

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Minestrone 13 verdure SUNGEL da 2500g	Rev.00 del 09/05/19
		Specifica di prodotto/ minestrone
		Pag. 1 di 4

<b>PRODOTTO</b>	Minestrone surgelato di 13 verdure	
<b>DENOMINAZIONE</b>	Misto di verdure surgelate per minestrone	
<b>CODICE EAN</b>	8012801000792	
<b>CODICE ARTICOLO FRUTTAGEL</b>	450107	
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	SUNGEL	
<b>TMC</b>	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
<b>CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA</b>	Prodotto ottenuto da materia prima sana, fresca e pulita, esente da infestazioni in atto e da residui di contaminazione da parassiti	
<b>CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE</b>	Miscelazione di 13 verdure surgelate in I.Q.F. in proporzioni variabili. Incestonamento in box con saccone di polithene, stoccaggio a $T \leq - 18^{\circ}\text{C}$	
<b>INGREDIENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patate 21%</li> <li>• Carote 16%</li> <li>• Pomodori 16%</li> <li>• Fagiolini 15%</li> <li>• Piselli 12%</li> <li>• Zucchine 6%</li> <li>• Cavolfiori 3%</li> <li>• Broccoli 2,5%</li> <li>• Bieta 2%</li> <li>• Spinaci 2%</li> <li>• Sedano 1,5%</li> <li>• Cipolla 1,5%</li> <li>• Borlotti 1,5%</li> </ul>	

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Minestrone 13 verdure SUNGEL da 2500g	<b>Rev.00 del 09/05/19</b>
		<b>Specifica di prodotto/ minestrone</b>
		<b>Pag. 2 di 4</b>

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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).

<b>Aspetto</b>	L'aspetto della miscela deve rispettare, entro i limiti tollerati, la composizione indicata dalla ricetta
<b>Colore</b>	Tipico dei singoli ingredienti freschi a giusta maturazione ragionevolmente privi di parti danneggiate od ossidate
<b>Aroma</b>	Tipico dei singoli ingredienti freschi ed esente da odori estranei
<b>Gusto</b>	Tipico dei singoli ingredienti freschi ed esente da sapori estranei o retrogusti
<b>Consistenza</b>	Carnosa e succulenta tipica di ogni singola verdura con esclusione di prodotto molle o fibroso

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

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 di campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Perossidasi	Negativa a 20" (per gli ingredienti scottati)
Residui di pesticidi	secondo REG CE 839/2008 e successive modifiche

### DIFETTI

#### MERCEOLOGICI

Determinazione su unità campione di 500g

\* uno su due unità campione

\*\* uno su cinque unità campione

Agglomerati	N°	2
Materiale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale estraneo	N°	1/5**
Materiale vegetale proprio	N°	1/2*
Unità molto danneggiate	g	12
Unità poco danneggiate	g	20
Difformità di colore	g	40

La determinazione dei difetti viene effettuata sul prodotto surgelato

### DEFINIZIONI

#### Materiale estraneo

Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale

#### Materiale vegetale estraneo

Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alle piante dei singoli ingredienti

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Minestrone 13 verdure SUNGEL da 2500g	<b>Rev.00 del 09/05/19</b>
		<b>Specifica di prodotto/ minestrone</b>
		<b>Pag. 3 di 4</b>

<b>Materiale vegetale proprio</b>	Comprende materiale vegetale proveniente dalle piante dei singoli ingredienti
<b>Unità molto danneggiate</b>	Comprende unità danneggiate in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: grosse punture di insetti, macchie o lesioni parassitarie, meteorologiche o di qualsiasi natura, per una superficie totale maggiore o uguale a 20 mm <sup>2</sup>
<b>Unità poco danneggiate</b>	Comprende unità danneggiate in modo tale da non alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: piccole punture di insetti, macchie o lesioni parassitarie, meteorologiche o di qualsiasi natura, per una superficie totale minore di 20 mm <sup>2</sup>
<b>Difformità di colore</b>	Comprende unità con colore non caratteristico delle singole verdure
<b>Agglomerati</b>	Si intende l'insieme di 3 o più pezzi saldati insieme
<b>Difformità di composizione</b>	Si considerano difettosi i campioni con uno scostamento in difetto o in eccesso del 30% sul peso previsto di ogni singolo ingrediente

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**  
(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	204 kJ/ 48 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	7,5 g
di cui zuccheri	3,1 g
Proteine	2,3 g
Sale	0,06 g

<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Busta in polietilene termosaldata contenente 2500g di prodotto Dimensione busta: 220mm x 370mm x 38mm (h)
<b>CARTONE</b> 4 buste da 2500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composizione cartone: TseT 363/C</li> <li>• Peso cartone vuoto: circa 270g</li> <li>• Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 280mm (h)</li> <li>• Peso cartone pieno: circa 10,5 kg</li> </ul>
<b>PALLETTIZZAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cartoni per strato: 10</li> <li>• Strati per pallet: 6</li> <li>• Cartoni per pallet: 60</li> <li>• Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)</li> <li>• Peso pallet: 645 ± 10 kg (compreso il pallet)</li> </ul>

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Minestrone 13 verdure SUNGEL da 2500g	<b>Rev.00 del 09/05/19</b>
		<b>Specifica di prodotto/ minestrone</b>
		<b>Pag. 4 di 4</b>

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

<b>**** o *** (-18°C)</b>	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
<b>** (-12°C)</b>	Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente
<b>* (-6°C)</b>	Consumare entro una settimana
<b>Scomparto del ghiaccio</b>	Consumare entro tre giorni
<b>Frigorifero</b>	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

09/05/19	00	Aggiornata			
8/3/12	05	Modifica pag. 1/4			
<b>Data</b>	<b>Rev.</b>	<b>causale</b>	<b>Redazione AQ</b>	<b>Verifica R.CQ</b>	<b>Approvazione R.PRO freddo</b>

Per accettazione (cliente) <b>Timbro e Firma</b>	Per Fruttagegel <b>(Timbro e Firma)</b>