SPECIFICA DI PRODOTTO

Carotine intere surgelate

SUCOR - Formato 2,5 kg

Rev.03 del 13/04/18 Specifica di prodotto/

> carote Pag. 1 di 4

PRODOTTO Carote surgelate

CODICE EAN 8001928147022

CODICE ARTICOLO

FRUTTAGEL

DENOMINAZIONE

460551

Carotine intere surgelate

MARCHIO COMMERCIALE SUCOR

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come

anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2018 TMC 06/2020

CONFEZIONAMENTO ottobre 2018 TMC 12/2020

VITA RESIDUA (alla spedizione al cliente) 10 mesi

CARATTERISTICHE ACQUISTATA

Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, DELLA MATERIA PRIMA senza radici secondarie ed esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti o roditori. Le carote devono avere il cilindro centrale ridotto, non spugnoso né

legnoso

INGREDIENTI Carote

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto per quanto riguarda, aroma, gusto e consistenza; la valutazione del colore e dell'aspetto viene effettuata sul prodotto surgelato

Aspetto Diametro di 6mm – 14mm, lunghezza di

3cm - 5cm

Colore Caratteristico della varietà uniforme e

brillante

Aroma/ Gusto Dolce, aromatico, esente da sapori ed

odori estranei

Consistenza Tenera, carnosa, senza parti spugnose e

leanose

CARATTERISTICHE MICROBILOGICHE

		n	m	M	С
Carica mesofila tot.	u.f.c./g	5	10 ⁵	10 ⁶	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10 ²	10 ³	2
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

SPECIFICA DI PRODOTTO

Carotine intere surgelate SUCOR – Formato 2,5 kg

ka

Rev.03 del 13/04/18 Specifica di prodotto/ carote

Pag. 2 di 4

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Perossidasi Residui di pesticidi	Negativa a 30" Secondo Reg. (CE) successive modific		008 e
DIFETTI MERCEOLOGICI Unità campione da 500g	Materiale estraneo Materiale vegetale Unità con diametro Unità con diametro Unità con lunghezz Unità gravemente runità leggermente Unità con tracce di Unità di colore non Unità mal collettate	> 15mm < 5 mm a < 3cm nacchiate macchiate verde conforme	N° 9 9 9 9 9	assente assente 50 10 50 4 7 20 10 50

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

DEFINIZIONI

INIZIONI		
Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di m legno, sassi, terra, lumache, e	ateriale non vegetale (pezzi di cc.)
Materiale vegetale estraneo	Comprende qualsiasi parte ve	getale non propria della carota
Unità leggermente macchiate	Sono unità macchiate per una	superficie totale < 5mm ²
Unità gravemente macchiate	Unità che presentano ma necrotizzate con una superficio	
Unità con tracce di verde	Sono unità che presentano la verde, con diametro > 3mm	parte superiore di colore
Unità di colore non conforme	Unità che presentano una col bianca	orazione vistosamente giallo -
Unità mal collettate/mal pelate	Unità che presentano traccicimatura del colletto	e di buccia ed insufficiente
DRMAZIONI	Valore energetico	43 kJ / 180 kcal

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100g di

(valori medi riferiti a 100g prodotto)

valore energetico	43 kJ / 180 kcai
Grassi	0,2g
di cui acidi grassi saturi	0g
Carboidrati	7,6g
Di cui zuccheri	7,6g
Proteine	1,1g
Sale	0,24g

UNITA' DI VENDITA

L'unità di vendita è formata da:

• 4 buste di polietilene termosaldate contenenti 2,5 kg cadauna di prodotto

SPECIFICA DI PRODOTTO

Carotine intere surgelate SUCOR – Formato 2,5 kg

Rev.03 del 13/04/18
Specifica di prodotto/
carote
Pag. 3 di 4

CARTONE 4 buste da 2500 g Composizione cartone: TseT 363/CPeso cartone vuoto: circa 250g

• Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 240mm (h)

Peso cartone pieno: circa 10,3 kg

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per strato: 10
Strati per pallet: 7
Cartoni per pallet: 70

Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
 Peso pallet: 742 ± 10 kg (compreso il pallet)

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 CE 1829/2003 e 1830/2003.

Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

Data	Rev.	causale	Redazione RAQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo
15/10/02	00	Prima emissione			
5/4/05	01	Modifica pag. 1/3, 2/3, 3/3			
03/07/09	02	Modifica pag. 1/3, 2/3			
13/04/18	03	Modifica pag. 1, 2, 3			

SPECIFICA DI PRODOTTO Carotine intere surgelate SUCOR – Formato 2,5 kg

Rev.03 del 13/04/18
Specifica di prodotto/
carote
Pag. 4 di 4

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