

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.2
	FAGIOLINI BIOLOGICI GRANDI PANIERI 2x2.5 Kg	COD. PRODOTTO

Descrizione del prodotto		
<p>Materia prima appartenente alla specie "Phaseolus vulgaris". Fagiolini sani e freschi al giusto punto di maturazione, liberi da attacchi parassitari, infestazioni, foglie, peduncoli. Conforme al REG. CE 834/2007</p>		
Nome Commerciale	FAGIOLINI BIOLOGICI GRANDI PANIERI	
Denominazione legale	FAGIOLINI BIOLOGICI	
Peso Netto Confezione	2500 g	
Termine minimo di conservazione	24 mesi	

Commercializzato	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – Montichiari (BS)
Ingredienti	
Ingredienti	FAGIOLINI BIOLOGICI
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In Pentola	Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per circa 7 minuti. Scolare e preparare nel modo desiderato


Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.2
	FAGIOLINI BIOLOGICI GRANDI PANIERI 2x2.5 Kg	COD. PRODOTTO

Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore	

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Succulento, assenza di sapori estranei
Consistenza	Consistenti, elastici, teneri, ben formati e sviluppati con una giusta conformazione de
Colore	Omogeneo di colore verde scuro brillante tipico del prodotto fresco a giusta maturazione
Aspetto	Calibro omogeneo, prodotto sano senza rotture e/o tagli irregolari, assenza di corpi estranei
Odore	Caratteristico del prodotto fresco, assenza di odori estranei dovuti a fermentazioni

Caratteristiche Merceologiche			
DIFETTO	UNITA' DI MISURA	LIMITI	NOTE
Peduncoli	N°	≤8	Su un campione di 2 Kg
M.V.E	N°	≤2	Su un campione di 2 Kg
M.E.	N°	0	Su un campione di 2 Kg
Difetti gravi	N°	≤2	Su un campione di 400 g
A. Difetti minori	N°	≤30	Su un campione di 400 g
B. Difetti maggiori	N°	≤10	Su un campione di 400 g
C. Lesioni meccaniche	N°	≤10	Su un campione di 400 g
Totale A+B+C	N°	≤30	Su un campione di 400 g
Pezzi < 40 mm	%	≤12	Su un campione di 400 g
Calibro > 10,5 mm	N%	≤20	Su un campione di 400 g
Baccelli fibrosi	N°	≤2	Su un campione di 400 g
Colore differente	N°	≤18	Su un campione di 400 g
Eccesso di maturazione	N°	15	Su un campione di 400 g
Rapporto S/B	%	≤15	Su un campione di 100 g

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.2
	FAGIOLINI BIOLOGICI GRANDI PANIERI 2x2.5 Kg	COD. PRODOTTO

Rapporto S/B eccesso di maturazione	%	30	Su un campione di 100 g
-------------------------------------	---	----	-------------------------


Descrizione difetti	
Peduncoli	Fagiolini non spuntati che presentano un pezzo di peduncolo
M.V.E	Parte della pianta o altra materia vegetale
M.E.	Materie di origine animale, organica, minerale etc
Unità con macchie >8 mm	Macchie di superficie equivalente ad un cerchio di diametro > 8 mm, di colore scuro per malattia o altro
Unità con macchie <8 mm	Macchie brune o scure di dimensioni < 8 mm
Lesioni meccaniche	Baccelli schiacciati, spaccati, o con l'estremità sfrangiata
Unità di lunghezza < 40 mm	Frammenti di fagiolino di lunghezza < 40 mm
Baccelli fibrosi	Fagiolini che presentano il filo consistente dopo cottura
Colore differente	Fagiolini che presentano una colorazione diversa dalla tonalità tipica
Eccesso di maturazione	Fagiolini che presentano una colorazione diversa dalla tonalità tipica.

