

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>  Cavolfiore a rosette  SUCOR	<b>Rev.03 del 13/04/2018</b>
		<b>Specifica di prodotto/ cavolfiore</b>
	<b>PAG. 1 di 4</b>	

**PRODOTTO** Cavolfiore a rosette surgelato con calibro di 40 – 70 mm

**DENOMINAZIONE** Rosette di cavolfiori surgelati

**CODICE ARTICOLO** 460690  
**FruttageL scpa**

**CODICE EAN** 8001928120025

**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** Prodotto costituito da cavolfiori sani, puliti, ben tagliati, di colore bianco. I cavolfiori devono essere esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

**CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE** Raccolta, lavaggio, detorsolatura, divisione in infiorescenze, lavaggio pneumatico, scottatura, sgrondatura, surgelazione in I.Q.F., stoccaggio in cella a T°C ≤ -18°C, confezionamento

**INGREDIENTI** Cavolfiore

**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 calibro compreso tra 40 e 70mm con gambo di diametro ≤ 22mm. Pezzatura uniforme

**Colore** Bianco o bianco crema chiaro, anche nel gambo

**Aroma/ Gusto** Caratteristico, il prodotto non deve presentare sapori od odori estranei

**Consistenza** Tenera, carnosa non molle, priva di parti fibrose

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Rev.03 del 13/04/2018</b>
	Cavolfiore a rosette	<b>Specifica di prodotto/ cavolfiore</b>
	SUCOR	<b>PAG. 2 di 4</b>

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	2
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 <sup>2</sup>	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 839/2008 e successive modifiche

### DIFETTI MERCEOLOGICI

Unità campione da 1000g

Materiale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale estraneo	N°	assente
Infiorescenze aperte	gr	150
Infiorescenze gravemente danneggiate da insetti	gr	assenti
Infiorescenze lievemente danneggiate da insetti	gr	50
Infiorescenze gravemente macchiate	gr	assenti
Infiorescenze lievemente macchiate	gr	50
Prodotto non completamente bianco	gr	200
Frammenti	gr	50
Unità sopra calibro	gr	100
Unità sotto calibro	gr	100

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

### DEFINIZIONI

<b>Materiale estraneo</b>	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
<b>Materiale vegetale estraneo</b>	Comprende qualsiasi parte vegetale non proprio del cavolfiore
<b>Infiorescenze aperte</b>	Si considerano tali le unità che si presentano aperte causa lo stato avanzato di maturazione
<b>Infiorescenze gravemente danneggiate da insetti</b>	Comprende le rosette di cavolfiore danneggiate per una superficie totale >20mm <sup>2</sup>

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>  Cavolfiore a rosette  SUCOR	<b>Rev.03 del 13/04/2018</b>
		<b>Specifica di prodotto/ cavolfiore</b>
	<b>PAG. 3 di 4</b>	

<b>Infiorescenze lievemente danneggiate da insetti</b>	Comprende le rosette di cavolfiore danneggiate per una superficie totale $\leq 20\text{mm}^2$
<b>Infiorescenze gravemente macchiate</b>	Comprende le rosette di cavolfiore macchiate per una superficie totale $>20\text{mm}^2$
<b>Infiorescenze lievemente macchiate</b>	Comprende le rosette di cavolfiore macchiate per una superficie totale $\leq 20\text{mm}^2$
<b>Prodotto non completamente bianco</b>	Comprende le infiorescenze di colore non proprio del cavolfiore
<b>Frammenti</b>	Sono frammenti o parti di rosette di dimensione $\leq 10\text{mm}$
<b>Unità sopra calibro</b>	Sono rosette di cavolfiore con calibro $\geq 80\text{mm}$
<b>Unità sotto calibro</b>	Sono rosette di cavolfiore con calibro compreso tra 20 mm e 40mm

**INFORMAZIONI**
**NUTRIZIONALI**

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	30 kcal / 127 kJ
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	2,7 g
Di cui zuccheri	2,4 g
Proteine	3,2 g
Sale	0,02g

**UNITA' DI VENDITA**

L'unità di vendita è formata da:

- 4 buste di polietilene termosaldate contenenti 2,5 kg cadauna di prodotto

**CARTONE**

4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 270g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 360mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,5 kg

**PALLETIZZAZIONE**

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 4
- Cartoni per pallet: 40
- Altezza pallet: 1455 mm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 440  $\pm$  10 kg (compreso il pallet)

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>  Cavolfiore a rosette  SUCOR	<b>Rev.03 del 13/04/2018</b>
		<b>Specifica di prodotto/ cavolfiore</b>
	<b>PAG. 4 di 4</b>	

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

<b>**** o *** (-18°C)</b>	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
<b>** (-12°C)</b>	Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente
<b>* (-6°C)</b>	Consumare entro una settimana
<b>Scomparto del ghiaccio</b>	Consumare entro tre giorni
<b>Frigorifero</b>	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.  
Versare i cavolfiori surgelati in acqua bollente, aggiungere un pizzico di sale e cucinare per circa 12 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) <b>Timbro e Firma</b>	Per FruttageL <b>(Timbro e Firma)</b>

13/04/18	03	Mod. pag. 1 e 4			
5/01/15	02	Mod. pag. 3/4, 4/4			
07/08/09	01	Mod. pag. ¼, 2/4, ¾, 4/4			
18/09/02	00	Prima emissione			

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>  Cavolfiore a rosette  SUCOR	<b>Rev.03 del 13/04/2018</b>
		<b>Specifica di prodotto/ cavolfiore</b>
		<b>PAG. 5 di 4</b>

<b>Data</b>	<b>Rev.</b>	<b>causale</b>	<b>Redazione RAQ</b>	<b>Verifica R.CQ</b>	<b>Approvazione R.PRO freddo</b>
-------------	-------------	----------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------------------