seed</i>	n° 15
Dehydrated units <i>These pods are considered as such when they lose physiological water and become fibrous with spongy spaces between them</i>	n° 10
Discolored units <i>These are pods that have yellowed surfaces of a color different from the characteristic color of the variety</i>	n° 5
Oxidized units <i>Pods that have tears or oxidized ends are considered as such</i>	n° 10
Poorly trimmed units <i>These are considered to be those beans that have insufficient trimming or even one end that is not trimmed.</i>	n° 5
Torn units <i>These are considered as such those beans with torn ends, with the seed or its housing exposed</i>	n° 3
Short or broken parts <i>Includes units shorter than 35mm</i>	n° 100
Larger caliber	g 100

The determination of defects is carried out by thawing the sample unit in running water

7) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI – Valori medi riferiti a 100g di prodotto
NUTRITIONAL INFORMATION –Average nutritional values for 100g:

Energia/Energy	kJ 103 / kcal 25
Grassi/Fat	0,1 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	2,4 g

 S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI BIO ALMAVERDE/ PRODUCT SPECIFICATIONS DEEP-FROZEN VERY FINE GREEN BEANS ORGANIC ALMAVERDE KG 2,5x4 420066	REV.: 00 DATA: 07/01/25 PAG.: 1/3
--	--	---

Di cui zuccheri/of which sugars	2,4 g	
Fibre	2,9 g	
Proteine/Protein	2,1 g	
Sale/Salt	0 g	

8) IMBALLAGGIO – PALLETTIZZAZIONE :

PACKAGING - PALLETIZATION

Unità di vendita	Unità di vendita costituita da 1 busta politenata termosaldata contenente 2,5 kg di prodotto
Scatola americana	• Peso scatola vuoto: circa 340g • Dimensioni scatola: 393mm x 235mm x 340mm (h) • Peso scatola piena: circa 10,5 kg
Pallet	• Scatole per strato: 10 • Strati per pallet: 5 • Scatole per pallet: 50 • Altezza pallet: 185 cm (compreso il pallet) • Peso pallet: 540 ± 10 kg (compreso il pallet)
Dichiarazione alimentari et� dell'imballo	si dichiara che <i>la busta utilizzata per confezionare questo prodotto</i> � conforme a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea: - <i>Regolamento (CE) N.1935/04</i> - <i>Regolamento (CE) N.1895/05</i> - <i>Regolamento (CE) N. 2023/2006 e successive modifiche</i> - <i>Regolamento (UE) N.10/2011 e successivi aggiornamenti</i> ed alla seguente legislazione italiana: - <i>Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche</i> - <i>DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche</i>
Box ambiente	Busta → LDPE4 → plastica Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo comune



SPECIFICA DI PRODOTTO
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
BIO ALMAVERDE/
PRODUCT SPECIFICATIONS
DEEP-FROZEN VERY FINE GREEN
BEANS ORGANIC ALMAVERDE
KG 2,5x4
420066

REV.: 00
DATA: 07/01/25
PAG.: 1/3

Sales unit	Sales unit consisting of 1 heat-sealed polythene bag containing 2,5 kg of product
American box	• Empty box weight: approx. 340g • Box dimensions: 393mm x 235mm x 340mm (h) • Full box weight : approx. 10,5 kg
Pallet	• Boxes per layer: 10 • Layers per pallet: 5 • Boxes per pallet: 50 • Pallet height: 185 cm (including the pallet) • Pallet weight: 540 ± 10 kg (including the pallet)
Declaration of food safety of the packaging	<i>it is declared that the bag used to package this product is compliant</i> <i>with all relevant legislative provisions, with particular reference to the following European Community legislation:</i> - Regulation (EC) No. 1935/04 - Regulation (EC) No. 1895/05 - Regulation (EC) No. 2023/2006 and subsequent amendments - Regulation (EU) No. 10/2011 and subsequent updates <i>and the following Italian legislation:</i> - Ministerial Decree 21/3/73 and subsequent updates and amendments - Presidential Decree 777/82 and subsequent updates and amendments
Disposal	<i>Bag → LDPE4 → plastic</i> <i>Recycling</i> <i>Check your municipality's regulations</i>

9) MODALITA' D'USO

METHOD OF USE

- Prodotto da consumarsi previa cottura (per le modalità di preparazione fare riferimento a quanto è indicato in busta)
- Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato
- Product to be consumed after cooking (refer to the instructions on the packaging for preparation methods)
- Once defrosted, the product must not be refrozen



SPECIFICA DI PRODOTTO
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
BIO ALMAVERDE/
PRODUCT SPECIFICATIONS
DEEP-FROZEN VERY FINE GREEN
BEANS ORGANIC ALMAVERDE
KG 2,5x4
420066

REV.: 00
DATA: 07/01/25
PAG.: 1/3

10) MODALITA' DI CONSERVAZIONE

STORAGE METHOD

- 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

- Store at T°C ≤ -18°C
- Domestic storage

**** o *** (-18°C)	Consume preferably within the minimum shelf-life
** (-12°C)	Consume preferably within one month or within the minimum durability date if this is earlier
* (-6°C)	Consume within a week
Ice compartment	Consume within 3 days
Fridge	Consume within 1 day

11) DICHIARAZIONI

STATEMENTS

- 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
- **Il prodotto non contiene allergeni**
- The product does not contain/ is not produced from GMO, it is also not produced from/ does not contain ingredients produced from GMO in accordance with reg. CEE n° 1829/2003 e 1830/2003
- Product manufactured in compliance with Italian mandatory food regulations
- **The product does not contain allergens**

RIQUADRI DI REVISIONI E FIRMA/ REVIEW AND SIGNATURE BOXES

Per accettazione (cliente)/ for customer acceptance
Timbro e firma/ stamp and signature

Per Fruttagel/ for Fruttagel
Timbro e firma/ stamp and signature



SPECIFICA DI PRODOTTO
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
BIO ALMAVERDE/
PRODUCT SPECIFICATIONS
DEEP-FROZEN VERY FINE GREEN
BEANS ORGANIC ALMAVERDE
KG 2,5x4
420066

REV.: 00
DATA: 07/01/25
PAG.: 1/3

--	--

07/01/25	00	Emessa NF			
07/11/19	05	Aggiornata			
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)