

Spett.le
 SERIST S.P.A.
 VIA DEI LAVORATORI 116
 20092 - CINISELLO BALSAMO MI

Egr. Sig. Roberto Villa
 Gent.ma D.ssa Schiraldi Marta
 Gent.ma Sig.ra Sobatti Silvia

Inviata per e-mail

Oggetto: VERDURE SURGELATE – AFFIANCAMENTO ASSORTIMENTO

Con la presente, desideriamo comunicarVi che, abbiamo provveduto ad affiancare con decorrenza immediata (salvo esaurimento delle scorte presenti a magazzino), alle referenze sotto riportate, il produttore **PINGUIN LUTOSA** come sotto indicato:

Codice Scapa	Descrizione Scapa	MI/KG	Marchio	Produttore
45503	FAGIOLINI FINI 8,5/9,5	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45512	MINISTRONE	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45515	PRINTANIERE DI LEGUMI	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45518	SPINACI IN FOGLIE	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45536	CAROTE A RONDELLE	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45557	PISELLI FINISSIMI 7,5/8,2	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45558	PISELLI FINI 8,2/9,2	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45560	PISELLI MEDI 9,2/10,2	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45562	FAVE	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45563	SCORZONERA SURG.	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45566	CAVOLFIORI A ROSETTE	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45570	BROCCOLI CALABRESI ROSETTE	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA
45572	CAVOLINI BRUXELLES	2.5	PINGUIN	PINGUIN LUTOSA

In allegato trovate le relative schede tecniche.
 Siamo a Vostra disposizione per ulteriori chiarimenti.
 Distinti saluti

Direzione Acquisti
 V. Benecchi



SPECIFICAZIONE PRODOTTO

SPI-666

Versione : 3

FAGIOLI INTERI FINI

Pagina : 1/1

Numero di articolo 666

20/05/2010

1. Descrizione del prodotto

- ◆ *Varietà di base* : Phaseolus vulgaris L.
- ◆ *Descrizione generale* : Questi **fagioli** si ottengono da fagioli freschi e sani, che vengono lavati con cura, sgrappolati, spuntati, sbollentati, raffreddati, individualmente congelati ed elettronicamente assortiti.
- ◆ *Prodotto di base* : produzione propria (agricoltura contrattuale)
(SPG-510/520/540)

Area di raccolta	Periodo di raccolta	Varietà di semenze	Osservazioni spec.
le Flande Occidentali	fine luglio - settembre	Flevaro, Quorum, Orca, Fulvio, Swing, Flotille	Resa : 11 t/ha

- ◆ *Calibro* : $\varnothing < 9$ mm
- ◆ *Descrizione della qualità* :
 - colore verde caratteristico
 - formazione di semi non pronunciata
 - secondo specificazioni del prodotto (SPP-666)
- ◆ *Unità di confezione* : 4 x 2,5 kg
- ◆ *Composizione* :
 - ingredienti : 100 % **fagioli**
 - additivi : nessuno

2. Equivalente fresco - congelato

1,3 kg di fagioli diventano 1 kg circa di prodotto finito congelato.

3. Processo di produzione

- ◆ *Tipo* : D1/D2
- ◆ *Scadenza e conservazione* : 24 mesi a - 18 °C

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
84	20	2,0 g	0,0 g	3,0g

5. Controllo di qualità

- ◆ *Descrizione generale* : Standard PINGUIN : IFS / BRC / ACS
- ◆ *Schede* : microbiologiche (SVM-01)

S
C
H
E
D
A

T
E
C
N
I
C
A

I
N
F
O
R
M
A
T
I
V
A

Autore

Hannelore Dessein

Letto e approvato

Quality Manager
K. Vanoverschelde

Direzione

Managing Director
H. Dejonghe



SPECIFICAZIONE PRODOTTO

SPI-: 4310

Versione : 4

MINISTRONE

Pagina : 1/1

Numero di articolo : 4310

20/05/2010

1. Descrizione del prodotto

- ◆ *Descrizione generale* : Il **misto per Minestrone** è fatto di una miscela ricca di 10 verdure di qualità, che sono raccolte fresche, lavate, tagliate, possibilmente sbollentate e raffreddate, congelate individualmente e mescolate.
- ◆ *Unità di confezione* : 10 x 1 kg 4 x 2,5 kg
- ◆ *Composizione* :
 - ingredienti : 21,5 % **patate a cubetti** (10x10); 19,5 % **carote a cubetti** (10x10); 11,5 % **piselli**; 11 % **pomodori a cubetti** (10x10), 8,75 % **fagioli verdi**, 8 % **porro 50/50**, 7,75 % **zucchine a cubetti** (10x10); 7,75 % **sedano rapa a cubetti** (10x10); 2,5 % **sedano tagliato 15 mm** e 1,75 % **prezzemolo tritato**.

