

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Minestrone 12 verdure ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 10/1/06
		Specifica di prodotto/ minestrone
		Pag. 1 di 3

**PRODOTTO** Minestrone 12 verdure surgelato da agricoltura biologica

**DENOMINAZIONE** Misto di verdure surgelate per minestrone  
*da agricoltura biologica*

**MARCHIO COMMERCIALE TMC** ALMAVERDE BIO

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

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2006 TMC 06/2008  
CONFEZIONAMENTO ottobre 2006 TMC 12/2008

**CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA** Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto e da residui di contaminazione da parassiti, proveniente da coltivazioni biologiche

**CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE** Miscelazione di 12 verdure surgelate in I.Q.F. con dosaggio ponderale degli ingredienti; incastonamento in box con saccone di polithene, stoccaggio a  $T \leq -18^{\circ}\text{C}$ , confezionamento.

**INGREDIENTI**

- Patate 18%
- Pomodoro con pelle 14%
- Fagiolini 13%
- Piselli 12%
- Carote 12%
- Borlotto 10%
- Zucchine 8%
- Verza 8%
- Porro 2%
- Spinaci 1,5%
- Cavolfiore 1%
- Basilico 0,5%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata sul prodotto surgelato (per quanto riguarda aspetto e colore) e sul prodotto cotto (per quanto riguarda aroma, gusto e consistenza).

**Aspetto** L'aspetto della miscela deve rispettare la composizione indicata

**Colore** Tipico dei singoli ingredienti freschi a giusta maturazione ragionevolmente privi di parti danneggiate od ossidate

**Aroma** Tipico dei singoli ingredienti freschi ed esente da odori estranei

**Gusto** Tipico dei singoli ingredienti freschi ed esente da sapori estranei o retrogusti

**Consistenza** Carnosa e succulenta tipica di ogni singola verdura con esclusione di prodotto molle o fibroso

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Minestrone 12 verdure ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 10/1/06
		Specifica di prodotto/ minestrone
		Pag. 2 di 3

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	5x10 <sup>5</sup>	2x10 <sup>6</sup>	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	2x10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>3</sup>	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 <sup>2</sup>	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 di campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Perossidasi Negativa da 20" a 60" (per i prodotti scottati)

Residui di pesticidi REG. CEE 2092/91 e succ modifiche

DIFETTI		n°	
Agglomerati		2	
MERCEOLOGICI	Materiale estraneo	n°	assente
Determinazione su unità campione di 500g	Materiale vegetale estraneo	n°	1/5**
	Materiale vegetale proprio	n°	1/2*
	Unità molto danneggiate	g	12
* uno su due unità campione	Unità poco danneggiate	g	20
** uno su cinque unità campione	Difformità di colore	g	40

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

### DEFINIZIONI

<b>Materiale estraneo</b>	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale
<b>Materiale vegetale estraneo</b>	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alle piante dei singoli ingredienti
<b>Materiale vegetale proprio</b>	Comprende materiale vegetale proveniente dalle piante dei singoli ingredienti
<b>Unità molto danneggiate</b>	Comprende unità danneggiate in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: grosse punture di insetti, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi natura, per una superficie totale maggiore o uguale a 20 mm <sup>2</sup>
<b>Unità poco danneggiate</b>	Comprende unità danneggiate in modo tale da non alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: piccole punture di insetti, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi natura, per una superficie totale minore di 20 mm <sup>2</sup>
<b>Difformità di colore</b>	Comprende unità con colore non caratteristico delle singole verdure
<b>Agglomerati</b>	Si intende l'insieme di 3 o più pezzi saldati insieme
<b>Difformità di composizione</b>	Si considerano difettosi i campioni con uno scostamento in difetto o in eccesso del 35% sul peso previsto di ogni singolo ingrediente

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Valore energetico	50 kcal/ 210 kJ
Proteine	2,8 g
Carboidrati	8,9 g
Grassi	0,3 g

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Minestrone 12 verdure ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 10/1/06
		Specifica di prodotto/ minestrone
		Pag. 3 di 3

**UNITA' DI VENDITA**

Unità di vendita costituita da 4 buste politenate termosaldate  
contenti 2,5 kg di prodotto cadauna

**CARTONE**
**4 buste da 2500 g**

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 270g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 280mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,3 kg

**PALLETTIZZAZIONE**

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 639 ± 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) <b>Timbro e Firma</b>	Per FruttageL <b>(Timbro e Firma)</b>

10/1/06	00	Prima emissione			
<b>Data</b>	<b>Rev.</b>	<b>causale</b>	<b>Redazione RAQ</b>	<b>Verifica R.CQ</b>	<b>Approvazione R.PRO freddo</b>