
	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>FAGIOLINI FINI SURGELATI FRESCO VERDE 4x2.5 Kg</b>	<b>COD. PRODOTTO</b>
		<b>CFA02</b>


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.</p>	
Nome Commerciale	FAGIOLINI FINI
Denominazione legale	FAGIOLINI FINI SURGELATI
Peso Netto Confezione	2500 g
TMC	<p>24 mesi + fine semestre *</p> <p>*Periodo <u>GENNAIO-GIUGNO</u> la scadenza sarà Giugno di due anni successivi</p> <p>*Periodo <u>LUGLIO-DICEMBRE</u> la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi</p> <p>Mese espresso da 01-12 Anno (espresso con quattro cifre)</p>
	

Distribuito da:	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – 25018 Montichiari (BS)
	www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	FAGIOLINI
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. 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
Nello scomparto del ghiaccio		3 giorni

	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>FAGIOLINI FINI SURGELATI FRESCO VERDE 4x2.5 Kg</b>	<b>COD. PRODOTTO</b>
		<b>CFA02</b>


Da consumarsi previa cottura.  
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.

Caratteristiche dimensionali		
	Unità di misura	Valori
Diametro	mm	8.5-10

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	calibro e colore uniforme
Colore	verde uniforme
Odore	tipico del fagiolino fresco
Gusto	tipico del fagiolino scottato
Consistenza	tenera, non molle, non fibrosa

Difettosità			
DIFETTO	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
Macchiati (anomalie superficiali, non profonde)	%	≤5	1000 g
Danneggiati (punture di insetti, arrotature necrotizzate, lesioni, danneggiamenti vari)	%	≤4	
Unità non/mal spuntate (con spuntatura insufficiente o estremità non spuntata)	%	≤2	
Ossidati (lacerazioni ed estremità ossidate)	%	≤0.5	
Sovramaturi (unità con seme che rigonfia il baccello)	%	≤3	
M.E. (materiale estraneo non vegetale)	%	≤0	
M.V.E. (materiale vegetale estraneo non appartenente al fagiolino)	%	≤0	
Lunghezza < 25 mm	%	≤1	
Unità con diametro < 8.5 mm	%	≤20	
Unità con diametro > 10 mm	%	≤20	

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia	Kj	136	Kcal 33
Grassi	g	0.1	
di cui acidi grassi saturi	g	0.1	
Carboidrati	g	3.7	
di cui zuccheri	g	1.0	

	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>FAGIOLINI FINI SURGELATI FRESCO VERDE 4x2.5 Kg</b>	<b>COD. PRODOTTO</b>
		<b>CFA02</b>

Fibre	g	4.4
Proteine	g	2.0
Sale	g	0.03


Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Perossidasi	secondi	Reazione colorimetrica ≥ 30 "	Test della perossidasi con Guaiacolo al 0.5%

Parametri microbiologici (ufc/g)				
	M	m	c	N
Conta mesofila totale	10 <sup>6</sup>	10 <sup>5</sup>	2	5
Enterobatteri	10 <sup>4</sup>	10 <sup>3</sup>	2	5
E. coli	10 <sup>2</sup>	10	2	5
Salmonella sp.	ASSENTE IN 25 g			
E. coli O157	ASSENTE IN 25 g			
Listeria monocytogenes	110	11	3	5

Normativa di riferimento: OM 7/12/93, REG. CEE 2073/2005, raccomandazione IAS  
 Legenda:  
 m = limite al di sotto del quale i valori sono accettati;  
 M = limite al di sopra del quale i valori non sono accettati;  
 c = numero di unità campionarie tollerate tra m ed M;  
 N = numero unità campionarie.

Contaminanti	
Fitofarmaci	Reg (CE) n.396/2005 del 23/02/2005 e succ. agg.; Allegato 5 DM 27/08/2004 e succ. agg.
Metalli pesanti	Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

Imballaggio primario	
Tipo confezione	Busta NEUTRA in polietilene LDPE – bianco latte
Peso imballo primario	23 g
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	500 x 650 mm
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura.  Lotto di produzione come segue: 1°-2° Posizione: anno espresso con ultime due cifre 3°-4°-5° Posizione: giorno progressivo dell'anno da 001 a 365
Codice EAN Busta	8015536222330

	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>FAGIOLINI FINI SURGELATI FRESCO VERDE 4x2.5 Kg</b>	<b>COD. PRODOTTO</b>
		<b>CFA02</b>

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	Cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	3P
Numero confezioni per cartone	4
Dimensioni interne	390x250x245 (± 2mm)
Peso cartone	334 g (± 5 %)
Codice EAN cartone	8015536204183

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	252
Numero strati per pallet	7	Altezza pallet con Epal	195 cm
Numero cartone per pallet	63	Peso netto pallet	630 Kg

Note generali

Requisiti di sicurezza alimentare
<p><b>OGM (Regolamento CE 1829/03 e 1830/03 e successivi aggiornamenti e/o modifiche):</b> il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati né deriva da sementi geneticamente modificate.</p> <p><b>Allergeni</b> In riferimento all'<b>Allegato II del Reg. CE 1169/2011</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il prodotto non contiene allergeni</li> <li>- presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito produttivo - assenza di cross-contamination-</li> </ul> <p><b>Trattamenti ionizzanti:</b> prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.</p>

Rintracciabilità
<p>L'Azienda dispone di un sistema di rintracciabilità che permette per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificare il lotto di produzione;</li> <li>- rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità;</li> <li>- identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati.</li> </ul> <p>L'Azienda si impegna inoltre a: rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, dal prodotto finito alla materia prima incluso</p>

	<b>SPECIFICA PRODOTTO</b>	<b>MOD_290 REV.4</b>
	<b>FAGIOLINI FINI SURGELATI FRESCO VERDE 4x2.5 Kg</b>	<b>COD. PRODOTTO</b>
		<b>CFA02</b>

imballaggi primari e viceversa.

DATA	RQS V. Di Giorgio
08/2018	