☞ Almeno 80 % delle percentuali sopra nominati devono essere presenti nel misto.

- additivi : nessuno

2. Equivalente fresco - congelato

1,8 kg circa di verdure fresche sono necessari per questo **misto Minestrone** per 1 kg di prodotto congelato.

3. Processo di produzione

- ◆ *Tipo* : H1
- ◆ *Conservazione* : 24 mesi a - 18 °C
- ◆ *Osservazioni specifiche* : Porro, pomodori, zucchine, sedano tagliato e prezzemolo non vengono sbollentati.

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
149	36	1,9 g	0 g	7,0 g

5. Controllo di qualità

- ◆ *Descrizione generale* : Standard PINGUIN : HACCP/ISO-9001
- ◆ *Schede* :
 - : organolettiche (SCVO-4310)
 - : microbiologiche (SVM-01)
 - : logistiche (SVL-4310 ...)

S
C
H
E
D
AT
E
C
N
I
C
AI
N
F
O
R
M
A
T
I
V
A

Autore

Hannelore Dessein

Approvato

Quality Manager
K. Vanoverschelde

Direzione

Managing Director
H. Dejonghe

1. Descrizione prodotto

- ◆ *Descrizione generale* : Il misto **verdure di primavera** è composto di un misto di patate, piselli, fagiolini, carote e cipolle. Queste verdure di qualità sane e fresche sono lavate, tagliate, eventualmente scottate e raffreddate, surgelate individualmente e mescolate.
- ◆ *Unità d'imballaggio* : □ 4 x 2,5 kg
- ◆ *Composizione* :
 - *ingrédients* : 25 % di **patate**, 20 % di **piselli finissimi**, 25 % di **fagiolini tagliati** (40 mm), 20 % di carote giovani 14/18 mm e 10 % di **cipolla fette** 6-8 mm.
 - ☞ Almeno 80 % dei percentuali! Qui sopra devono essere presenti nel misto.
 - *additivi* : senza

2. Equivalente prodotto fresco - surgelato

1,8 kg di verdure fresche diventa circa 1 kg di prodotto surgelato.


3. Produzione

- ◆ *Tipo* : H1
- ◆ *Conservazione* : 24 mesi a - 18 °C
- ◆ *Osservazioni specifiche* : Le cipolle non sono scottate.

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
170	40	2,3 g	0,1 g	7,6 g

5. Controllo di qualità

- ◆ *Descrizione generale* : PINGUIN standard : ACS / BRC / IFS
- ◆ *Schede* : microbiologiche (SVM-01)

Autore	Approvato	Direzione
Quality Assistant N. Waltenier	Quality Manager K. Vanoverschelde	Managing Director H. Dejonghe
Data:	Data:	Data:



SPECIFICAZIONE PRODOTTO

SPI-160

Versione : 2

SPINACI FOGLIA PORZIONI

Pagina : 1/1

Numero articolo 160

20/05/2010

1. Descrizione prodotto

- ◆ *Varietà di base* : Spinacia oleracea L.
- ◆ *Descrizione generale* : Questi spinaci si ottengono da foglie di spinaci freschi e sani, che vengono lavate con cura, sbollentate, raffreddate, porzionate e congelate sul nastro congelatore.
- ◆ *Materia prima* : produzione propria (agricoltura contrattuale)
(SPG-8510/8520/8530/8540)

Area di raccolta	Periodo di raccolta	Varietà di semi	Osservazioni
Kortemark - Torhout	aprile - giugno settembre- novembre	Chica, Ballet, San Felix, Bolero, Avanti, Kerdion	Resa : 20 à 25 T/ha

- ◆ *Porzioni* : ± 30 g
- ◆ *Descrizione di qualità* :
 - materia secca : min. 6,5 %
 - colore verde caratteristico / senza sabbia
 - secondo le specifiche della produzione (SPP-160)
- ◆ *Unità di confezione* : □ 4 x 2,5 kg
- ◆ *Composizione* :
 - ingredienti : 100 % spinaci
 - additivi : senza

2. Equivalente fresco - congelato

1,7 kg di spinaci fresca diventano 1 kg circa di prodotto finito congelato.

