

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO zucchine a rondelle surgelate SICA – 2.5 kg	Rev.01 del 11/6/08
		Specifica di prodotto/ zucchine
		Pag. 1 di 3

PRODOTTO	Zucchine a rondelle surgelate, diametro di 20 – 45 mm e spessore di 7 - 9 mm	
DENOMINAZIONE	Zucchine surgelate	
COCICE EAN	8008023338416	
CODICE ARTICOLO	470554	
FRUTTAGE	SICA	
MARCHIO	SICA	
COMMERCIALE	Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento	
TMC	Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2008	TMC 06/2010
	CONFEZIONAMENTO ottobre 2008	TMC 12/2010

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto	Colore	Caratteristico della varietà, brillante e non decolorato
	Aroma/ Gusto	Caratteristico della varietà ed esente da sapori ed odori estranei
	Consistenza	Tenera ma non molle

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	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	Perossidasi	Negativa <15"
	Residui di pesticidi	Secondo D.M. 27 agosto 2004 e successive modifiche

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO zucchine a rondelle surgelate SICA – 2.5 kg	Rev.01 del 11/6/08
		Specifica di prodotto/ zucchine
		Pag. 2 di 3

DIFETTI	Materiale estraneo	n°	assente
MERCEOLOGICI	Materiale vegetale estraneo	n°	assente
Unità campione da 500g	Rondelle con tracce di apice e colletto	n°	1/5*
	Unità con semi sviluppati	g	15
	Prodotto con variazioni di colore	g	10
	Unità gravemente macchiate	n°	assenti
	Unità leggermente macchiate	g	20
	Rondelle con spessore < 7 mm	g	10
	Rondelle con spessore > 9 mm	g	10
	Rondelle con diametro > 45 mm	g	50
	Rondelle con diametro < 20 mm	g	15
	Taglio irregolare (dischi ovali)	g	20
	Frammenti	g	15
	Agglomerati	n°	4

* uno su cinque unità campione

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 proprio della zuccina
Rondelle con tracce di apice e di colletto	Comprende le unità che presentano tracce di apice o di colletto, residuo dell'apparato fogliare
Prodotto con variazioni di colore	Sono considerate tali le unità che presentano tonalità di colore molto chiaro
Unità gravemente macchiate	Comprende zucchine macchiate per una superficie totale superiore o uguale a 10 mm ²
Unità leggermente macchiate	Comprende zucchine macchiate per una superficie totale inferiore ai 10 mm ²
Taglio irregolare	Sono rondelle che presentano forma ovale
Frammenti	Sono dischetti o parti di disco con una superficie minore di 100 mm ²
Agglomerati	Sono 3 o più rondelle di zucchine saldate tra loro

UNITA' DI VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> Busta in polietilene termosaldata contenente 2500 g di prodotto Dimensione busta: 230mm x 390mm x 38mm (h)
--------------------------	---

CARTONE 4 buste da 2500 g	<ul style="list-style-type: none"> 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
-------------------------------------	--

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO zucchine a rondelle surgelate SICA – 2.5 kg	Rev.01 del 11/6/08
		Specifica di prodotto/ zucchine
		Pag. 3 di 3

PALLETTIZZAZIONE

- 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)

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

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

11/6/08	01	Modifica pag. 1/3, 2/3			
10/6/06	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo