

|                                                                                  |                                  |                   |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|
|  | SPINACI CUBI SURGELATI BIOLOGICI | All 3.11-2B<br>SP | 1 di 4     |
|                                                                                  |                                  | Rev 02            | 02/04/2015 |



# SPINACI CUBI 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](http://www.ortoverde.eu) – [info@ortoverde.eu](mailto:info@ortoverde.eu)

|                         |                                                                                     |                    |                                                                                     |                         |                                                                                       |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaborazione <b>RCQ</b> |  | Verifica <b>AQ</b> |  | Approvazione <b>DIR</b> |  |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                  |                   |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|
|  | SPINACI CUBI SURGELATI BIOLOGICI | All 3.11-2B<br>SP | 2 di 4     |
|                                                                                  |                                  | Rev 02            | 02/04/2015 |

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:** Spinaci cubi surgelati.biologici

**INGREDIENTI:** Spinaci (*Spinacia oleracea*)

**CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA:** Prodotto ottenuto da coltivazione biologica di spinaci di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi e puliti, esenti da danni di natura chimico – fisica, da infestazioni parassitarie.

**PROCESSO PRODUTTIVO:** Ricevimento materia prima, dry-cleaner, separazione pneumatica, lavaggi a flottazione, selezione con cernitrice ottica, scottatura, raffreddamento, cernita manuale, formazione cubelli, surgelazione, glassatura, 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 7 minuti per quanto riguarda colore, odore, sapore e consistenza; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato.

**Aspetto:** cubi regolari  
**Colore:** verde scuro brillante  
**Odore:** naturale, caratteristico del prodotto  
**Sapore:** caratteristico del prodotto fresco  
**Consistenza:** tenera, non fibrosa

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

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

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE

**Nitrati** ≤ 2000 ppm  
**Nitriti** ≤ 7 ppm  
**Perossidasi** Negativa a 30''  
**R.S.** ≥ 8%  
**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 | 30 Kcal / 126 KJ |
| Grassi            | 0,7 g            |
| di cui saturi     | 0,1 g            |
| Carboidrati       | 3 g              |
| di cui zuccheri   | 0,6 g            |
| Proteine          | 2,8 g            |
| Fibra alimentare  | 1 g              |
| Sale              | 0,13 g           |

|                                                                                  |                                  |                   |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|
|  | SPINACI CUBI SURGELATI BIOLOGICI | All 3.11-2B<br>SP | 3 di 4     |
|                                                                                  |                                  | Rev 02            | 02/04/2015 |

**DIFETTI MERCEOLOGICI:** Campione da 500 g prima della surgelazione

|                        |    |         |
|------------------------|----|---------|
| Foglie gialle          | %  | 2       |
| Foglie brune           | %  | 2       |
| Foglie danneggiate     | %  | 2       |
| Infiorescenze          | N° | 3       |
| Radici                 | N° | assenti |
| Erbe filiformi         | cm | 20      |
| Erbe varie             | N° | 1       |
| Gambi eccedenti > 6 cm | %  | 10      |
| Gambi ossidati         | N° | assenti |
| Corpi estranei         | N° | assenti |

#### DEFINIZIONI

|                     |                                                                                                                                            |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Foglie gialle:      | foglie che presentano parti di colore giallo o sbiadito, rispetto al colore standard, per più di ¼ della superficie                        |
| Foglie brune:       | foglie che presentano imbrunimenti interni o marginali dovuti ad eventi atmosferici (grandine, gelo) di area superiore a 4 cm <sup>2</sup> |
| Foglie danneggiate: | foglie che mostrano segni evidenti di malattie e/o attacchi di insetti                                                                     |
| Infiorescenze:      | raggruppamenti di foglie con steli fioriferi >20 mm al centro                                                                              |
| Radici:             | qualsiasi parte di radice e piantine con radici attaccate                                                                                  |
| Erbe filiformi:     | erbe estranee da piante appartenenti alla famiglia delle Graminacee                                                                        |
| Erbe varie:         | erbe infestanti non filiformi                                                                                                              |
| Gambi ossidati:     | gambi che presentano evidente imbrunimento a livello del taglio                                                                            |

#### 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. |

**UNITÀ DI VENDITA:** busta da 2,5 Kg

#### IMBALLAGGI:

|               |                                |
|---------------|--------------------------------|
| - PRIMARIO:   | bobina in polietilene          |
|               | fascia: 650 mm                 |
|               | passo: 440 mm                  |
|               | spessore: 80 µm                |
| - SECONDARIO: | cartone: KMT 242 B             |
|               | dimensioni: 396 x 260 x 135 mm |

|                                                                                  |                                  |                   |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|
|  | SPINACI CUBI SURGELATI BIOLOGICI | All 3.11-2B<br>SP | 4 di 4     |
|                                                                                  |                                  | Rev 02            | 02/04/2015 |

**PALLETIZZAZIONE:**

- unità di vendita per cartone: n°2
- cartoni per strato: n°9
- strati per pallet: n°12
- cartoni per pallet: n°108
- peso netto: 540 Kg
- altezza pallet: 180 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

\_\_\_\_\_