

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cavolfiore a rosette ALMAVERDE BIO	Rev.02 del 21/11/2019
		Specifica di prodotto/ cavolfiore
		PAG. 1 di 4

PRODOTTO	Cavolfiore a rosette surgelato biologico con calibro di 40 – 70 mm
DENOMINAZIONE	Rosette di cavolfiori surgelati
CODICE ARTICOLO Fruttage scpa	460693
CODICE EAN	8012801010654
ORIGINE	ITALIA
MARCHIO COMMERCIALE	ALMAVERDE BIO

TMC	Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.
	Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2019 TMC 06/2021 CONFEZIONAMENTO ottobre 2019 TMC 12/2021

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA	Prodotto costituito da cavolfiori sani, puliti, ben tagliati, di colore bianco. I cavolfiori devono essere esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti
--------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE	Raccolta, lavaggio, detorsolatura, divisione in infiorescenze, lavaggio pneumatico, scottatura, sgrondatura, surgelazione in I.Q.F., stoccaggio in cella a T°C ≤ -18°C, confezionamento
-------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INGREDIENTI	Cavolfiore biologico
--------------------	----------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto per quanto riguarda, aroma, gusto e consistenza; la valutazione del colore e dell'aspetto viene effettuata sul prodotto surgelato	Aspetto	Rosette di calibro compreso tra 40 e 70mm con gambo di diametro ≤ 22mm. Pezzatura uniforme
	Colore	Bianco o bianco crema chiaro, anche nel gambo
	Aroma/ Gusto	Caratteristico, il prodotto non deve presentare sapori od odori estranei
	Consistenza	Tenera, carnosa non molle, priva di parti fibrose

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cavolfiore a rosette ALMAVERDE BIO	Rev.02 del 21/11/2019
		Specifica di prodotto/ cavolfiore
		PAG. 2 di 4

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	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

Perossidasi

Negativa a 30"

Residui di pesticidi

Secondo Reg. CE 834/2007 e succ. mod.

DIFETTI MERCEOLOGICI

Unità campione da 1000g

Materiale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale estraneo	N°	assente
Infiorescenze aperte	gr	150
Infiorescenze gravemente danneggiate da insetti	gr	assenti
Infiorescenze lievemente danneggiate da insetti	gr	50
Infiorescenze gravemente macchiate	gr	assenti
Infiorescenze lievemente macchiate	gr	50
Prodotto non completamente bianco	gr	200
Frammenti	gr	50
Unità sovra calibro	gr	100
Unità sotto calibro	gr	100

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 del cavolfiore
Infiorescenze aperte	Si considerano tali le unità che si presentano aperte causa lo stato avanzato di maturazione
Infiorescenze gravemente danneggiate da insetti	Comprende le rosette di cavolfiore danneggiate per una superficie totale >20mm ²

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cavolfiore a rosette ALMAVERDE BIO	Rev.02 del 21/11/2019
		Specifica di prodotto/ cavolfiore
		PAG. 3 di 4

Infiorescenze lievemente danneggiate da insetti	Comprende le rosette di cavolfiore danneggiate per una superficie totale $\leq 20\text{mm}^2$
Infiorescenze gravemente macchiate	Comprende le rosette di cavolfiore macchiate per una superficie totale $>20\text{mm}^2$
Infiorescenze lievemente macchiate	Comprende le rosette di cavolfiore macchiate per una superficie totale $\leq 20\text{mm}^2$
Prodotto non completamente bianco	Comprende le infiorescenze di colore non proprio del cavolfiore
Frammenti	Sono frammenti o parti di rosette di dimensione $\leq 10\text{mm}$
Unità sovra calibro	Sono rosette di cavolfiore con calibro $\geq 80\text{mm}$
Unità sotto calibro	Sono rosette di cavolfiore con calibro compreso tra 20 mm e 40mm

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100g di prodotto)	Energia	30 kcal / 127 kJ
	Grassi	0 g
	di cui acidi grassi saturi	0 g
	Carboidrati	2,7 g
	Di cui zuccheri	2,4 g
	Proteine	3,2 g
	Sale	0,02g

UNITA' DI VENDITA	L'unità di vendita è formata da:
	<ul style="list-style-type: none"> 4 buste di polietilene termosaldate contenenti 2,5 kg cadauna di prodotto Dimensione busta: 300mm x 500mm x 50mm (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 360mm (h) Peso cartone pieno: circa 10,5 kg
-------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PALLETIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> Cartoni per strato: 10 Strati per pallet: 4 Cartoni per pallet: 40 Altezza pallet: 1455 mm (compreso il pallet) Peso pallet: 440 \pm 10 kg (compreso il pallet)
------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cavolfiore a rosette ALMAVERDE BIO	Rev.02 del 21/11/2019
		Specifica di prodotto/ cavolfiore
		PAG. 4 di 4

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

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 i cavolfiori surgelati in acqua bollente, aggiungere un pizzico di sale e cucinare per circa 12 minuti dalla ripresa del bollore. Scolare ed utilizzare il prodotto come si desidera.

DICHIARAZIONI

- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare
- 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

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

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini,26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Cavolfiore a rosette ALMAVERDE BIO	Rev.02 del 21/11/2019
		Specifica di prodotto/ cavolfiore
		PAG. 5 di 4

21/11/19	02	Aggiornam. es.TMC			
08/02/19	01	Inserita origine e aggiornato OGM			
16/10/17	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione RAQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo