

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Carciofi a spicchi surgelati SUCOR	Rev.03 del 13/04/18
		Specifica di prodotto/ carciofi
		Pag. 1 di 4

PRODOTTO Spicchi di carciofo surgelati acquistati come semilavorato, 55 – 100 spicchi/kg

DENOMINAZIONE Carciofi a spicchi surgelati

CODICE FRUTTAGE 460392

CODICE EAN 8001928168027

**MARCHIO
COMMERCIALE** SUCOR

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

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2018 TMC 06/2020
CONFEZIONAMENTO ottobre 2018 TMC 12/2020

**CARATTERISTICHE
DELLA MATERIA PRIMA
ACQUISTATA** Prodotto ottenuto da carciofi di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, teneri, freschi e puliti, di colore caratteristico, ragionevolmente privi di parti fibrose, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

INGREDIENTI carciofi

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

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

Aspetto Spicchi di carciofo di calibro uniforme.
Colore Caratteristico della varietà, giallo paglierino, verde chiaro, uniforme.
Aroma Caratteristico del carciofo fresco ed esente da odori estranei.
Gusto Caratteristico del carciofo scottato, esente da sapori estranei.
Consistenza Tenera ed uniforme: carnosa, non molle, priva di parti fibrose.

**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	5x10 ²	2
<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 Reg.Ce 839/08 e successive modifiche

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Carciofi a spicchi surgelati SUCOR	Rev.03 del 13/04/18
		Specifica di prodotto/ carciofi
		Pag. 2 di 4

DIFETTI	Materiale estraneo	n°	assente
MERCEOLOGICI	Materiale vegetale estraneo	n°	assente
Unità campione da 1000 g	Materiale vegetale proprio	n°	1/10*
	Unità molto danneggiate	n°	5
	Unità poco danneggiate	n°	10
	Unità sovramature	n°	10
	Unità con spine	g	assenti
	Unità con vermificazione	n°	1/3**
	Pezzi e foglie		5% in peso
	Blocchi di foglie congelati insieme	n°	assenti

* uno su dieci unità campione

** uno su tre unità campione

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

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale estraneo	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del carciofo
Materiale vegetale proprio	Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del carciofo. Comprende inoltre residui di tornitura e/o spuntature libere
Unità molto danneggiate	Comprende i carciofi danneggiati in modo tale alterare l'aspetto del prodotto (macchie da ossidazioni o danneggiamenti di qualsiasi natura) per una superficie totale $\geq 20 \text{ mm}^2$
Unità poco danneggiate	Comprende i carciofi danneggiati in modo tale da non alterare l'aspetto ed il gusto del prodotto (piccole punture di insetti, leggere tracce di ossidazione, piccole macchie o danneggiamenti di qualsiasi entità) per una superficie totale $< 20 \text{ mm}^2$
Unità sovramature	Sono i carciofi a maturazione avanzata che sviluppano una peluria interna centrale di lunghezza compresa tra 4 e 6 mm e foglie interne rossastre
Unità con spine	Sono unità che presentano nella parte centrale spine non edibili
Unità con vermificazioni	Si considerano tali quelle unità che hanno subito attacchi da parassiti
Pezzi e foglie	Si intendono le foglie che si sono liberate durante le fasi di lavorazione successive alla tornitura ed i pezzi $\leq 20 \text{ mm}$ di lunghezza

INFORMAZIONI

NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	34 kcal / 140 kJ
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	2,5 g
Di cui zuccheri	1,9 g
Proteine	2,7 g
Sale	0,33 g

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Carciofi a spicchi surgelati SUCOR	Rev.03 del 13/04/18
		Specifica di prodotto/ carciofi
		Pag. 3 di 4

UNITA' DI VENDITA Busta di polietilene termosaldato contenente 2,5kg di prodotto.

CARTONE
2 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TSeT363/C
- Peso cartone vuoto: circa 270 g
- Dimensione cartone: 393 mm x 235 mm x 165 mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 5,3 kg

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 10
- Cartoni per pallet: 100
- Altezza pallet: 180 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 545±10 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

INFORMAZIONI PER IL CONSUMO Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Da consumarsi previa cottura

ISTRUZIONI PER L'USO Non occorre scongelare il prodotto. Cucinare nel modo desiderato

DICHIARAZIONI Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM, in accordo con i regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003. Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare.

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

13/04/18	03	Modifica pag. 1 e 3			
5/01/15	02	Modifica			

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Carciofi a spicchi surgelati SUCOR	Rev.03 del 13/04/18
		Specifica di prodotto/ carciofi
		Pag. 4 di 4

		pag.2/3,3/3			
23/2/11	01	Modifica pag. 1/3,2/3,3/3			
10/12/02	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo