

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Cipolle a fette SICA – 2,5 Kg	Rev.01 del 23/07/15
		Specifica di prodotto/ cipolle

**PRODOTTO** Cipolle a fette

**CODICE EAN** 8008023357400

**CODICE ARTICOLO** 460919

**FRUTTAGEL**

**DENOMINAZIONE** Cipolle surgelate

**MARCHIO COMMERCIALE** SICA

**TMC** Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento. 24 MESI + FINE SEMESTRE

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2015 TMC 06/2017  
CONFEZIONAMENTO ottobre 2015 TMC 12/2017

**CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA ACQUISTATA** Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti. Il prodotto deve subire i seguenti trattamenti: spietatura, scollettatura, spellatura, lavaggio, affettatura, cottura e surgelazione in I.Q.F., separazione dei grumi, stoccaggio.

**INGREDIENTI** Cipolle

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

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

**Aspetto** Caratteristico della varietà, uniforme e brillante

**Gusto Aroma** Caratteristico della cipolla fresca, esente da odori e sapori estranei

**Consistenza** Cipolle tenere, esenti da parti fibrose, coriacee e da tracce di tunica esterna

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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

**CARATTERISTICHE CHIMICHE** Spessore delle fette: 4 – 6 mm

Residui di pesticidi: REG. CE 396/2005 e successivi aggiornamenti

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Cipolle a fette SICA – 2,5 Kg	<b>Rev.01 del 23/07/15</b>
		<b>Specifica di prodotto/ cipolle</b>
	<b>Pag. 2 di 3</b>	

<b>DIFETTI</b>	Agglomerati (3 o più unità)	4
<b>MERCEOLOGICI</b>	Materiale estraneo	assente
Unità campione da 500 g	Materiale vegetale estraneo	1/3*
	Unità con residui di radici	assenti
	Unità con tracce di terra	assenti
* uno su tre unità campione	Unità gravemente macchiate	2,5% in peso
	Unità leggermente macchiate	4% in peso
	Unità con spessore >6mm e superficie >60mm <sup>2</sup>	2% in peso
	Unità con residui di cuticola	1,5% in peso

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

## DEFINIZIONI

<b>Materiale estraneo</b>	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, insetti,...)
<b>Materiale vegetale estraneo</b>	Comprende materiale vegetale non appartenente alla pianta della cipolla
<b>Unità gravemente macchiate</b>	Comprende le unità macchiate per una superficie 9 mm <sup>2</sup>
<b>Unità leggermente macchiate</b>	Comprende le unità macchiate per una superficie < 9 mm <sup>2</sup>

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Al momento non presenti

## UNITA' DI VENDITA

- Busta in polietilene termosaldato contenente 2500g di prodotto
- Dimensioni della busta: 220mm x 380mm x 60mm (h)
- Composizione cartone: TSeT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 270g
- Dimensioni cartone: 393mm x 235mm x 310mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,5 kg

## CARTONE

4 buste da 2500 g

## PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 5
- Cartoni per pallet: 50
- Altezza pallet: 170 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 540 ± 10 kg (compreso il pallet)

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Cipolle a fette SICA – 2,5 Kg	<b>Rev.01 del 23/07/15</b>
		<b>Specifica di prodotto/ cipolle</b>
		<b>Pag. 3 di 3</b>

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

- Conservare a T°C -18°C
- Conservazione domestica:

<b>**** o *** (-18°C)</b>	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
<b>** (-12°C)</b>	Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente
<b>* (-6°C)</b>	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

23/07/015	01	Modif. pag. 1 e 2			
02/02/09	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>

Per accettazione (cliente) <b>Timbro e Firma</b>	Per FruttageL <b>(Timbro e Firma)</b>