

	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI BIOLOGICI	All 3.11-2B FA FF	1 di 4
		Rev 02	02/04/2015



FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI BIOLOGICI 2 x 2,5 Kg

O.R.T.O. Verde S.c.a.p.a.

60019 Strada della Bruciata, 16 - Cesano di Senigallia (AN) - Italia

Tel +390716608200 – Fax +390716608222

www.ortoverde.eu – info@ortoverde.eu

Elaborazione RCQ		Verifica AQ		Approvazione DIR	
-------------------------	---	--------------------	---	-------------------------	---

	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI BIOLOGICI	All 3.11-2B FA FF	2 di 4
		Rev 02	02/04/2015

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Fagiolini finissimi surgelati biologici
INGREDIENTI: Fagiolini (*Phaseolus vulgaris*)
CALIBRO: < 8,5 mm

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA: Prodotto ottenuto da coltivazioni biologiche di fagiolini di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi, teneri, puliti, di colore verde intenso, senza filo, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti.

PROCESSO PRODUTTIVO: Ricevimento materia prima, lavaggio, spuntatura/calibratura, selezione con cernitrice ottica, cernita manuale, scottatura, raffreddamento, surgelazione, metal detector, confezionamento, stoccaggio a temperatura < -18°C.

ORIGINE: Italia
TMC: 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 8 minuti per quanto riguarda colore, odore, sapore e consistenza; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato.

Aspetto: fagiolini di calibro uniforme, ben spuntati
Colore: caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme
Odore: caratteristico del fagiolino fresco, esente da odori estranei
Sapore: caratteristico del fagiolino scottato, privo di retrogusti e sapori estranei
Consistenza: tenera ed uniforme, carnosa, non molle, priva di parti fibrose

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Raccomandazione I.I.A.S. 022/93)

Parametro	Unità di misura	M
Carica mesofila totale	UFC/g	10 ⁶
Coliformi totali	UFC/g	3 x 10 ³
Escherichia coli	UFC/g	10 ²

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Nitriti ≤ 7 ppm
Perossidasi Negativa a 50''
R.S. 7-10%
Pesticidi Prodotto conforme a Reg CE 396/2005 e s.m.e.i.
Altri contaminanti Prodotto conforme a Reg CE 1881/2006 e s.m.e.i.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PARTE EDIBILE (INRAN)

Valore energetico	18 Kcal / 78 KJ
Grassi	0,1 g
di cui saturi	0,02 g
Carboidrati	2,4 g
di cui zuccheri	2,4 g
Proteine	2,1 g
Fibra alimentare	2,9 g
Sale	0,005 g

	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI BIOLOGICI	All 3.11-2B FA FF	3 di 4
		Rev 02	02/04/2015

DIFETTI MERCEOLOGICI: Campione da 500 g

Materiale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale proprio	N°	1/2 campioni
Unità molto danneggiate	N°	2
Unità poco danneggiate	N°	4
Unità scolorite	N°	2
Unità ossidate	N°	2
Unità corte	%	8
Unità non spuntate	N°	3
Unità troppo mature	N°	2
Unità con filo	N°	1
Calibro > 8,5 - < 9,5mm	%	5

DEFINIZIONI:

Materiale estraneo:	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale estraneo:	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del fagiolino
Materiale vegetale proprio:	materiale vegetale proveniente dalla pianta del fagiolino (gambi, foglie, ecc.)
Unità molto danneggiate:	fagiolini danneggiati (attacchi di insetti, cicatrici da vento) e/o macchiati (lesioni, ruggine) per una superficie > 10 mm ²
Unità poco danneggiate:	fagiolini danneggiati (attacchi di insetti, cicatrici da vento) e/o macchiati (lesioni, ruggine) per una superficie < 10 mm ²
Unità scolorite:	fagiolini ingialliti il cui colore si differenzia dagli altri di quella varietà
Unità ossidate:	fagiolini con lacerazioni od estremità ossidate.
Unità non spuntate:	fagiolini con estremità non spuntata
Pezzi corti:	unità di lunghezza inferiore a 40 mm
Unità con filo	fagiolini che, dopo scongelamento, evidenziano un filamento longitudinale molto resistente
Unità troppo mature:	fagiolini con cavità interne spugnose, di colore biancastro, con semi sviluppati

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO:

In cella frigorifera:	T°C < - 18°C
Trasporto su camion:	T°C < - 18°C

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.

DICHIARAZIONI:

Il prodotto è realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. I prodotti rispettano la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni.
Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche.

<u>OGM:</u>	prodotto esente da organismi geneticamente modificati.
<u>ALLERGENI:</u>	presenza di sedano, orzo e farro nello stesso sito produttivo.

	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI BIOLOGICI	All 3.11-2B FA FF	4 di 4
		Rev 02	02/04/2015

UNITÀ DI VENDITA: busta da 2,5 Kg

IMBALLAGGI:

- PRIMARIO: bobina in polietilene
 - fascia: 650 mm
 - passo: 460 mm
 - spessore: 80 µm
- SECONDARIO: cartone: KMT 242 B
 - dimensioni: 396 x 260 x 145 mm

PALLETIZZAZIONE: unità di vendita per cartone: n°2
 cartoni per strato: n°9
 strati per pallet: n°11
 cartoni per pallet: n°99
 peso netto: 495 Kg
 altezza pallet: 175 cm
 pallet: EPAL 80 x 120 cm

LOTTO:

Il lotto è espresso con un codice alfanumerico costituito da n. 5 cifre, così distribuite:

- prima cifra: lettera L (Lotto)
- seconda cifra: ultima cifra dell'anno (es: per l'anno 2011 si indica il numero 1)
- terza, quarta e quinta cifra: numero progressivo del giorno di confezionamento (da 1 a 366).

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Data

Timbro e firma per accettazione
