

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci piastrina SUCOR	Rev.04 del 19/02/16
		Specifica di prodotto/ spinacio piastrina
		Pag. 1 di 4

PRODOTTO Spinaci in piastrina
Dimensioni (± 10 mm): 60 mm x 42mm – spessore 20mm
Da produzione integrata
ORIGINE: ITALIA

DENOMINAZIONE Spinaci surgelati

CODICE ARTICOLO 440188
FruttageL

CODICE EAN 80128010088507

MARCHIO COMMERCIALE SUCOR

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

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2012 TMC 06/2014
CONFEZIONAMENTO ottobre 2012 TMC 12/2014

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da spinaci di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi e puliti, esenti da infestanti in atto, da residui di contaminazione da parassiti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Taglio in campagna, desabbiatura, ventilazione, lavaggio, precottura, cottura, cernita, taglio della piastrina, surgelazione, stoccaggio del semilavorato a $T \leq -18^{\circ}\text{C}$, confezionamento

INGREDIENTI Spinaci

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La valutazione di aspetto e colore viene effettuata sul prodotto all'atto del confezionamento; aroma, gusto e consistenza vengono determinati dopo la cottura domestica del prodotto

Aspetto spinacio di colore verde scuro brillante, caratteristico della varietà.

Colore caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.

Aroma caratteristico dello spinacio cotto, esente da odori estranei.

Gusto caratteristico dello spinacio cotto, esente da sapori estranei o retrogusti

Consistenza le foglie devono essere carnose

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	10^5	2×10^6	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	3×10^2	3×10^3	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 di campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci piastrina SUCOR	Rev.04 del 19/02/16
		Specifica di prodotto/ spinacio piastrina
	Pag. 2 di 4	

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Perossidasi	Negativa a 60"
	Residuo secco	≥ 7%
	Acqua libera	≤ 12%
	Residui di pesticidi	secondo Reg CE 839/2008 e successive modifiche

DIFETTI MERCEOLOGICI Determinazione su un'unità campione di 450g	Materiale estraneo	assente
	Scapi fiorali	n° 1/10*
	Bottoni fiorali	n° 1/5**
	Radici	assenti
	Erbe varie	n° 1/2***
	Erbe filiformi	cm 10
	Insetti	assenti
	Foglie gialle	g 8
	Foglie brune	g 5
	Foglie danneggiate	g 8
Gambi eccedenti	g 50	

* uno su 10 unità campione

** uno su 5 unità campione

*** 1 su 2 unità campione

La determinazione dei difetti viene effettuata dopo il taglio della piastrina, prima che il prodotto passi alla fase di surgelazione

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale organico e/o inerte (pezzi di legno, sassi, terra, bastoncini, foglie, foglie secche, ecc)
Scapi fiorali	Comprende i raggruppamenti di foglie più lunghi di 2cm, al centro dei quali si svilupperà il bottone fiorale.
Bottoni fiorali	Comprende gli scapi fiorali che presentano i primi accenni della formazione dei glomeruli fiorali.
Radici	Sono considerate tali le radici staccate e le piantine con radici attaccate
Erbe varie	Comprende le piantine verdi o qualsiasi parte vegetale di colore verde, diversa dalla pianta dello spinacio, incluse le infiorescenze dello spinacio.
Erbe filiformi	Comprende le parti vegetali filiformi di colore verde non appartenenti alla pianta dello spinacio > 4cm di lunghezza
Foglie gialle	Sono considerate tali le foglie che presentano parti di colore giallo o sbiadite (rispetto al colore caratteristico) > 4cm ² .
Foglie brune	Sono considerate tali le foglie che mostrano segni evidenti di macchie di colore bruno di dimensioni > 1cm ² .
Foglie danneggiate	Sono considerate tali le foglie che presentano lesioni o ustionature provocate da attacchi di insetti, malattie, trattamenti, grandine, gelo per una superficie > 1 cm ² . Fori con bordi decolorati non vengono considerati difetti se non influenzano l'aspetto generale.

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci piastrina SUCOR	Rev.04 del 19/02/16
		Specifica di prodotto/ spinacio piastrina
	Pag. 3 di 4	

Gambi

Si considerano difettosi oltre i 5 cm di lunghezza. Solo la parte di gambo oltre questa misura costituisce il difetto da quantificare

INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	35 kcal/ 148 kJ
Grassi	0,7 g
Di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	2,9 g
Di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	3,4 g
Sale	0,25

UNITA' DI VENDITA

buste di polietilene termosaldate contenenti 1 kg di prodotto

DIMENSIONI BUSTA: 220 mm x 330 mm (h) 60 mm

CARTONE

10 buste da 1000 g

- Composizione cartone: TSwT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 270g
- Dimensioni cartone: 393 mm x 235mm x 400mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,5 kg

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 4
- Cartoni per pallet: 40
- Altezza pallet: 175 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 445 ± 10 kg (compreso il pallet)
- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

**** o *** (-18°C)	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
** (- 12°C)	Consumare preferibilmente entro un mese
* (- 6°C)	Consumare entro una settimana
Scomparto del ghiaccio	Consumare entro tre giorni
Frigorifero	Consumare entro un giorno dallo scongelamento

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci piastrina SUCOR	Rev.04 del 19/02/16
		Specifica di prodotto/ spinacio piastrina
		Pag. 4 di 4

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

19/02/16	04	Mod. pagg. 1-3/4			
12/11/12	03	Mod. pag. 3/4			
16/3/12	02	Modifica pag. 1/4 e 3/4			
1/2/12	01	Modifica pag. 1/4			
1/9/11	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

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