PRODOTTO Bieta a cubi surgelata (cubetti del peso di 50 – 60 g ciascuno)

DENOMINAZIONE Bieta surgelata BIO

CODICE ARTICOLO Fruttagel 440720

MARCHIO COMMERCIALE ALMAVERDE BIO

CODICE EAN 8012801005650

ORIGINE ITALIA

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

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2020 TMC 06/2022
CONFEZIONAMENTO ottobre 2020 TMC 12/2022

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da bieta di varietà idonea alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Taglio in campagna, desabbiatura, ventilazione, lavaggio, precottura, cottura, cernita, cubettatura, surgelazione, stoccaggio del semilavorato a T ≤ – 18°C, confezionamento

INGREDIENTI Bieta

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata sul prodotto all'atto del confezionamento per quanto riguarda aspetto e colore. L'aroma, il gusto e la consistenza vengono valutati dopo cottura domestica

Aspetto bieta di colore verde brillante, caratteristico della varietà

Colore caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme

Aroma caratteristico della bieta cotta, esente da odori estranei

Gusto caratteristico della bieta cotta, esente da sapori estranei o retrogusti

Consistenza le foglie devono essere carnose. I gambi non devono essere troppo sviluppati

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	$2x10^5$	$2x10^6$	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	$3x10^2$	$3x10^3$	3
Escherichia coli	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 dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

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 unità campione di 450g in cubetti da 50 – 60 g l'uno	Materiale estraneo	assente
	Scapi fiorali	N° 1
	Bottoni fiorali	N° 1/2*
	Radici	assenti
	Erbe varie	N° 1/2*
	Erbe filiformi	cm 15
	Insetti	assenti
	Foglie gialle	g 10
	Foglie brune	g 10
* uno su due unità campione	Foglie danneggiate	g 10
	Gambi eccedenti	g 90

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 della bieta, incluse le infiorescenze della bieta
Erbe filiformi	Comprende le parti vegetali filiformi di colore verde non appartenenti alla pianta della bieta superiori a 4cm di lunghezza
Foglie gialle	Sono considerate tali le foglie che presentano parti di colore giallo di dimensioni superiori a 4cm² o sbiadito rispetto al colore caratteristico
Foglie brune	Sono considerate tali le foglie che mostrano segni evidenti di macchie di colore bruno di dimensioni superiori a 1cm²
Foglie danneggiate	Sono considerate tali le foglie che presentato lesioni o ustionature provocate da attacchi di insetti, malattie, trattamenti, grandine, gelo per una superficie maggiore di 1 cm² se continua, oppure maggiore di 4 cm² se il difetto è sparso. Fori con bordi decolorati non vengono considerati difetti se non influenzano l'aspetto generale
Gambi	Si considerano difettosi oltre gli 8 cm di lunghezza

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

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

Energia	20kcal / 83kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi	0.1g 0.0g
Carboidrati di cui zuccheri	2.8g 2.8g
Proteine	1.3g
Sale	0.03g

UNITA' DI VENDITA buste di polietilene termosaldate contenti 2,5 kg 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 10,3 kg

PALLETTIZZAZIONE

Scatole per strato: 10
Strati per pallet: 5
Scatole per pallet: 50
Altezza pallet: 170 cm (compreso il pallet)
Peso pallet: 530 ± 10 kg (compreso il pallet)

MODALITA' D'USO

Da consumarsi 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 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, 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

Per accettazione (cliente) **Timbro e Firma**	Per Fruttagel **(Timbro e Firma)**

01/03/24	03	Aggiornamento			
25/01/24	02	Aggiornamento pag.2			
19/01/24	01	Aggiornata pag. 4			
13/10/23	00	Aggiornata pag 3 - 4			
25/11/21	05	aggiornata			
08/02/19	04	Inserita origine, cod ean e aggiornato			

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