

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b>	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE	<b>Rev.03 del 5/01/2014</b>
		<b>Specifica di prodotto/ grigliati surgelati</b>
		<b>Pag. 1 di 3</b>

**PRODOTTO** Melanzane a fette grigliate surgelate

**MARCHIO COMMERCIALE** SUCOR

**CODICE ARTICOLO** 470655  
FruttageL scpa

**CODICE EAN** 8001928510017

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

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2007 TMC 06/2009  
CONFEZIONAMENTO ottobre 2007 TMC 12/2009

**VITA RESIDUA PRESSO IL CLIENTE** 10 mesi

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- **Aspetto:** fette di calibro uniforme
- **Colore:** dal beige al bruno con segni di grigliatura
- **Aroma:** gradevole, caratteristico del prodotto
- **Sapore:** dolce, caratteristico del prodotto, privo di retrogusti anomali

**INGREDIENTI** melanzane

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

		<b>n</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>C</b>
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	5x10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	2
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5		10	

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**

Residuo secco	12-14%
Perossidasi	negativa a 60"
Metalli pesanti	Secondo normativa cogente
Residui di pesticidi	Secondo D.M. 27 agosto 2004 e successive modifiche

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b>	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE	<b>Rev.03 del 5/01/2014</b>
		<b>Specifica di prodotto/ grigliati surgelati</b>
		<b>Pag. 2 di 3</b>

<b>DIFETTI</b>	Materiale estraneo	assente
<b>MERCEOLOGICI</b>	Materiale vegetale proprio	assente
Unità campione da 1000g	Materiale vegetale estraneo	assente
	Lunghezza fette > 18,5 cm	assenti
	Lunghezza fette < 4cm	max 1% in peso
	Calotte	max 4 su ogni confezione
	Sovramaturo (fette con quantità di semi prevalente sulla polpa)	n° 2
	Irregolarità di colore (fette con grigliatura non regolare)	n° 2

**INFORMAZIONI**
**NUTRIZIONALI**

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	29 kcal / 120 kJ
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	4,4 g
Di cui zuccheri	3,4 g
Proteine	1,1 g
Sale	0 g

**UNITA' DI VENDITA**

Busta di polietilene termosaldata contenente 1 Kg di prodotto

**CARTONE**

4 buste da 1000 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 250g
- Dimensioni cartone: 393mm x 235mm x 260mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 4,5 kg
- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 7
- Cartoni per pallet: 70
- Altezza pallet: 197 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 318 ± 10 kg (compreso il pallet)
- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

**PALLETTIZZAZIONE**
**MODALITA' DI**
**CONSERVAZIONE**

<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

FRUTTAGEL S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE	Rev.03 del 5/01/2014
		Specifica di prodotto/ grigliati surgelati
		Pag. 3 di 3

### ISTRUZIONI PER L'USO

Non occorre scongelare il prodotto.

**In forno:** sistema in una teglia con carta da forno il prodotto surgelato evitando che le fette si sovrappongano; cuocile nel forno preriscaldato a circa 200°C per circa 7 minuti. Condisci a piacere.

**In padella:** in un' ampia padella antiaderente unta con un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva, aggiungi il prodotto surgelato evitando che le fette si sovrappongano. Cuoci su fuoco medio per circa 8 minuti avendo cura di girare il prodotto di tanto in tanto e comunque fino al grado di cottura preferito. Condisci a piacere

**In microonde:** disponi il prodotto in un contenitore adatto al microonde, riscalda il prodotto a 750W per 3 minuti circa.

### 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

5/01/14	03	Modifica pag. 2/3, 3/3			
13/08/08	02	Modifica pag. 1/2, 2/2			
05/01/07	01	Modifica pag. 1/2, 2/2			
28/02/05	00	Prima emissione			
<b>Data</b>	<b>Rev.</b>	<b>causale</b>	<b>Redazione AQ</b>	<b>Verifica R.CQ</b>	<b>Approvazione R.PRO freddo</b>

Per accettazione (cliente) <b>Timbro e Firma</b>	Per FruttageL <b>(Timbro e Firma)</b>