Informazioni Nutrizionali			
Valore energetico	Kcal	16	Kj 67
Proteine	g	1.7	Valori medi per 100 g su un lotto significativo di prodotto
Carboidrati	g	2.2	
Lipidi	g	0.1	

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Perossidasi	secondi	> 45"	Test della perossidasi con Guaiacolo al 0.5%

Caratteristiche dimensionali			
Caratteristiche	Unità di misura	Valori	Metodo
Diametro	mm	< 10.5	Misura
Lunghezza	mm	40 - 125	Misura

Parametri microbiologici (ufc/g)			
	M	m	Metodo
Conta mesofila totale	10 ⁶	10 ⁵	Rif. ISO 4833
Coliformi totali	10 ⁴	10 ³	Rif. ISO 4832
E. coli	10 ²	10	Rif. UNI 10980

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.2
	FAGIOLINI BIOLOGICI GRANDI PANIERI 2x2.5 Kg	COD. PRODOTTO

Staphylococcus coag.pos.	10 ³	10 ²	Rif. ISO 6888
Salmonella	ASSENTE in 25 g		Rif. ISO 6579
Listeria monocytogenes	110	11	Rif. ISO 11290-1/2- O.M. 7/12/93

Legenda:

m = limite al di sotto del quale tutti i valori sono accettati;

M = limite al di sopra del quale tutti i valori non sono accettati;

c = numero di unità campionarie tollerate tra m ed M = 2, per Listeria m. c = 3;

N = numero unità campionarie = 5

Contaminanti


Analisi	Limiti
Fitofarmaci	D.M. 27-08-2004, Reg. CE 839/2008 e Reg. CE 149/2008 e successivi aggiornamenti e/o modifiche Conforme al REG. CE 834/2007

Imballaggio primario

Tipo confezione	PELD alimentare a bassa densità 60µm – colore bianco		
Peso imballo primario	23	g	
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	500	x	650 mm
Diciture	<p>Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura.</p> <p>Lotto di produzione e scadenza come segue: 1° Posizione anno espresso come ultima cifra 2°-3°-4° Pos. giorno progressivo dell'anno da 001 a 365 5° Pos. Stabilimento di confezionamento 6° Pos. Turno di lavorazione n° 1 turno 06-14 n° 2 turno 14-22 n° 3 turno 22-06 7° Pos. Stabilimento di produzione TMC: Mese espresso da 01-12 Anno Periodo <u>GENNAIO-GIUGNO</u> la scadenza sarà Giugno di due anni successivi Periodo <u>LUGLIO-DICEMBRE</u> la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi</p>		
Codice EAN	8015536205098		

Imballaggio secondario

Tipo confezione	Cartone ondulato modello americano
Materiale	TBST 365/C
Colore	Avana

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.2
	FAGIOLINI BIOLOGICI GRANDI PANIERI 2x2.5 Kg	COD. PRODOTTO

Sigla interna	8P		
Numero confezioni per cartone	2		
Dimensioni	380X254X140		(± 2mm)
Peso cartone	234		g

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	216
Numero strati per pallet	12	Altezza pallet con Epal	183 cm
Numero cartone per pallet	108	Peso netto pallet	540 Kg

Note generali

Rintracciabilità
<p>L'Azienda dispone di un sistema di rintracciabilità, basato sulla codifica dei lotti di produzione, che permette, per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il luogo di fabbricazione ed il lotto di produzione; - rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità; - identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati. <p>L'Azienda si impegna inoltre a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - garantire che i suoi stessi fornitori dispongono di efficaci sistemi di rintracciabilità, in grado di ottemperare quanto indicato nei precedenti paragrafi. - rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, comprensiva cioè dei fornitori a monte dei suoi stessi fornitori, nel tempo massimo di ventiquattro ore.

DATA	Redatto da RLB V. Di Giorgio	Verificato da RAQ P. Scalzeri	Approvato da DS P. Scalzeri
12.2013	<i>Vincenzo Di Giorgio</i>	<i>Paolo Scalzeri</i>	<i>Paolo Scalzeri</i>