3. Processo di produzione

- ◆ *Tipe* : G1
- ◆ *Scadenza e conservazione* : 24 mesi a - 18 °C

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
59	14	3,2 g	0 g	0,3 g

5. Controllo di qualità

- ◆ *Descrizione generale* : PINGUIN - standard : ACS / BRC / IFS
Controllo specifico : contenuto di materia secca
- ◆ *Schede* : organolettiche (SVO-160) microbiologiche (SVM-01)

I
N
F
O
R
M
A
T
I
V
E

T
E
C
H
N
I
S
C
H
E

F
I
C
H
E

Auteurs	Lettoe approvato	Direzione
Nadine Desmedt	Quality Manager K. Vanoverschelde	Managing Director H. Dejonghe
data:	data:	data:

1. Descrizione prodotto

- ♦ *Variété* : Daucus carota L.
- ♦ *Descrizione generale* : Queste **carote rondelle** si ottengono di carote sane e fresche. Vengono lavate con cura, sbucciate al vapore, tagliate a rondelle, scottate, raffreddate e surgelate individualmente.
- ♦ *Materia prima* (SPG-4020) : propria produzione (coltura di contratto)

Regione di raccolta	Periodo di raccolta	Varietà di semi	Osservazioni
Belgio, Olanda, Francia (Landes)	giugno - novembre maggio - marzo	Amsterdamse Bak, Flakkeese, Nantaise	resa : 20 T/ha

- ♦ *Taglio* : ± 5 - 8 mm / ondolato
- ♦ *Calibro* : non calibrato (± 15 - 35 mm)
- ♦ *Descrizione di qualità* :
 - colore tipico arancio-giallo
 - secondo le specifiche della produzione (SPP-1736)
- ♦ *Unità d'imballaggio* : □ 4 x 2,5 kg
- ♦ *Composition* :
 - ingredienti : 100 % carote
 - additivi : senza


2. Equivalente prodotto fresco - surgelato

2 kg di carote fresche (con foglie) diventano circa 1 kg di prodotto finale surgelato.

3. Produzione

- ♦ *Tipo* : C3 / C4 / C5
- ♦ *Conservazione* : 24 mesi a - 18 °C

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
119	28	0,4 g	0 g	6,7 g

5. Controllo di qualità

- ♦ *Descrizione generale* : PINGUIN standard : ACS / BRC / IFS
- ♦ *Schede* : microbiologiche (SVM-01)

Autore	Approvato	Direzione
Nadine Desmedt	Quality Manager K. Vanoverschelde	Managing Director H. Dejonghe
Data:	Data:	Data:

**1. Descrizione prodotto**

- ◆ *Varietà* : Pisum sativum L., convar. sativum
- ◆ *Descrizione generale* : Questi **piselli finissimi** si otengono da piselli freschi e sani.
Sono lavate con cura, sbollentati, raffreddati, congelati individualmente, assortiti elettronicamente (4 camere) e calibrati.
- ◆ *Prodotto di base* : produzione propria (agricoltura contrattuale)
(SPG-110/190)

Area di raccolta	Periodo di raccolta	Varietà di semi	Osservazioni
la Flandre orientali, Francia Nord	15 giugno - 15 agosto	Baghero, Lambado, Lynckx, Remus Sigra, Nevado, Dagor	Resa : 6 T/ha

- ◆ *Calibro* : $\varnothing \pm 7,5 - 8,2$ mm
- ◆ *Descrizione della qualità* :
 - assenza di baccelli
 - colore verde caratteristico
 - secondo le specificazioni del prodotto (SPP-326)
- ◆ *Unità di confezione* : $\square 4 \times 2,5$ kg
- ◆ *Composizione* :
 - ingredienti 100 % de **piselli finissimi**
 - additivi senza

2. Equivalente fresco - congelato

2,5 kg di piselli freschi (nel baccello) diventano 1 kg circa di prodotto finale congelato.

3. Produzione

- ◆ *Tipo* : E1
- ◆ *Scadenza e conservazione* : 24 mesi a - 18 °C

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
204	49	5,4 g	0 g	6,8 g

5. Controllo di qualità

- ◆ *Descrizione generale* : Standard PINGUIN : **ACS / BRC / IFS**
- ◆ *Schede* : microbiologiche(SVM-01)

F
I
C
H
ET
E
C
H
N
I
Q
U
EI
N
F
O
R
M
A
T
I
Q
U
E

Autore

Nadine Desmedt

Letto e approvato

Quality Manager
K. Vanovershelde

Direzione

Managing Director
H. Dejonghe



SPECIFICAZIONE PRODOTTO

SPI-389

Versione : 4

PISELLI FINI

Pagina : 1/1

Numero di articolo 389

20/05/2010

1. Descrizione del prodotto

- ◆ *Varietà di base* : Pisum sativum L., convar. sativum (pisello)
- ◆ *Descrizione generale* : Questi **piselli fini** si ottengono da piselli freschi e sani, che vengono lavate con cura, sbollentati, raffreddati, individualmente congelati, assortiti otticamente e selezionati secondo lo spessore.
- ◆ *Prodotto di base (SPG-110/* : produzione propria (agricoltura contrattuale)

Area di raccolta	Periodo di raccolta	Varietà di semenze	Osservazioni spec.
Flandrie Ovest, Francia Nord	15 giugno - 15 agosto	Baghero, Lambado, Lynckx, Remus, Sigra, ...	Resa : 6 t/ha

- ◆ *Calibro* : Ø ± 8,2 - 9,3 mm
- ◆ *Descrizione della qualità* :
 - colore verde caratteristico
 - privo di baccelli
 - secondo specificazioni del prodotto (SPP-389)
- ◆ *Unità di confezione* : □ 4 x 2,5 kg
- ◆ *Composizione* :
 - ingredienti : 100 % **piselli**
 - additivi : nessuno

2. Equivalente fresco - congelato

2,5 kg di piselli freschi (nel baccello) diventano 1 kg circa di prodotto finito congelato.

3. Processo di produzione

- ◆ *Tipo* : E1
- ◆ *Scadenza e conservazione* : 24 mesi a - 18 °C

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
204	49	5,4 g	0 g	6,8 g

5. Controllo di qualità

- ◆ *Descrizione generale* : Standard PINGUIN : **ACS / BRC / IFS**
- ◆ *Schede* : microbiologiche (SVM-01)

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Autore	Letto e approvato	Direzione
Nadine Desmedt	Quality Manager K. Vanoverschelde	Managing Director H. Dejonghe
data:	data:	data:



SPECIFICHE PRODOTTO

SPI-451

Versione : 1

PISELLI MEDIO FINI

Pagina : 1/1

Numero articolo 451

20/05/2010

1. Descrizione prodotto

- ♦ *Varietà* : Pisum sativum L., convar. sativum
- ♦ *Descrizione generale* : Questi **piselli medio fini** Si ottengono da piselli sani e freschi. Vengono lavati con cura, sbollentati, raffreddati, congelati individualmente, calibrati e assortiti elettronicamente.
- ♦ *Materia prima* (SPG-110/190 : produzione propria (agriloltura contrattuale)

Regione di raccolta	Periodo di raccolta	Varietà di semi	Osservazioni
le Fiandre Occidentali, la France du Nord	15 giugno - 15 agosto	Tristar, Markado, Revolution, Deltafon, Cash, Carina	Resa : 6 T/ha

- ♦ *Calibro* : $\varnothing \pm 9,3 - 10,2$ mm
- ♦ *Descrizione di qualità* :
 - assenza di gusci
 - colore verde caratteristico
 - secondo ole specifiche della produzione (SPP-451)
- ♦ *Unità d'imballaggio* : 4 x 2,5 kg
- ♦ *Composizione* :
 - ingredienti : 100 % de **piselli**
 - additivi : senza

2. Equivalente prodotto fresco - congelato

2,5 kg di piselli freschi (nel guscio) diventano circa 1 kg di prodotto finale congelato.

