

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cipolla a cubetti surgelata SUCOR – 150 gr	Rev.01 del 17/04/13
		Specifica di prodotto/ odori
		PAG. 1 di 3

PRODOTTO	Cipolla a cubetti surgelata, 6x6 Da agricoltura a lotta integrata ORIGINE: ITALIA	
CODICE EAN	8001928577157	
CODICE ARTICOLO FRUTTAGEL	460936	
DENOMINAZIONE	Cipolla surgelata <i>cipolla tritata surgelata</i>	
MARCHIO COMMERCIALE	SUCOR	
TMC	Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.	
	Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2013	TMC 06/2015
	CONFEZIONAMENTO ottobre 2013	TMC 12/2015

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Alimentazione, spietatura, scollatura, spellatura, lavaggio, cubettatura, cottura, surgelazione in I.Q.F., separazione dei grumi, stoccaggio a $T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$, confezionamento

INGREDIENTI Cipolla

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata sul prodotto surgelato per quanto riguarda il colore; aroma, gusto e consistenza vengono valutati sul prodotto scongelato

Colore	Caratteristico della varietà, uniforme e brillante
Gusto/Aroma	Caratteristico della varietà, esente da sapori od odori estranei
Consistenza	Tenera, totalmente edibile ed esente da parti fibrose, coriacee e da tracce di tunica esterna

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	10^5	$1,5 \times 10^6$	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	3×10^2	3×10^3	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 di campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cipolla a cubetti surgelata SUCOR – 150 gr	Rev.01 del 17/04/13
		Specifica di prodotto/ odori
	PAG. 2 di 3	

CARATTERISTICHE CHIMICHE Residui di pesticidi Secondo normativa cogente

DIFETTI	Agglomerati	N°	1
MERCEOLOGICI	Materiale estraneo	N°	assente
Determinazione su unità campione di 250g	Materiale vegetale	g	1/5*
	Cubetti irregolari	g	30
	Cubetti macchiati e/o ossidati	g	6
	Cubetti con residuo di torsolo	g	20
	Cubetti con aree verdi	g	15
* uno su cinque unità campione	Tuniche secche	g	1,5

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

DEFINIZIONI

Agglomerati	Insieme di cubetti che non si separano con una compressione manuale
Materiale estraneo	Comprende qualsiasi materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, insetti...)
Materiale vegetale	Comprende qualsiasi parte vegetale propria e non della cipolla
Cubetti irregolari	Unità che presentano un lato di dimensione > 9 mm
Cubetti macchiati e/o ossidati	Sono cubetti scuri o con macchie con difetto > 9 mm ² di superficie
Cubetti con residuo di torsolo	Unità che presentano parte dell'apparato radicale della pianta
Cubetti verdi	Unità che presentano una colorazione marcatamente verde
Tuniche secche	Parti esterne della cipolla presenti a causa di insufficiente pelatura del prodotto

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Valore energetico	126kJ/ 30kcal
Proteine	1,0 g
Carboidrati	5,7 g
Grassi	0,1 g

UNITA' DI VENDITA

- Astuccio politenato con tappo dosatore contenente 150 g di prodotto
- Dimensioni astuccio: 80mm x 50mm x 100mm (h)

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cipolla a cubetti surgelata SUCOR – 150 gr	Rev.01 del 17/04/13
		Specifica di prodotto/ odori
		PAG. 3 di 3

FARDELLO
9 astucci da 150g

- Film termoretraibile
- Dimensioni fardello: 153mm x 250mm x 100mm (h)
- Peso fardello pieno: circa 1,485 kg

PALLETTIZZAZIONE

- Fardelli per strato: 23
- Strati per pallet: 16
- Fardelli per pallet: 368
- Altezza pallet: 175 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 572± 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

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) Timbro e Firma	Per FruttageL (Timbro e Firma)

17/04/13	01	Modifica pagg.1-3 di 3			
18/12/07	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo