

| | | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|--|--|
| FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO | | Rev.04 del 13/04/18 | | |
| | Carote a disco surgelate- 2.5kg x 4 | | Specifica di prodotto/ carote | | |
| | SUCOR | | PAG. 2 di 4 | | |

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 | 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

DIFETTI

MERCEOLOGICI

Unità campione da 500g

| | | |
|-----------------------------------|----|---------|
| Materiale estraneo | N° | assente |
| Materiale vegetale estraneo | N° | 1/5** |
| Rondelle con tracce di colletto | N° | 1/2* |
| Prodotto con variazioni di colore | gr | 10 |
| Unità gravemente macchiate | N° | assenti |
| Unità leggermente macchiate | gr | 5 |
| Rondelle con spessore < 6 mm | gr | 25 |
| Rondelle con spessore > 8 mm | gr | 25 |
| Rondelle con diametro > 40 mm | gr | 20 |
| Rondelle con diametro < 20 mm | gr | 40 |
| Taglio irregolare (dischi ovali) | gr | 10 |
| Frammenti | gr | 10 |

* uno su due unità campione

** uno su cinque unità campione

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 estraneo | Comprende qualsiasi parte vegetale non proprio della carota |
| Rondelle con tracce di colletto | Comprende le unità che presentano tracce di colletto, residuo dell'apparato fogliare del fittone |
| Prodotto con variazioni di colore | Sono considerate tali le unità che presentano tonalità di colore molto chiaro (giallo – arancio chiaro) |
| Unità gravemente macchiate | Comprende carote macchiate per una superficie totale superiore ai 10 mm ² |

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO | Rev.04 del 13/04/18 |
| | Carote a disco surgelate- 2.5kg x 4 | Specifica di prodotto/ carote |
| | SUCOR | PAG. 3 di 4 |

Unità leggermente macchiate Comprende carote macchiate per una superficie totale inferiore o uguale ai 10 mm²

Taglio irregolare Sono rondelle che presentano forma ovale

Frammenti Sono dischetti o parti di disco con una superficie minore di 100 mm²

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

| | |
|----------------------------|------------------|
| Energia | 43 kcal / 180 kJ |
| Grassi | 0 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0 g |
| Carboidrati | 7,6 g |
| Di cui zuccheri | 7,6 g |
| Proteine | 1,1 g |
| Sale | 0,24 g |

UNITA' DI VENDITA

- Busta in polietilene termosaldata contenente 2500 gr di prodotto

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 260 mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,6 kg

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 171 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 650± 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 |

| | | |
|---|--|--|
| FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA) | SPECIFICA DI PRODOTTO Carote a disco surgelate- 2.5kg x 4 SUCOR | Rev.04 del 13/04/18 |
| | | Specifica di prodotto/ carote |
| | | PAG. 4 di 4 |

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.
Versare il prodotto surgelato in acqua bollente, aggiungere un pizzico di sale e cucinare per circa 6-8 minuti dalla ripresa del bollore. Scolare ed utilizzare il prodotto come si desidera.

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 FruttageL (Timbro e Firma) |
| | |

| | | | | | |
|-------------|-------------|------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| 13/04/18 | 04 | Mod. pag. 1-4 di 4 | | | |
| 5/01/15 | 03 | Mod. pag. 3-4 di 4 | | | |
| 26/01/12 | 02 | Mod. pag. 1-2 di 3 | | | |
| 20/08/09 | 01 | Mod. pag. 1-2-3-4 di 4 | | | |
| 18/09/02 | 00 | Prima emissione | | | |
| Data | Rev. | causale | Redazione AQ | Verifica R.CQ | Approvazione R.PRO freddo |