




BIETA CUBI SURGELATA BIOLOGICA 4 x 2,5 Kg

O.R.T.O. Verde S.c.a.p.a.

60019 Strada della Bruciata, 16 - Cesano di Senigallia (AN) - Italia

Tel +390716608200 – Fax +390716608222

www.ortoverde.eu – info@ortoverde.eu

	BIETA CUBI SURGELATA BIOLOGICA	All 3.11-2B BI 1	2 di 4
		Rev 00	03/10/2019

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Bieta cubi surgelata biologica

INGREDIENTI: Bieta erbetta o costa (*Beta vulgaris*)

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA: Prodotto ottenuto da coltivazione biologica di bietola di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sana, fresca e pulita, esente da danni di natura chimico - fisica, da infestazioni parassitarie.

PROCESSO PRODUTTIVO: Ricevimento materia prima, dry-cleaner, separazione pneumatica, lavaggi a flottazione, selezione con cernitrice ottica, scottatura, raffreddamento, cernita manuale, formazione cubi, surgelazione, glassatura, metal detector, confezionamento, stoccaggio in cella a temperatura < -18°C.

ORIGINE: Italia

TMC: 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 10 minuti per quanto riguarda colore, odore, sapore e consistenza; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato.

Aspetto: cubi regolari
Colore: verde scuro brillante
Odore: naturale, caratteristico del prodotto
Sapore: caratteristico del prodotto fresco
Consistenza: tenera, non fibrosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Raccomandazione I.I.A.S. 022/93)


Parametro	Unità di misura	M
Carica mesofila totale	UFC/g	10 ⁶
Coliformi totali	UFC/g	3 x 10 ³
Escherichia coli	UFC/g	10 ²

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Nitrati ≤ 2000 ppm
Nitriti ≤ 7 ppm
Perossidasi Negativa a 30''
R.S. ≥ 6,5%
Pesticidi Prodotto conforme a Reg CE 396/2005 e s.m.e.i.
Altri contaminanti Prodotto conforme a Reg CE 1881/2006 e s.m.e.i.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PARTE EDIBILE (INRAN)

Valore energetico	25 Kcal / 106 KJ
Grassi	0,1 g
di cui saturi	0
Carboidrati	3,4 g
di cui zuccheri	2,8 g
Proteine	1,8 g
Fibra alimentare	1,7 g
Sale	0,03 g

	BIETA CUBI SURGELATA BIOLOGICA	All 3.11-2B BI 1	3 di 4
		Rev 00	03/10/2019

DIFETTI MERCEOLOGICI: Campione da 500 g prima della surgelazione

Materiale estraneo	N°	assenti
Foglie gialle	%	2
Foglie brune	%	2
Foglie danneggiate	%	6
Infiorescenze	N°	3/2 campioni
Radici	N°	assenti
Erbe filiformi	cm	30
Erbe varie	N°	1
Gambi eccedenti > 8 cm	%	6
Gambi ossidati	N°	3

DEFINIZIONI:

Foglie gialle:	foglie che presentano parti di colore giallo o sbiadito, rispetto al colore standard, per più di ¼ della superficie
Foglie brune:	foglie che presentano imbrunimenti interni o marginali dovuti ad eventi atmosferici (grandine, gelo) di area superiore a 4 cm ²
Foglie danneggiate:	foglie che mostrano segni evidenti di malattie e/o attacchi di insetti
Infiorescenze:	raggruppamenti di foglie al centro dei quali sono presenti steli fioriferi
Gambi ossidati:	gambi che presentano evidente imbrunimento a livello del taglio
Radici:	qualsiasi parte di radice e piantine con radici attaccate
Erbe varie:	erbe infestanti non filiformi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO:

In cella frigorifera:	T°C < - 18°C
Trasporto su camion:	T°C < - 18°C
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.	

DICHIARAZIONI:


Il prodotto è realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. I prodotti rispettano la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni. Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche.

<u>OGM:</u>	prodotto esente da organismi geneticamente modificati.
<u>ALLERGENI:</u>	presenza di sedano, orzo e farro nello stesso sito produttivo.

UNITÀ DI VENDITA: busta da 2,5 Kg

IMBALLAGGI:

- PRIMARIO:	bobina in polietilene
	fascia: 650 mm
	passo: 450 mm
	spessore: 75 µm
- SECONDARIO:	cartone: 6P
	dimensioni: 396 x 260 x 240 mm

	BIETA CUBI SURGELATA BIOLOGICA	All 3.11-2B BI 1	4 di 4
		Rev 00	03/10/2019

PALLETIZZAZIONE:

unità di vendita per cartone: n°4
 cartoni per strato: n°9
 strati per pallet: n°7
 cartoni per pallet: n°63
 peso netto: 630 Kg
 altezza pallet: 185 cm
 pallet: EPAL 80 x 120 cm

LOTTO:

Il lotto è espresso con un codice alfanumerico costituito da n. 5 cifre, così distribuite:

- prima cifra: lettera L (Lotto)
- seconda cifra: ultima cifra dell'anno (es: per l'anno 2011 si indica il numero 1)
- terza, quarta e quinta cifra: numero progressivo del giorno di confezionamento (da 1 a 366).

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Data

Timbro e firma per accettazione