3. Produzione

- ♦ *Tipo* : E1
- ♦ *Conservazione* : 24 mois à - 18 °C

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
204	49	5,4 g	0 g	6,8 g

5. Controllo di qualità

- ♦ *Descrizione generale* : standard PINGUIN : ACS / BRC / IFS
- ♦ *Schede* : microbiologiche (SVM-01)

F I C H E
T E C H N I Q U E
I N F O R M A T I Q U E

Autore	Approvato	Direzione
Nadine Desmedt	Quality Manager K. Vanoverschelde	Managing Director H. Dejonghe



SPECIFICAZIONE PRODOTTO

SPI-1118

Versione : 1

FAVE

Pagina : 1/1

Numero articolo 1118

20/05/2010

1. Descrizione prodotto

- ◆ *Varietà* : Vicia faba L.
- ◆ *Descrizione generale* : Le **fave** si ottengono da grani immaturi sani e freschi. Vengono lavati con cura, sbollentati, raffreddati e surgelati individualmente.
- ◆ *Prodotto fresco* : production propre (contrat de culture) et achat frais

Regione di raccolta	Periodo di raccolta	Varietà di semi	Osservazioni
Olanda	15 luglio-agosto	Talia - Danko, HS-1050 , Listra	Resa : 5,5 T/ha

- ◆ *Calibro* : Ø > 16 mm
- ◆ *Descrizione di qualità* :
 - colore caratteristico bianco a verde chiaro
 - gusto tipico
 - secondo le specifiche della produzione (SPP-1118)
- ◆ *Unità d'imballaggio* : □ 4 x 2,5 kg
- ◆ *Composizione* :
 - ingredienti : 100 % di fave
 - additivi : senza

2. Equivalente prodotto fresco - surgelato

2,5 kg di fave fresche (nel guscio) corrispondono a circa 1 kg di prodotto finale surgelato.

3. Produzione

- ◆ *Tipo* : E2
- ◆ *Conservazione* : 24 mesi a - 18 °C

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
150	36	5 g	0 g	4 g

5. Controllo di qualità

- ◆ *Descrizione generale* : PINGUIN standard : ACS / BRC / IFS
- ◆ *Schede* : microbiologiche (SVM-01)

FICHE TECHNIQUE INFORMATIQUE

Autore	Approvato	Direzione
Quality Assistant N.Waltenier	Quality Manager K. Vanoverschelde	Managing Director H. Dejonghe
data:	data:	data:



SPECIFICAZIONE PRODOTTO

SPI-2198

Versione : 1

SCORZONERE Ø 0-14 mm

Pagina : 1/1

Numero di articolo : 2198

20/05/2010

1. Descrizione del prodotto

- ♦ *Varietà di base* : Scorzonera hispanica L.
- ♦ *Descrizione generale* : Queste **scorzonere** si ottengono da scorzonere fresche e sane, che vengono lavate, sbucciate, tagliate, sbollentate, raffreddate, congelate individualmente e selezionate.
- ♦ *Materia prima* (SPG-6510) : produzione propria (coltura di contratto)

Area di raccolta	Periodo di raccolta	Varietà di semenze	Osservazioni spec.
Paesi Bassi (Eindhoven, Alfen)	novembre - metà aprile	Flandria, Omega	Resa : 18 t/ha

- ♦ *Taglio* : ± 5 cm
- ♦ *Calibro* : Ø 0-14 mm (lato più stretto)
- ♦ *Descrizione di qualità* :
 - colore uniforme bianco cremoso
 - secondo specificazioni del prodotto
- ♦ *Unità di confezione* : □ 4 x 2,5 kg
- ♦ *Composizione* :
 - ingredienti : 100 % scorzonere
 - additivi : nessuno

2. Equivalente fresco - congelato

2,3 kg di scorzonere fresche diventano 1 kg circa di prodotto congelato.

3. Processo di produzione

- ♦ *Tipo* : C5
- ♦ *Scadenza e conservazione* : 24 mesi a - 18 °C

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
89	21	2,6 g	0,4 g	2,1 g

5. Controllo di qualità

- ♦ *Descrizione generale* : Standard PINGUIN : BRC / IFS / ACS
- ♦ *Schede* : microbiologiche (SVM-01)

S
C
H
E
D
AT
E
C
N
I
C
AI
N
F
O
R
M
A
T
I
V
A

Autore

Nadine Desmedt

Letto e approvato

Quality Manager
K. Vanoverschelde

Direzione

Quality Manager
H. Dejonghe

Data:

Data:

Data:



