

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Minestrone 13 verdure<br>SUNGEL da 2500g | <b>Rev.05 del 8/3/12</b>                     |
|   |  | <b>Specifica di prodotto/<br/>minestrone</b> |
|   |  | <b>Pag. 1 di 4</b>                           |

**PRODOTTO** Minestrone surgelato di 13 verdure

**DENOMINAZIONE** Misto di verdure surgelate per minestrone

**CODICE EAN** 8012801000792

**CODICE ARTICOLO  
FRUTTAGE** 450107

**MARCHIO  
COMMERCIALE** SUNGEL

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

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2012      TMC 06/2014  
CONFEZIONAMENTO ottobre 2012      TMC 12/2014

**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

**CARATTERISTICHE  
TECNOLOGICHE** Miscelazione di 13 verdure surgelate in I.Q.F. in proporzioni variabili. Incestonamento in box con saccone di polithene, stoccaggio a  $T \leq - 18^{\circ}\text{C}$

**INGREDIENTI**

- Patate 21%
- Carote 16%
- Pomodori 16%
- Fagiolini 15%
- Piselli 12%
- Zucchine 6%
- Cavolfiori 3%
- Broccoli 2,5%
- Bieta 2%
- Spinaci 2%
- Sedano 1,5%
- Cipolla 1,5%
- Borlotti 1,5%

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Minestrone 13 verdure<br>SUNGEL da 2500g | <b>Rev.05 del 8/3/12</b>                     |
|   |  | <b>Specifica di prodotto/<br/>minestrone</b> |
|   |  | <b>Pag. 2 di 4</b>                           |

### 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).

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Aspetto</b>     | L'aspetto della miscela deve rispettare, entro i limiti tollerati, la composizione indicata dalla ricetta          |
| <b>Colore</b>      | Tipico dei singoli ingredienti freschi a giusta maturazione ragionevolmente privi di parti danneggiate od ossidate |
| <b>Aroma</b>       | Tipico dei singoli ingredienti freschi ed esente da odori estranei   |
| <b>Gusto</b>       | Tipico dei singoli ingredienti freschi ed esente da sapori estranei o retrogusti                                   |
| <b>Consistenza</b> | 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 | 2x10 <sup>5</sup> | 2x10 <sup>6</sup> | 2 |
| Coliformi totali        | u.f.c./g | 5 | 10 <sup>2</sup>   | 3x10 <sup>3</sup> | 3 |
| <i>Escherichia coli</i> | u.f.c./g | 5 | 10                | 10 <sup>2</sup>   | 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 gli ingredienti scottati)  |
| Residui di pesticidi | secondo REG CE 839/2008 e successive modifiche |

### DIFETTI

#### MERCEOLOGICI

Determinazione su unità campione di 500g

|                             |    |         |
|-----------------------------|----|---------|
| Agglomerati                 | N° | 2       |
| Materiale estraneo          | N° | assente |
| Materiale vegetale estraneo | N° | 1/5**   |
| Materiale vegetale proprio  | N° | 1/2*    |
| Unità molto danneggiate     | g  | 12      |
| Unità poco danneggiate      | g  | 20      |
| Difformità di colore        | g  | 40      |

\* uno su due unità campione

\*\* 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

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Minestrone 13 verdure<br>SUNGEL da 2500g | <b>Rev.05 del 8/3/12</b>                     |
|  |  | <b>Specifica di prodotto/<br/>minestrone</b> |
|  |  | <b>Pag. 3 di 4</b>                           |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Materiale vegetale proprio</b> | Comprende materiale vegetale proveniente dalle piante dei singoli ingredienti   |
| <b>Unità molto danneggiate</b>    | Comprende unità danneggiate in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: grosse punture di insetti, macchie o lesioni parassitarie, meteorologiche o di qualsiasi natura, per una superficie totale maggiore o uguale a 20 mm <sup>2</sup> |
| <b>Unità poco danneggiate</b>     | Comprende unità danneggiate in modo tale da non alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: piccole punture di insetti, macchie o lesioni parassitarie, meteorologiche o di qualsiasi natura, per una superficie totale minore di 20 mm <sup>2</sup>      |
| <b>Difformità di colore</b>       | Comprende unità con colore non caratteristico delle singole verdure   |
| <b>Agglomerati</b>                | Si intende l'insieme di 3 o più pezzi saldati insieme   |
| <b>Difformità di composizione</b> | Si considerano difettosi i campioni con uno scostamento in difetto o in eccesso del 30% sul peso previsto di ogni singolo ingrediente   |

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

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| Valore energetico | 42 kcal/ 180 kJ |
| Proteine          | 2,2 g           |
| Carboidrati       | 7,6 g           |
| Grassi            | 0,4 g           |

**UNITA' DI VENDITA**

Busta in polietilene termosaldata contenente 2500g di prodotto

Dimensione busta: 220mm x 370mm x 38mm (h)

**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 10,5 kg

**PALLETIZZAZIONE**

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 645 ± 10 kg (compreso il pallet)

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b><br>Via Nullo Baldini, 26<br>48011 Alfonsine (RA) | <b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b><br>Minestrone 13 verdure<br>SUNGEL da 2500g | <b>Rev.05 del 8/3/12</b>                     |
|  |  | <b>Specifica di prodotto/<br/>minestrone</b> |
|  |  | <b>Pag. 4 di 4</b>                           |

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

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

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>**** o ***<br/>(-18°C)</b> | Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista   |
| <b>** (-12°C)</b>             | Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente |
| <b>* (-6°C)</b>               | Consumare entro una settimana   |
| <b>Scomparto del ghiaccio</b> | Consumare entro tre giorni  |
| <b>Frigorifero</b>            | 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
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

|             |             |                                  |                     |                      |                                  |
|-------------|-------------|----------------------------------|---------------------|----------------------|----------------------------------|
| 8/3/12      | 05          | Modifica pag. 1/4                |                     |                      |                                  |
| 07/08/09    | 04          | Modifica pag. 1/4, 2/4           |                     |                      |                                  |
| 7/10/08     | 03          | Modifica pag. 1/4, 2/4, 3/4      |                     |                      |                                  |
| 5/4/05      | 02          | Modifica pag. 1/4                |                     |                      |                                  |
| 9/12/04     | 01          | Modifica pag. 1/4, 2/4, 3/4, 4/4 |                     |                      |                                  |
| 12/12/02    | 00          | Prima emissione                  |                     |                      |                                  |
| <b>Data</b> | <b>Rev.</b> | <b>causale</b>                   | <b>Redazione AQ</b> | <b>Verifica R.CQ</b> | <b>Approvazione R.PRO freddo</b> |

|   |  |
|---|--|
| Per accettazione (cliente)<br><b>Timbro e Firma</b> | Per Fruttigel<br><b>(Timbro e Firma)</b> |
|   |  |