

FRUTTAGEL S.c.ar.l.	SPECIFICA DI PRODOTTO Cipolle borettane SUCOR	Rev.00 del 18/9/02
		Specifica di prodotto/ cipolle
		PAG. 1 di 4

	Funzione	Firma
Redatto	Responsabile Assicurazione Qualità	
Verificato	Responsabile laboratorio controllo qualità	
Approvato	Responsabile produzione linea freddo	

Stato delle modifiche

Indice di revisione	Motivo dell'emissione	Data
Rev. 0	Prima emissione	18/9/02

FRUTTAGEL S.c.ar.l.	SPECIFICA DI PRODOTTO Cipolle borettane SUCOR	Rev.00 del 18/9/02
		Specifica di prodotto/ cipolle
		PAG. 2 di 4

PRODOTTO Cipolle borettane surgelate con calibro di 38 – 45 mm

DENOMINAZIONE Cipolle borettane

MARCHIO COMMERCIALE SUCOR

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2002 TMC 06/2004
 CONFEZIONAMENTO ottobre 2002 TMC 12/2004

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da cipolline di varietà idonee alla surgelazione, private delle radici e della parte aerea, sane, fresche ed esenti da infestazioni in atto, da marciume e muffe. Esenti da residui di contaminazione da parassiti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Raccolta in campagna, arrivo in stabilimento del prodotto grezzo, ventilazione, lavaggio, spietatura, taglio delle radici, pelatura, cernita, surgelazione in I.Q.F., calibratura, incastonamento in box con sacco di polithene azzurro, stoccaggio a T°C ≤ -18°C, confezionamento

INGREDIENTI Cipolle

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto per quanto riguarda colore, aroma, gusto e consistenza; la valutazione dell'aspetto viene effettuata sul prodotto surgelato

Aspetto	Cipolline ben pelate e di colore uniforme
Colore	Caratteristico della varietà, bianco, uniforme tendente al giallo con leggera sfumatura verde in corrispondenza delle nervature del tegumento esterno
Aroma	Caratteristico della cipolla fresca, esente da odori estranei
Gusto	Caratteristico della cipolla fresca, esente da sapori estranei
Consistenza	Cipolle tenere, esenti da parti coriacee, non dure e non resistenti alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila tot	u.f.c./g	5	10 ⁵	5x10 ⁶	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10 ²	5x10 ³	2
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	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 dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

FRUTTAGE S.c.ar.l.	SPECIFICA DI PRODOTTO Cipolle borettane SUCOR	Rev.00 del 18/9/02
		Specifica di prodotto/ cipolle
		PAG. 3 di 4

**CARATTERISTICHE
CHIMICHE**

Residui di pesticidi

secondo normativa cogente

DIFETTI

MERCEOLOGICI

Unità campione da 1000 g

* uno su tre unità campione

Materiale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale proprio	N°	1/3*
Unità molto danneggiate	N°	1
Unità poco danneggiate	N°	7
Unità non cimate	N°	1
Unità dal colore anomalo	N°	7
Unità rotte	N°	6
Differenza di calibro	gr	100
Frammenti e tuniche	gr	40

La determinazione dei difetti viene effettuata scongelando l'unità campione in acqua corrente

DEFINIZIONI

FRUTTAGE S.c.ar.l.	SPECIFICA DI PRODOTTO	Rev.00 del 18/9/02
	Cipolle borettane	Specifica di prodotto/ cipolle
	SUCOR	PAG. 4 di 4

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale proprio	Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta (parti aeree, radici, residui di tunica esterna della cipolla)
Unità molto danneggiate	Comprende i bulbi danneggiati in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto finito: unità con macchie aventi diametro ≥ 8 mm e/o zone non pelate per una superficie $\geq 1/4$ della superficie totale del bulbo
Unità poco danneggiate	Comprende i bulbi danneggiati in modo tale da non alterare il gusto o l'aspetto del prodotto: unità con macchie di diametro compreso fra 2 mm e 8 mm e zone non pelate per una superficie $< 1/4$ della superficie totale
Unità di colore anomalo	Comprende le unità il cui colore tende marcatamente al verde oppure al bruno o unità ossidate
Unità non cimate	Comprende le unità che presentano residui di parti aeree e residui dell'apparato radicale ancora attaccato con lunghezza ≥ 3 mm
Unità rotte	Si intendono quelle unità rotte o danneggiate meccanicamente
Differenza di calibro	Comprende unità con calibro maggiore o minore di 10 mm rispetto al calibro dichiarato, misurato nella parte più stretta
Frammenti e tuniche	Comprendono quelle parti che si sono liberate dai bulbi durante le fasi di lavorazione

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

Valore energetico	117,2 KJ/28 Kcal
Proteine	1,3 g
Carboidrati	5,8 g
Grassi	0,1 g

CONFEZIONAMENTO

Il prodotto viene confezionato in buste di polietilene termosaldate da 2,5 Kg l'una.
I cartoni contengono 4 buste ciascuno

FRUTTAGEL S.c.ar.l.	SPECIFICA DI PRODOTTO Cipolle borettane SUCOR	Rev.00 del 18/9/02
		Specifica di prodotto/ cipolle
		PAG. 5 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

DICHIARAZIONI

- Il prodotto non è stato ottenuto con modificazioni genetiche o con tecniche di DNA ricombinante
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

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