

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini surgelati ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 21/1/09
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 1 di 3

**PRODOTTO** Fagiolini surgelati  
**DENOMINAZIONE** Fagiolini surgelati da agricoltura biologica  
**MARCHIO COMMERCIALE** ALMAVERDE BIO  
**TMC** Ottenuto indicando, come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZ. maggio 2009 TMC 06/2011  
 CONFEZ. ottobre 2009 TMC 12/2011

**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,  
**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

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 Reg. CE 2092/91 e successive modifiche

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini surgelati ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 21/1/09
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 2 di 3

<b>DIFETTI</b>	<b>Calibro</b>	<b>7,5 – 9,5 mm</b>
<b>MERCEOLOGICI</b>		
Definiti su un'unità campione di 500 g	Materiale estraneo	n° assente
	Materiale vegetale estraneo	n° 1 su 5 campioni
	Materiale vegetale proprio	n° 1 su 2 campioni
	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° 4
	Unità lacerate	n° 3
	Pezzi corti <35mm	n° 50
	Calibro più grosso	g 100

#### DEFINIZIONI

<b>Materiale estraneo</b>	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, ecc.)
<b>Materiale vegetale estraneo</b>	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del fagiolino
<b>Materiale vegetale proprio</b>	Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del fagiolino. Comprende inoltre spuntature libere, i semi e i frammenti di seme sparsi nel prodotto
<b>Unità molto danneggiate</b>	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 $\geq 20 \text{ mm}^2$
<b>Unità poco danneggiate</b>	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 $< 20 \text{ mm}^2$
<b>Unità deformi e piatte</b>	Si considerano tali quei fagiolini con strozzature marcate, notevolmente curvi, piatti e comunque di conformazione diversa da quella caratteristica della specie
<b>Unità troppo mature</b>	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
<b>Unità disidratate</b>	Si considerano tali quei baccelli che perdendo l'acqua fisiologica diventano fibrosi con interspazi spugnosi
<b>Unità scolorite</b>	Sono quei baccelli che presentano superfici ingiallite di colore diverso da quello caratteristico della varietà
<b>Unità ossidate</b>	Si considerano tali quei baccelli che presentano lacerazioni od estremità ossidate
<b>Unità mal spuntate</b>	Si considerano tali quei fagiolini che presentano spuntature insufficienti o ancora un'estremità non spuntata

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Fagiolini surgelati ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 21/1/09
		Specifica di prodotto/ fagiolini
		Pag. 3 di 3

**Unità lacerate** Si considerano tali quei fagiolini con estremità lacerate, con il seme od il suo alloggiamento scoperto

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

**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
<b>Scomparto del ghiaccio</b>	Consumare entro tre giorni
<b>Frigorifero</b>	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
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

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

21/1/09	00	Prima emissione			
<b>Data</b>	<b>Rev.</b>	<b>causale</b>	<b>Redazione AQ</b>	<b>Verifica R.CQ</b>	<b>Approvazione R.PRO freddo</b>