

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Finocchi a spicchi surgelati SICA	Rev.00 del 28/12/05
		Specifica di prodotto/ finocchi
		Pag. 1 di 3

PRODOTTO Finocchi a spicchi surgelati

DENOMINAZIONE Finocchi surgelati

MARCHIO COMMERCIALE SICA

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

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2006 TMC 06/2008
CONFEZIONAMENTO ottobre 2006 TMC 12/2008

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto di varietà idonea alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sano, fresco e pulito. Esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Ricevimento semilavorato in acqua acidulata, lavaggio, cernita, cottura, raffreddamento, surgelazione in I.Q.F. stoccaggio in box all'interno di sacconi di polithene in cella a T°C ≤ -18°C, confezionamento.

INGREDIENTI Finocchi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE **Aspetto** Spicchi ottenuti tagliando il finocchio intero

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).

Colore Colore bianco, con limitata presenza di venature verdi

Gusto/Aroma Tipico dei finocchi

Consistenza Tenera ed uniforme, non fibrosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	10 ⁵	2x10 ⁶	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10 ²	10 ³	2
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	1

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 Secondo D.M. 19 maggio 2000 e successive modifiche

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Finocchi a spicchi surgelati SICA	Rev.00 del 28/12/05
		Specifica di prodotto/ finocchi
		Pag. 2 di 3

DIFETTI	Materiale estraneo	N°	assente
MERCEOLOGICI	Materiale vegetale estraneo	N°	assente
Unità campione da 1000 g	Insetti	N°	assenti
	Unità danneggiate da insetti o malattie	g	80
	Taglio ed attaccatura delle brattee ossidate	g	100
	Maltagliati	g	120
	Pezzi con peso > 120 g	g	300
	Pezzi leggermente verdi	g	80
	Brattee libere e frammenti	g	200

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

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 finocchio
Unità danneggiate da insetti o malattie	Sono unità che hanno subito lesioni da attacchi fungini o parassitari
Taglio ed attaccatura delle brattee ossidate	Sono unità che presentano la zona di taglio fortemente imbrunita
Maltagliati	Unità con taglio molto irregolare
Brattee libere e frammenti	Sono le brattee che si sono liberate durante la fase di surgelazione e/o durante il confezionamento in busta

UNITA' DI VENDITA Unità di vendita costituita da 4 buste politenate termosaldate contenenti 2,5 kg di prodotto cadauna

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 10,3 kg

PALLETIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 639 ± 10 kg (compreso il pallet)

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Finocchi a spicchi surgelati SICA	Rev.00 del 28/12/05
		Specifica di prodotto/ finocchi
		Pag. 3 di 3

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

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

28/12/05	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione RAQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

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