



	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI A BIOLOGICI	All 3.11-1B FA 2	1 di 4
	Specifica prodotto finito	Rev 00	31/01/2012



FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI A BIOLOGICI

O.R.T.O. Verde S.c.a.p.a.
60019 Strada della Bruciata, 16 - Cesano di Senigallia (AN) - Italia
Tel +390716608200 – Fax +390716608222
www.ortoverde.eu – info@ortoverde.eu

Elaborazione RCQ		Verifica AQ		Approvazione DIR	
------------------	---	-------------	---	------------------	---

	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI A BIOLOGICI	All 3.11-1B FA 2	2 di 4
	Specifica prodotto finito	Rev 00	31/01/2012

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Fagiolini finissimi surgelati

CALIBRO: < 8,5 mm

INGREDIENTI: Fagiolini (*Phaseolus vulgaris*)

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA: Prodotto ottenuto da coltivazione biologica di 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.

PROCESSO PRODUTTIVO: Ricevimento materia prima, lavaggio, spuntatura/calibratura, selezione con cernitrice ottica, cernita manuale, scottatura, raffreddamento, surgelazione, metal detector, confezionamento, stoccaggio a temperatura < -18°C.

TMC: 24 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 8 minuti per quanto riguarda colore, odore, sapore e consistenza; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato.

Aspetto: fagiolini di calibro uniforme, ben spuntati
Colore: caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme
Odore: caratteristico del fagiolino fresco, esente da odori estranei
Sapore: caratteristico del fagiolino scottato, privo di retrogusti e sapori estranei
Consistenza: tenera ed uniforme, carnosa, non molle, priva di parti fibrose

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Raccomandazione I.I.A.S. 022/93)


Parametro	Unità di misura	M
Carica mesofila totale	UFC/g	10 ⁶
Coliformi totali	UFC/g	3 x 10 ³
Escherichia coli	UFC/g	10 ²

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Nitriti ≤ 7 ppm
Perossidasi Negativa a 50''
R.S. 7-10%
Pesticidi Prodotto conforme a Reg CE 396/2005 e s.m.e.i.
Altri contaminanti Prodotto conforme a Reg CE 1881/2006 e s.m.e.i.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PARTE EDIBILE (INRAN)

Valore energetico 18 kcal / 75 kJ
 Proteine 2,1 g
 Carboidrati 2,4 g
 Grassi 0,1 g

	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI A BIOLOGICI	All 3.11-1B FA 2	3 di 4
	Specifica prodotto finito	Rev 00	31/01/2012

DIFETTI MERCEOLOGICI: Campione da 500 g

Materiale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale proprio	N°	1/2 campioni
Unità molto danneggiate	N°	1
Unità poco danneggiate	N°	3
Unità scolorite	N°	2
Unità ossidate	N°	2
Unità corte	%	5
Unità non spuntate	N°	3
Unità troppo mature	N°	2
Unità con filo	N°	1
Calibro > 8,5 mm	%	5

DEFINIZIONI:

Materiale estraneo:	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale estraneo:	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del fagiolino
Materiale vegetale proprio:	materiale vegetale proveniente dalla pianta del fagiolino (gambi, foglie, ecc.)
Unità molto danneggiate:	fagiolini danneggiati (attacchi di insetti, cicatrici da vento) e/o macchiati (lesioni, ruggine) per una superficie > 10 mm ²
Unità poco danneggiate:	fagiolini danneggiati (attacchi di insetti, cicatrici da vento) e/o macchiati (lesioni, ruggine) per una superficie < 10 mm ²
Unità scolorite:	fagiolini ingialliti il cui colore si differenzia dagli altri di quella varietà
Unità ossidate:	fagiolini con lacerazioni od estremità ossidate.
Unità non spuntate:	fagiolini con estremità non spuntata
Pezzi corti:	unità di lunghezza inferiore a 40 mm
Unità con filo	fagiolini che, dopo scongelamento, evidenziano un filamento longitudinale molto resistente
Unità troppo mature:	fagiolini con cavità interne spugnose, di colore biancastro, con semi sviluppati

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO:

In cella frigorifera:	T°C < - 18°C
Trasporto su camion:	T°C < - 18°C


DICHIARAZIONI:

Il prodotto è esclusivamente di origine italiana ed è realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. I prodotti rispettano la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni.

Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche.

OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

ALLERGENI: presenza di sedano nello stesso sito produttivo.

	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI A BIOLOGICI	All 3.11-1B FA 2	4 di 4
	Specifica prodotto finito	Rev 00	31/01/2012

IMBALLAGGI:

Possono essere applicate diverse modalità di confezionamento:

- Octobins in cartone con sacco in PE celeste: 600/650 Kg
- Cartoni con sacco in PE celeste: 10 Kg
- Confezionati in buste in PE: 4 x 2,5 Kg
- Sacchi in carta multistrato: 20 Kg

LOTTO:

Il lotto corrisponde alla data di produzione ed è espresso in gg/mm/aaaa. Per i prodotti confezionati è invece espresso con un numero a 4 cifre preceduto da una L. La prima cifra indica l'ultimo numero dell'anno, le altre tre indicano il numero progressivo del giorno di confezionamento.

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Data

Timbro e firma per accettazione
