

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Minestrone 12 verdure ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 05/12/23
		Specifica di prodotto/ minestrone
		Pag. 1 di 5

PRODOTTO	Minestrone 12 verdure surgelato da agricoltura biologica
DENOMINAZIONE	Misto di verdure surgelate per minestrone <i>da agricoltura biologica</i>
MARCHIO COMMERCIALE	ALMAVERDE BIO
CODICE EAN	8012801009399
ORIGINE	ITALIA
CODICE FRUTTAGE TMC	450142
	Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.
	Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2021 TMC 06/2023 CONFEZIONAMENTO ottobre 2021 TMC 12/2023
CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA	Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto e da residui di contaminazione da parassiti, proveniente da coltivazioni biologiche
CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE	Miscelazione di 12 verdure surgelate in I.Q.F. con dosaggio ponderale degli ingredienti; incastonamento in box con saccone di polithene, stoccaggio a $T \leq -18^{\circ}\text{C}$, confezionamento.
INGREDIENTI	• Patate 18% • Pomodoro con pelle 14% • Fagiolini 13% • Piselli 12% • Carote 12% • Borlotto 10% • Zucchine 8% • Verza 8% • Porro 2% • Spinaci 1,5% • Cavolfiore 1% • Basilico 0,5%

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Minestrone 12 verdure ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 05/12/23
		Specifica di prodotto/ minestrone
		Pag. 2 di 5

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata sul prodotto surgelato (per quanto riguarda aspetto e colore) e sul prodotto cotto (per quanto riguarda aroma, gusto e consistenza).

Aspetto	L'aspetto della miscela deve rispettare la composizione indicata
Colore	Tipico dei singoli ingredienti freschi a giusta maturazione ragionevolmente privi di parti danneggiate od ossidate
Aroma	Tipico dei singoli ingredienti freschi ed esente da odori estranei
Gusto	Tipico dei singoli ingredienti freschi ed esente da sapori estranei o retrogusti
Consistenza	Carnosa e succulenta tipica di ogni singola verdura con esclusione di prodotto molle o fibroso

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Perossidasi Negativa a 20" (per i prodotti scottati)

Residui di pesticidi REG. CE 834/07 e succ modifiche

DIFETTI	Agglomerati	n°	2
MERCEOLOGICI	Materiale estraneo	n°	assente
Determinazione su unità campione di 500g	Materiale vegetale estraneo	n°	1/5**
	Materiale vegetale proprio	n°	1/2*
	Unità molto danneggiate	g	12
	Unità poco danneggiate	g	20
* uno su due unità campione	Difformità di colore	g	40
** uno su cinque unità campione			

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

DEFINIZIONI

Materiale estraneo Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale

Materiale vegetale estraneo Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alle piante dei singoli ingredienti

Materiale vegetale proprio Comprende materiale vegetale proveniente dalle piante dei singoli ingredienti

Unità molto danneggiate Comprende unità danneggiate in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: grosse punture di insetti, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi natura, per una superficie totale maggiore o uguale a 20 mm^2

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Minestrone 12 verdure ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 05/12/23
		Specifica di prodotto/ minestrone
		Pag. 3 di 5

Unità poco danneggiate

Comprende unità danneggiate in modo tale da non alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: piccole punture di insetti, macchie o lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi natura, per una superficie totale minore di 20 mm²

Difficoltà di colore Agglomerati

Comprende unità con colore non caratteristico delle singole verdure
Si intende l'insieme di 3 o più pezzi saldati insieme

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

Energia	57 kcal / 238 kJ
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	6,5 g
Di cui zuccheri	2,8 g
Proteine	3,0 g
Sale	0,05 g

UNITA' DI VENDITA

Unità di vendita costituita da 4 buste politenate termosaldate contenenti 2,5 kg di prodotto ciascuna

CARTONE
4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 270g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 280mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,3 kg
- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 639 ± 10 kg (compreso il pallet)

PALLETIZZAZIONE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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

**** 0 *** (-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

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Minestrone 12 verdure ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 05/12/23
		Specifica di prodotto/ minestrone
		Pag. 4 di 5

Frigorifero	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 il prodotto surgelato in acqua bollente, aggiungere un pizzico di sale e cucinare per circa 35-40 minuti dalla ripresa del bollore; trascorsi 25-30 minuti puoi aggiungere riso o pasta.

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

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni
Sulla base del monitoraggio delle nostre materie prime e dell'analisi dei rischio, certifichiamo che nel nostro sito produttivo il rischio di contaminazione crociata da allergeni è controllato

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

05/12/23	00	aggiornamen to			
23/11/21	05	aggiornata			
08/02/19	04	Inserita origine e aggiornato OGM			

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Minestrone 12 verdure ALMAVERDE BIO	Rev.00 del 05/12/23
		Specifica di prodotto/ minestrone
		Pag. 5 di 5

2/5/17	03	Mod. 1/4			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

