SPECIFICA DI PRODOTTO

Minestrone 14 verdure SUCOR - 2,5 kg

Rev.02 del 26/01/12 Specifica di prodotto/ minestrone PAG. 1 di 4

Minestrone surgelato composto da 14 verdure **PRODOTTO**

Da agricoltura a lotta integrata

ORIGINE: ITALIA

CODICE EAN 8001928111023

CODICE ARTICOLO

FRUTTAGEL

DENOMINAZIONE

14 verdure per minestrone surgelate

MARCHIO COMMERCIALE SUCOR

450113

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come

anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2007 TMC 06/2009

CONFEZIONAMENTO ottobre 2007

TMC 12/2009

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

CARATTERISTICHE **TECNOLOGICHE**

Miscelazione di 14 verdure surgelate in I.Q.F. con dosaggio ponderale degli ingredienti; incestonamento in box con saccone di polithene, stoccaggio a T ≤ - 18°C, confezionamento.

INGREDIENTI

•	Patate	19%
•	Carote	16%
•	Pomodoro	15,5%
•	Fagiolini cut	13%
•	Piselli	10%
•	Zucchine	7,4%
•	Borlotti	5,5%
•	Sedano	4%
•	Porro	3%
•	Verza	3%
•	Spinaci	2%
•	Cipolla	1%
•	Prezzemolo	0,3%
•	Basilico	0,3%

SPECIFICA DI PRODOTTO

Minestrone 14 verdure SUCOR – 2,5 kg Rev.02 del 26/01/12
Specifica di prodotto/
minestrone
PAG. 2 di 4

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
	Colore Aroma Gusto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	5x10 ⁵	2x10 ⁶	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	2x10 ²	2x10 ³	3
Escherichia coli	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

CARATTERISTICHE	Perossidasi	Negativa a 20" (per i prodotti scottati)
CHIMICHE		·

Residui di pesticidi Secondo normativa cogente

DIFETTI	Agglomerati	N°	2
MERCEOLOGICI	Materiale estraneo	N°	assente
Determinazione su unità	Materiale vegetale estraneo	N°	1/10**
campione di 500g	Materiale vegetale proprio	N°	1/2*
	Unità molto danneggiate	g	6,0
* uno su due unità campione	Unità poco danneggiate	g	15
** uno su dieci unità campione	Difformità di colore	g	40
	Frammenti	g	50
	Dimensioni irregolari	g	60

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale		
Materiale vegetale estraneo	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alle piante dei singoli ingredienti		
Materiale vegetale proprio	Comprende materiale vegetale proveniente dalle piante dei singoli ingredienti		

SPECIFICA DI PRODOTTO

Minestrone 14 verdure SUCOR – 2,5 kg Rev.02 del 26/01/12
Specifica di prodotto/
minestrone
PAG. 3 di 4

Unità molto danneggiate

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 mm²

Unità poco danneggiate

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 mm²

Difformità di colore

Comprende unità con colore non caratteristico delle singole verdure

Si considerano tali gli sfridi di ingredienti cubettati (patate, carote, zucchine) con dimensioni inferiori ai 4 mm

Dimensioni irregolari

Frammenti

Comprende quelle unità aventi dimensioni diverse da quelle previste e tollerate per ogni singolo ingrediente

Agglomerati Difformità di composizione Si intende l'insieme di 3 o più pezzi saldati insieme

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	243 kJ/58 kcal
Proteine	2,6 g
Carboidrati	9,7 g
Grassi	0,3 g

UNITA' DI VENDITA

- Busta in polietilene termosaldata contenente 2500 gr di prodotto
- Dimensione busta: 220mm x 370mm x 38mm (h)

CARTONE 4 buste da 2500 gr

Composizione cartone: TSeT 363/C
Peso cartone vuoto: circa 270 gr

Dimensione cartone: 393 mm x 235 mm x 280 mm (h)

Peso cartone pieno: circa 10,4 kg

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per strato: 10Strati per pallet: 6Cartoni per pallet: 60

Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
 Peso pallet: 639± 10 kg (compreso il pallet)

SPECIFICA DI PRODOTTO

Minestrone 14 verdure SUCOR – 2,5 kg

Rev.02 del 26/01/12		
Specifica di prodotto/		
minestrone		
PAG. 4 di 4		

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
Scomparto del ghiaccio	Consumare entro tre giorni
Frigorifero	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)	Per Fruttagel
Timbro e Firma	(Timbro e Firma)

26/01/12	02	Mod pag 1/4 - 3/4			
07/08/09	01	Mod pag 1/4 - 2/4			
18/12/07	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo