

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Borlotti surgelati 2,5 kg SUCOR	Rev.04 del 26/11/2019
		Specifica di prodotto/ borlotto
		PAG. 1 di 4

PRODOTTO Borlotto surgelato
Da agricoltura a lotta integrata
ORIGINE: ITALIA

CODICE EAN 8001928125020

**CODICE ARTICOLO
FRUTTAGEL** 430056

DENOMINAZIONE Fagioli borlotti surgelati

**MARCHIO
COMMERCIALE** SUCOR

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento. 24 MESI + FINE SEMESTRE

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2019 TMC 06/2021
CONFEZIONAMENTO ottobre 2019 TMC 12/2021

**CARATTERISTICHE
DELLA MATERIA PRIMA** Prodotto ottenuto da baccelli sgranati, idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi e puliti, di colore e sapore caratteristici delle varietà. Esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

**CARATTERISTICHE
TECNOLOGICHE** Raccolta, ventilazione, spietatura, lavaggio. Scottatura, raffreddamento, surgelazione in I.Q.F., inestonamento in box dentro sacconi di polithene, stoccaggio a $T \leq -18^{\circ}\text{C}$, cernita ottica, confezionamento

INGREDIENTI Fagioli borlotti

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Per quanto riguarda colore, aroma, gusto e consistenza, la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto; l'aspetto invece, viene valutato sul prodotto surgelato

Aspetto borlotti di colore uniforme, con screziature tipiche della varietà.
Colore caratteristico della varietà, con screziature sufficientemente intense
Aroma caratteristico del borlotto scottato ed esente da odori estranei.
Gusto caratteristico della varietà ed esente da sapori estranei o retrogusti
Consistenza soda, farinosa con buccia tenera e priva di unità gommose, molli o secche

**CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE**

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	10 ⁵	10 ⁶	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10 ²	10 ³	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	2
<i>Listeria monocytogenes</i>	mpn/g	5	11	110	1
<i>Salmonella spp</i>	Assente/25g				

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Borlotti surgelati 2,5 kg SUCOR	Rev.04 del 26/11/2019
		Specifica di prodotto/ borlotto
	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	Residui di pesticidi	REG. CE 396/2005 e successivi aggiornamenti	
DIFETTI MERCEOLOGICI	Materiale estraneo		assente
Unità campione da 500 g	Materiale vegetale estraneo	N°	1/10*
	Materiale vegetale proprio	N°	1/5**
	Grani molto danneggiati	g	6
	Grani poco danneggiati	g	10
	Grani con macchie viola	g	4
	Grani secchi	g	25
	Grani verdi	g	50
* uno su dieci unità campione	Grani ossidati	g	30
** uno su cinque unità campione	Grumi	N°	2
	Bucce/pezzi	g	5

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 estraneo	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del borlotto
Materiale vegetale proprio	Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del borlotto (baccelli interi, foglie o pezzi di baccello).
Grani molto danneggiati	Comprende borlotti danneggiati in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (grosse punture di insetti, lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi altra natura) con superficie totale maggiore o uguale a 10 mm ²
Grani poco danneggiati	Comprende borlotti danneggiati in modo tale da non alterare l'aspetto o il gusto del prodotto (piccole punture di insetti, lesioni parassitarie, danneggiamenti di qualsiasi altra natura) con superficie totale inferiore a 10 mm ²
Grani con macchie viola	Comprende borlotti che presentano grosse macchie violacee dovute a danni meccanici nella fase di raccolta
Grani secchi	Si considerano tali quei borlotti che hanno raggiunto un grado di maturazione troppo elevato: la buccia si presenta raggrinzita ed i cotiledoni molto consistenti
Grani verdi	Si considerano tali quei borlotti di colore verde che non hanno raggiunto un sufficiente grado di maturazione: il colore della buccia e dei cotiledoni è verde e la pigmentazione è scarsa o inesistente

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Borlotti surgelati 2,5 kg SUCOR	Rev.04 del 26/11/2019
		Specifica di prodotto/ borlotto

Grani ossidati Si considerano tali quei borlotti che presentano un colore completamente virato verso il giallo – bruno

Grumi e pezzi di ghiaccio Si intende l'insieme di 3 o 4 borlotti saldati fra loro e la presenza di pezzi di ghiaccio

Bucce e pezzi Comprende borlotti dai quali si è separato un cotiledone o un pezzo di essa, frammenti, bucce o pezzi di bucce

INFORMAZIONI

NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	627 kJ/ 148 kcal
Grassi	0,8 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	23,0 g
di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	10,0 g
Sale	0 g

UNITA' DI VENDITA

- Busta in polietilene termosaldata contenente 2500 gr di prodotto
- Dimensione busta: 220mm x 370mm x 50mm (h)

CARTONE

4 buste da 2500 gr

- Composizione cartone: SeT363/C
- Peso cartone vuoto: circa 250 gr
- Dimensione cartone: 393 mm x 235 mm x 240 mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,5 kg

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 7
- Cartoni per pallet: 70
- Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 750±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

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Borlotti surgelati 2,5 kg SUCOR	Rev.04 del 26/11/2019
		Specifica di prodotto/ borlotto
		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 in accordo con i Regolamenti CEE n° 1829/2003 e 1830/2003
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

Per accettazione (cliente) Timbro e Firma	Per FruttageL (Timbro e Firma)

26/11/19	04	Aggiornam. TMC e OGM			
29/07/15	03	Modif. nutrizionali, es. tmc e rif. Reg.pesticidi			
26/01/12	02	Modifica pag 1/4, 2/4,3/4			
01/10/08	01	Modifica pag 1/4			
18/12/07	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo