

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Broccoli in rosette surgelati SUCOR – 2500g	Rev.02 del 31/10/17
		Specifica di prodotto/ broccoli
		Pag. 1 di 3

PRODOTTO Broccoli surgelati in I.Q.F., rosette da 30mm – 60mm, lunghezza 60mm

CODICE EAN 8012801005810

CODICE ARTICOLO 460195

FRUTTAGE

DENOMINAZIONE Broccoli surgelati

MARCHIO COMMERCIALE SUCOR

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

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2017 TMC 06/2019
CONFEZIONAMENTO ottobre 2017 TMC 12/2019

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA ACQUISTATA Prodotto costituito da broccoli sani, puliti, ben tagliati, di colore conforme alla varietà. I broccoli devono essere esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

INGREDIENTI Broccoli

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Aspetto	Rosette di colore uniforme
Colore	Caratteristico, verde brillante
Aroma/ Gusto	Caratteristico, esente da sapori ed odori estranei
Consistenza	Dopo cottura il broccolo non deve essere molle, né presentare fibre dure

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	10 ⁵	10 ⁶	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10 ²	10 ³	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	1

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 Perossidasi Negativa a 30"

Residui di pesticidi Secondo normativa cogente

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Broccoli in rosette surgelati SUCOR – 2500g	Rev.02 del 31/10/17
		Specifica di prodotto/ broccoli
		Pag. 2 di 3

DIFETTI	Materiale estraneo	n°	assente
MERCEOLOGICI	Materiale vegetale proprio	n°	1
Unità campione da 1000g	Unità gravemente danneggiate	g	50
	Unità leggermente danneggiate	g	100
	Unità leggermente sfiorite	g	100
	Unità fortemente sfiorite	g	50
	Frammenti	g	200
	Germoglio/infiorescenza/stelo ≥ 80mm	g	100

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale proprio	Sono torsi o altre parti di broccolo con lunghezza < 3cm o di peso < 5g
Unità gravemente danneggiate	Sono broccoli danneggiati per oltre ¼ della testa dell'infiorescenza, a causa di batteriosi, marciume e scolorimento. Sono comprese unità rotte o schiacciate e con gambi aventi colorazione anomala
Unità leggermente danneggiate	Sono broccoli danneggiati per una superficie ≤ ¼ della testa dell'infiorescenza, a causa di batteriosi, marciume e scolorimento.
Unità leggermente sfiorite	Sono unità con testa molto aperta, ma comunque di colore verde
Unità fortemente sfiorite	Sono unità che presentano un inizio di fioritura
Frammenti	Per quanto riguarda le infiorescenze si fa riferimento ad unità di peso < 2 g

INFORMAZIONI

NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	143 kJ/34 kcal
Grassi	0 g
Di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,1 g
Di cui zuccheri	3,1 g
Proteine	3,0 g
Sale	0,03 g

UNITA' DI VENDITA

L'unità di vendita è formata da:

- 2 buste di polietilene termosaldate contenenti 2,5 kg cadauna di prodotto
- Dimensione busta: 300mm x 500mm x 50mm (h)

CARTONE

2 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 250g
- Dimensioni cartone: 393mm x 235mm x 240mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 5,3 kg

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Broccoli in rosette surgelati SUCOR – 2500g	Rev.02 del 31/10/17
		Specifica di prodotto/ broccoli
		Pag. 3 di 3

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 7
- Cartoni per pallet: 70
- Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 400 ± 5 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
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

31/10/17	02	Modifica pag. 1-2/3			
30/8/07	01	Modifica pag. 2/3			
27/03/07	00	Prima emissione			
Rev.	Data	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

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