



Codice:

804841

Descrizione:

SPINACI BIO CUBO "FR.DI CAMPO"K.2,5 GELO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

SPINACI BIO CUBO "FR.DI CAMPO"K.2,5 GELO

Spinaci cubi surgelati biologici.

Prodotto ottenuto da coltivazione biologica di spinaci di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi e puliti, esenti da danni di natura chimico-fisica, da infestazioni parassitarie.

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

INGREDIENTI

Spinaci (*Spinacia oleracea*)

ALLERGENI

Nel prodotto: assenti

Cross contamination: assenti

Presenza di sedano, orzo e farro nello stesso sito produttivo

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Nitrati: ≤ 2000 ppm

Nitriti: ≤ 7 ppm

Perossidasi: negativa a 30"

R.S.: $\leq 8\%$

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.

Campione da 500 g prima della surgelazione

Foglie gialle (foglie che presentano parti di colore giallo o sbiadito, rispetto al colore standard, per più di 1/4 della superficie): 2%

Foglie brune (foglie che presentano imbrunimenti interni o marginali dovuti ad eventi atmosferici (grandine, gelo) di area superiore a 4 cm²): 2%

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Foglie danneggiate (foglie che mostrano segni evidenti di malattie e/o attacchi di insetti): 2% Infiorescenze (raggruppamenti di foglie con steli fioriferi > 20 mm al centro): n.3 Radici (qualsiasi parte di radice e piantine con radici attaccate): assenti Erbe filiformi (erbe estranee da piante appartenenti alla famiglia delle Graminacee): 20 cm Erbe varie (erbe infestanti non filiformi): n.1 Gambi ossidati (gambi che presentano evidente imbrunimento a livello del taglio): assenti Corpi estranei: assenti
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica mesofila totale: 10 ⁶ ufc/g Coliformi totali: 3 x 10 ³ ufc/g Escherichia Coli: 10 ² ufc/g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 7 minuti per quanto riguarda colore, 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
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 132 kJ / 32 kcal Grassi: 0,7 g - di cui saturi: 0,1 g Carboidrati: 3 g - di cui zuccheri: 0,6 g Fibre: 1 g Proteine: 2,8 g Sale: 0,13 g
OGM	Assenti
CONSERVAZIONE	In cella frigorifera: T°C < -18°C
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Trasporto su camion: T°C < -18°C
IMBALLO PRIMARIO	Bobina in polietilene
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Fascia: 650 mm Passo: 450 mm Spessore: 75 µm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2,500 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	2,600 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 4
CARTONI PER PALLET	n. 63

CARTONI PER STRATO	n. 9
N°STRATI PER PALLET	n. 7
DIMENSIONE DEL CARTONE	396 x 260 x 240 mm
NOMENCLATURA COMBINATA	07103000
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	di Senigallia (AN) Stabilimento B: SP. 238 km 29,500- 63071 Rotella (AP)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 00 del 03/10/2019, confermata il 18/10/2022 int. 12/01/2022 int. 15/03/23 int. 29/11/2023