

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Carote a disco surgelate- 2.5kg x 4  SUCOR	<b>Rev.04 del 13/04/18</b>
		<b>Specifica di prodotto/  carote</b>
		<b>PAG. 1 di 4</b>

**PRODOTTO** Carote a disco surgelate, diametro di 20 – 40 mm e spessore di 6-8 mm  
Da agricoltura a lotta integrata  
ORIGINE: ITALIA

**CODICE ARTICOLO** 460455  
**FRUTTAGEL**  
**CODICE EAN** 8001928119029

**DENOMINAZIONE** Carote a rondelle surgelate

**MARCHIO** SUCOR  
**COMMERCIALE**

**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

**CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA** Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da infestanti, da alterazioni di qualsiasi entità. Le carote devono avere il cilindro centrale ridotto, non spugnoso né legnoso

**CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE** Pelatura, lavaggio, taglio a rondelle, scottatura per il raggiungimento dei limiti di perossidasi, surgelazione in I.Q.F., inserimento in sacchi di polithene, stoccaggio in cella a T ≤ -18°C, confezionamento

**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 viene effettuata sul prodotto surgelato

**Colore** Caratteristico, uniforme e brillante

**Aroma/ Gusto** Dolce, aromatico, esente da sapori ed odori estranei

**Consistenza** Croccante, resistente a 15 min di bollitura, priva di parti legnose e/o spugnose

**CARATTERISTICHE CHIMICHE** Perossidasi Negativa a 30"  
Residui di pesticidi Secondo normativa cogente

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>		Rev.04 del 13/04/18		
	Carote a disco surgelate- 2.5kg x 4		<b>Specifica di prodotto/ carote</b>		
	SUCOR		<b>PAG. 2 di 4</b>		

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot.	u.f.c./g	5	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10 <sup>2</sup>	10 <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 dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

## DIFETTI

### MERCEOLOGICI

Unità campione da 500g

Materiale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale estraneo	N°	1/5**
Rondelle con tracce di colletto	N°	1/2*
Prodotto con variazioni di colore	gr	10
Unità gravemente macchiate	N°	assenti
Unità leggermente macchiate	gr	5
Rondelle con spessore < 6 mm	gr	25
Rondelle con spessore > 8 mm	gr	25
Rondelle con diametro > 40 mm	gr	20
Rondelle con diametro < 20 mm	gr	40
Taglio irregolare (dischi ovali)	gr	10
Frammenti	gr	10

\* uno su due unità campione

\*\* uno su cinque unità campione

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

## DEFINIZIONI

<b>Materiale estraneo</b>	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
<b>Materiale vegetale estraneo</b>	Comprende qualsiasi parte vegetale non proprio della carota
<b>Rondelle con tracce di colletto</b>	Comprende le unità che presentano tracce di colletto, residuo dell'apparato fogliare del fittone
<b>Prodotto con variazioni di colore</b>	Sono considerate tali le unità che presentano tonalità di colore molto chiaro (giallo – arancio chiaro)
<b>Unità gravemente macchiate</b>	Comprende carote macchiate per una superficie totale superiore ai 10 mm <sup>2</sup>

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Carote a disco surgelate- 2.5kg x 4  SUCOR	<b>Rev.04 del 13/04/18</b>
		<b>Specifica di prodotto/  carote</b>
	<b>PAG. 3 di 4</b>	

**Unità leggermente macchiate** Comprende carote macchiate per una superficie totale inferiore o uguale ai 10 mm<sup>2</sup>

**Taglio irregolare** Sono rondelle che presentano forma ovale

**Frammenti** Sono dischetti o parti di disco con una superficie minore di 100 mm<sup>2</sup>

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	43 kcal / 180 kJ
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	7,6 g
Di cui zuccheri	7,6 g
Proteine	1,1 g
Sale	0,24 g

**UNITA' DI VENDITA**

- Busta in polietilene termosaldata contenente 2500 gr di prodotto

**CARTONE**

4 buste da 2500 gr

- Composizione cartone: TSeT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 270 gr
- Dimensione cartone: 393 mm x 235 mm x 260 mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,6 kg

**PALLETTIZZAZIONE**

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 171 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 650± 10 kg (compreso il pallet)

**MODALITA' DI**

**CONSERVAZIONE**

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

**** o *** <b>(-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>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Carote a disco surgelate- 2.5kg x 4  SUCOR	<b>Rev.04 del 13/04/18</b>
		<b>Specifica di prodotto/  carote</b>
		<b>PAG. 4 di 4</b>

**INFORMAZIONI PER IL CONSUMO**

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.  
Da consumarsi previa cottura

**ISTRUZIONI PER L'USO**

Non occorre scongelare il prodotto.  
Versare il prodotto surgelato in acqua bollente, aggiungere un pizzico di sale e cucinare per circa 6-8 minuti dalla ripresa del bollore. Scolare ed utilizzare il prodotto come si desidera.

**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.

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

13/04/18	04	Mod. pag. 1-4 di 4			
5/01/15	03	Mod. pag. 3-4 di 4			
26/01/12	02	Mod. pag. 1-2 di 3			
20/08/09	01	Mod. pag. 1-2-3-4 di 4			
18/09/02	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>