

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cipolle borettane SUCOR	Rev.02 del 05/01/15
		Specifica di prodotto/ cipolle
		Pag. 1 di 4

PRODOTTO Cipolle borettane
38 – 45 mm

CODICE EAN 8001928123026

CODICE ARTICOLO 460906

FRUTTAGE

DENOMINAZIONE Cipolle borettane surgelate

MARCHIO SUCOR

COMMERCIALE

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 ACQUISTATA Prodotto ottenuto da cipolline di varietà idonee alla surgelazione, private delle radici e della parte aerea, sane, fresche ed esenti da infestazioni in atto, da marciume e muffe. Esenti da residui di contaminazione da parassiti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Raccolta in campagna, arrivo in stabilimento del prodotto grezzo, ventilazione, lavaggio, spietatura, taglio delle radici, pelatura, cernita, surgelazione in I.Q.F., calibratura, inestonamento in box con sacco di polithene azzurro, stoccaggio a T°C ≤ -18°C, confezionamento

INGREDIENTI Cipolle

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Aspetto Cipolline ben pelate e di colore uniforme

Colore Caratteristico della varietà, bianco, uniforme tendente al giallo con leggera sfumatura verde in corrispondenza delle nervature del tegumento esterno

Aroma Caratteristico della cipolla fresca, esente da odori estranei

Gusto Caratteristico della cipolla fresca, esente da sapori estranei

Consistenza Cipolle tenere, esenti da parti coriacee, non dure e non resistenti alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	10 ⁵	5x10 ⁶	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10 ²	5x10 ³	2
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	2

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cipolle borettane SUCOR	Rev.02 del 05/01/15
		Specifica di prodotto/ cipolle
	Pag. 2 di 4	

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Calibro:	38 – 45 mm	
	Residui di pesticidi:	secondo D.M. 27 agosto 2004 e successive modifiche	
DIFETTI MERCEOLOGICI	Materiale estraneo	n°	assente
Unità campione da 1000 g	Materiale vegetale proprio	n°	1/3*
	Unità molto danneggiate	n°	1
	Unità poco danneggiate	n°	7
	Unità non cimate	n°	8
* uno su tre unità campione	Unità dal colore anomalo	n°	7
	Unità rotte	n°	6
	Differenza di calibro	g	100
	Frammenti e tuniche	g	40
	Unità malpelate	n°	2

La determinazione dei difetti viene effettuata scongelando l'unità campione in acqua corrente

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale proprio	Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta (parti aeree, radici, residui di tunica esterna della cipolla)
Unità molto danneggiate	Comprende i bulbi danneggiati in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto finito: unità con macchie aventi diametro ≥ 8 mm e/o zone non pelate per una superficie $\geq 1/4$ della superficie totale del bulbo
Unità poco danneggiate	Comprende i bulbi danneggiati in modo tale da non alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: unità con macchie di diametro compreso fra 2 mm e 8 mm e zone non pelate per una superficie $< 1/4$ della superficie totale
Unità di colore anomalo	Comprende le unità il cui colore tende marcatamente al verde oppure al bruno o unità ossidate
Unità non cimate	Comprende le unità che presentano residui di parti aeree e residui dell'apparato radicale ancora attaccato con lunghezza ≥ 3 mm
Unità rotte	Si intendono quelle unità rotte o danneggiate meccanicamente
Differenza di calibro	Comprende unità con calibro maggiore o minore di 10 mm rispetto al calibro dichiarato, misurato nella parte più stretta
Frammenti e tuniche	Comprendono quelle parti che si sono liberate dai bulbi durante le fasi di lavorazione

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cipolle borettane SUCOR	Rev.02 del 05/01/15
		Specifica di prodotto/ cipolle
	Pag. 3 di 4	

INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	30 kcal / 126 kJ
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	5,7 g
Di cui zuccheri	5,7 g
Proteine	1 g
Sale	0,25g

UNITA' DI VENDITA

Busta in polietilene termosaldata contenente 2500g di prodotto

CARTONE

4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 250g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 240mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,3 kg
- 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)
- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

PALLETTIZZAZIONE
MODALITA' DI CONSERVAZIONE

**** 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

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 15 minuti dalla ripresa del bollore. Scolare ed utilizzare il prodotto come si desidera.

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cipolle borettane SUCOR	Rev.02 del 05/01/15
		Specifica di prodotto/ cipolle
		Pag. 4 di 4

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

05/01/15	02	Modifica pag. 3/4			
06/06/12	01	Modifica pag. 2/3			
12/10/10	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo
Per accettazione (cliente) Timbro e Firma			Per Fruttigel (Timbro e Firma)		