

FRUTTAGEL S.c.r.l.	SPECIFICA DI PRODOTTO MIX dell'ORTO pastellato 480451	Rev.01 del 05/03/19
		Specifica di prodotto/ pastellati
		Pag. 1 di 3

**PRODOTTO** Mix dell'Orto Pastellato- Misto di verdure pastellate, prefritte surgelate-

**CODICE EAN** 8012801010296

**CODICE ARTICOLO** 480451

**FRUTTAGEL  
DENOMINAZIONE**

Misto di verdure pastellate, prefritte surgelate

**MARCHIO** SUCOR

**COMMERCIALE**

**TMC**

Ottenuto come di seguito riportato:

Es.: CONFEZIONAMENTO da gennaio a giugno 2019  
TMC 12/2020

CONFEZIONAMENTO da luglio a dicembre 2020  
TMC 06/2022

**CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA ACQUISTATA** Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente da infestazioni e da residui di contaminazione da parassiti.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Aspetto** Pezzi integri di verdure pastellati uniformemente  
**Colore** Panatura dorata, interno tipico della verdura selezionata  
**Odore** Gradevolmente fragrante  
**Consistenza** Croccante la panatura, tenero e non fibroso l'interno  
**Gusto** Gustoso, tipico delle verdure impiegate senza retrogusti anomali

**INGREDIENTI**

Vegetali in proporzione variabile 70% (zucchine, cavolfiori, carote), farina di mais, farina di **frumento**, olio di semi di girasole, amido di mais, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, addensanti: gomma di xantano, metilcellulosa, zucchero.  
Può contenere tracce di **SOIA**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	5x10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	2
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 <sup>2</sup>	2
<i>S. aureus</i>	u.f.c./g	5	10	10 <sup>2</sup>	1
<i>L. monocytogenes</i>			Secondo	la	legge
Altri patogeni		ass			

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

<b>FRUTTAGEL S.c.r.l.</b>	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Rev.01 del 05/03/19</b>
	MIX dell'ORTO pastellato 480451	<b>Specifica di prodotto/ pastellati</b>
		<b>Pag. 2 di 3</b>

**CARATTERISTICHE  
CHIMICHE**

Metalli pesanti  
Residui di pesticidi

Secondo normativa cogente  
Secondo normativa cogente

**DIFETTI  
MERCEOLOGICI**

Unità campione da 1000g

Materiale estraneo  
Unità agglomerate  
Unità sovraffritte  
Screpolature  
Frammenti

assente  
n° 5 pezzi  
n° 3 pezzi  
n° 5 pezzi  
30 g

**INFORMAZIONI**

**NUTRIZIONALI**

(valori medi riferiti a 100g  
di prodotto)

Energia	636 kJ /152 kcal
Grassi	6,6 g
Di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	19,6 g
Di cui zuccheri	2,8 g
Proteine	2,4 g
Sale	0,34 g

**UNITA' DI VENDITA**

Busta di polietilene termosaldata contenente 1 Kg di prodotto

- Dimensioni busta: 220mm x 330mm x 45 mm (h)

**CARTONE**

5 buste da 1000 g

- Composizione cartone: scatola americana
- Dimensioni cartone: 397mm x 290mm x 149mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 5,55 kg

**PALLETIZZAZIONE**

- Cartoni per strato: 11
- Strati per pallet: 8
- Cartoni per pallet: 88
- Altezza pallet: 180 cm (compreso il pallet)

**MODALITA' DI  
CONSERVAZIONE**

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

<b>**** o *** (-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

<b>FRUTTAGEL S.c.r.l.</b>	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> MIX dell'ORTO pastellato 480451	<b>Rev.01 del 05/03/19</b>
		<b>Specifica di prodotto/ pastellati</b>
		<b>Pag. 3 di 3</b>

**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

05/03/19	01	Modifica pag 1-3			
2/09/16	00	Prima emissione			
<b>Data</b>	<b>Rev.</b>	<b>causale</b>	<b>Redazione RAQ</b>	<b>Verifica R.CQ</b>	<b>Approvazione R.PRO freddo</b>

Per accettazione (cliente) <b>Timbro e Firma</b>	Per FruttageL <b>(Timbro e Firma)</b>
	