

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci surgelati a cubi ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 12/04/24
		Specifica di prodotto/ spinacio a cubi
		Pag. 1 di 4

PRODOTTO	Spinaci surgelati a cubi
DENOMINAZIONE	Spinaci in foglia surgelati da agricoltura biologica
CODICE ARTICOLO FRUTTAGE	440247
ORIGINE	ITALIA
CODICE EAN	8008023313475
MARCHIO COMMERCIALE	ALMAVERDE BIO
TMC	Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: 24 mesi dal confezionamento + fine semestre

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2023 TMC 06/2025
CONFEZIONAMENTO ottobre 2023 TMC 12/2025

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA	Prodotto ottenuto da spinaci di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi e puliti, esenti da infestanti in atto, da residui di contaminazione da parassiti
--	---

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE	Taglio in campagna, desabbatura, ventilazione, lavaggio, precottura, cottura, cernita, cubettatura, surgelazione, stoccaggio del semilavorato a $T \leq -18^{\circ}\text{C}$, confezionamento
-------------------------------------	--

INGREDIENTI	Spinaci
--------------------	---------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE La valutazione di aspetto e colore viene effettuata sul prodotto all'atto del confezionamento; aroma, gusto e consistenza vengono determinati dopo la cottura domestica del prodotto	Aspetto	spinacio di colore verde scuro brillante, caratteristico della varietà.
	Colore	caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.
	Aroma	caratteristico dello spinacio cotto, esente da odori estranei.
	Gusto	caratteristico dello spinacio cotto, esente da sapori estranei o retrogusti
	Consistenza	le foglie devono essere carnose

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			n	m	M	C
	Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	10 ⁵	2x10 ⁶	2
	Coliformi totali	u.f.c./g	5	3x10 ²	3x10 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 Spinaci surgelati a cubi ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 12/04/24
		Specifica di prodotto/ spinacio a cubi
		Pag. 2 di 4

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Perossidasi	Negativa a 30"
Residuo secco	≥ 7%
Acqua libera	≤ 8%
Residui di pesticidi	secondo normativa cogente e successive modifiche

DIFETTI

MERCEOLOGICI

Determinazione su un'unità campione di 450g (in cubetti del peso di circa 50g)

Materiale estraneo	assente
Scapi fiorali	n° 1/2*
Bottoni fiorali	n° 1/5**
Radici	assenti
Erbe varie	n° 1/2*
Erbe filiformi	cm 15
Insetti	assenti
Foglie gialle	g 10
Foglie brune	g 10
Foglie danneggiate	g 20
Gambi eccedenti	g 50

* uno su due unità campione

** uno su cinque unità campione

La determinazione dei difetti viene effettuata dopo la cubettatura, prima che il prodotto passi alla fase di surgelazione

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale organico e/o inerte (pezzi di legno, sassi, terra, bastoncini, foglie, foglie secche, ecc)
Scapi fiorali	Comprende i raggruppamenti di foglie più lunghi di 2cm, al centro dei quali si svilupperà il bottone fiorale.
Bottoni fiorali	Comprende gli scapi fiorali che presentano i primi accenni della formazione dei glomeruli fiorali.
Radici	Sono considerate tali le radici staccate e le piantine con radici attaccate
Erbe varie	Comprende le piantine verdi o qualsiasi parte vegetale di colore verde, diversa dalla pianta dello spinacio, incluse le infiorescenze dello spinacio.
Erbe filiformi	Comprende le parti vegetali filiformi di colore verde non appartenenti alla pianta dello spinacio > 4cm di lunghezza
Foglie gialle	Sono considerate tali le foglie che presentano parti di colore giallo o sbiadite (rispetto al colore caratteristico) > 4cm².
Foglie brune	Sono considerate tali le foglie che mostrano segni evidenti di macchie di colore bruno di dimensioni > 1cm².
Foglie danneggiate	Sono considerate tali le foglie che presentano lesioni o ustionature provocate da attacchi di insetti, malattie, trattamenti, grandine, gelo per una superficie > 1 cm². Fori con bordi decolorati non vengono considerati difetti se non influenzano l'aspetto generale.

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci surgelati a cubi ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 12/04/24
		Specifica di prodotto/ spinacio a cubi
		Pag. 3 di 4

Gambi

Si considerano difettosi oltre i 5 cm di lunghezza. Solo la parte di gambo oltre questa misura costituisce il difetto da quantificare

INFORMAZIONI

NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	35 kcal/ 148 kJ
Grassi	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	2,9 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	3,4 g
Sale	0,25 g

UNITA' DI VENDITA

L'unità di vendita è formata da 4 buste di polietilene termosaldate contenenti 2,5 kg cadauna di prodotto

SCATOLA AMERICANA 4 buste da 2500 g

- Peso scatola vuota: circa 270g
- Dimensioni scatola: 390mm x 235mm x 310mm (h)
- Peso scatola piena: circa 10,4 kg

PALLETIZZAZIONE

- Scatole per strato: 10
- Strati per pallet: 5
- Scatole per pallet: 50
- Altezza pallet: 170 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 541 ± 10 kg (compreso il pallet)

MODALITA' D'USO

- Consumare previa cottura
- Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

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
* (- 6°C)	Consumare entro una settimana
Scomparto del ghiaccio	Consumare entro tre giorni
Frigorifero	Consumare entro un giorno dallo scongelamento

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Spinaci surgelati a cubi ALMAVERDE BIO	Rev.01 del 12/04/24
		Specifica di prodotto/ spinacio a cubi
		Pag. 4 di 4

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 CEE n. 1829/2003 e 1830/2003
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare
- Il prodotto non contiene allergeni

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni

12/04/24	01	aggiornamen to			
27/03/24	00	aggiornamen to			
11/02/19	05	Inserita origine e aggiornato OGM			
2/5/17	04	Mod. pag.1/4			
24/08/15	03	Aggiornato es. tmc e val. nutrizionali			
16/11/11	02	Mod. pag. 1/4			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

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