SPECIFICAZIONE PRODOTTO

SPI-2150

Versione : 1

CIMETTE DI CAVOLFIORE 40/60 mm

Pagina : 1/1

Numero di articolo 2150

20/05/2010

1. Descrizione del prodotto

- ◆ *Varietà di base* : Brassica oleracea L., convar. botrytis, var. botrytis
- ◆ *Descrizione generale* : Queste **cimette di cavolfiore** si ottengono da cavolfiori freschi e sani, che vengono lavati con cura, sbollentati, raffreddati, congelati individualmente e selezionati per misura.
- ◆ *Materia prima* : produzione propria (colture di contratto)
(SPG-1510/1520/1530)

Area di raccolta	Periodo di raccolta	Varietà di semenze	Osservazioni spec.
Le Fiandre occidentali	luglio - agosto e ottobre - novembre	Ravella, Cortes, Tertés Lindon, Aviso	Resa : 16 t/ha

◆ *Calibro* : 40 - 60 mm

◆ *Descrizione di qualità* : • colore uniforme da bianco a crema
• secondo specificazioni del prodotto (SPP-2150)

◆ *Unità di confezione* : 4 x 2,5 kg

◆ *Composizione* : • ingredienti : 100 % **cavolfiore**
• additivi : nessuno

2. Equivalente fresco - congelato

2 kg di cavolfiore fresco diventano 1 kg circa di prodotto congelato.

3. Processo di produzione

- ◆ *Tipo* : A1
- ◆ *Scadenza e conservazione* : 24 mesi a - 18 °C

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
74	18	1,9 g	0,3 g	2,1 g

5. Controllo di qualità

- ◆ *Descrizione generale* : Standard PINGUIN : **ACS / BRD / IFS**
- ◆ *Schede* : microbiologiche (SVM-01)

S
C
H
E
D
AT
E
C
N
I
C
AI
N
F
O
R
M
A
T
I
V
A

Autore	Letto e approvato	Direzione
Quality Manager K. Vanoverschelde	Quality Control Manager G. Buyse	Managing Director H. Dejonghe
Data:	Data:	Data:

1. Descrizione prodotto

- ◆ *Varietà di base* : Brassica oleracea L., convar. botrytis, var. italica
- ◆ *Descrizione generale* : Queste **fiorette di broccoli** si ottengono di broccoli sani e freschi. Sono lavati con cura, tagliati, sbollentati, raffreddati, surgelati IQF e calibrati.
- ◆ *Materia prima* : acquisto surgelato
- ◆ *Origine* : Spagna, Portogallo
- ◆ *Calibro* : lunghezza : ± 6 - 8 cm
- ◆ *Descrizione di qualità* :
 - colore verde caratteristico
 - struttura ferma
 - spezzatura : max. 10 %
- ◆ *Unità d'imballaggio* : □ 2 x 2,5 kg
- ◆ *Composizione* :
 - ingredienti : 100 % **broccoli**
 - additivi : senza


2. Equivalente prodotto fresco - surgelato

2 kg di broccoli freschi diventano circa 1 kg di prodotto finale surgelato.

3. Produzione

- ◆ *Tipo* : acquisto surgelato
- ◆ *Conservazione* : 24 mesi a - 18 °C

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
84	20	3 g	0 g	2 g

5. Controllo di qualità

- ◆ *Descrizione generale* : PINGUIN standard : **ACS / BRC / IFS**
- ◆ *Schede* : microbiologiche (SVM-01)

F I C H E T E C H N I Q U E I N F O R M A T I Q U E

Autore	Approvato	Direzione
Nadine Desmedt	Quality Manager K. Vanoverschelde	Managing Director H. Dejonghe
Data:	Data:	Data:



SPECIFICAZIONE PRODOTTO

SPI-2334

Versione : 1

CAVOLINI DI BRUXELLES Ø 14 - 22 mm

Pagina : 1/1

Numero di articolo 2334

20/05/2010

1. Descrizione del prodotto

- ◆ *Varietà di base* : Brassica oleracea L., convar. oleracea, var. gemmifera
- ◆ *Descrizione generale* : Questi **cavolini di Bruxelles** si ottengono da cavolini di Bruxelles freschi e sani, che vengono lavati con cura, sbollentati, raffreddati, congelati individualmente e selezionati per misura.
- ◆ *Materia prima (SPG-1710)* : produzione propria (agricoltura contrattuale)

Area di raccolta	Periodo di raccolta	Varietà di semenze	Osservazioni spec.
Le Fiandre	novembre - dicembre	Philemon, Maximus, Lauris, Origus, Genius, Louis, etc;	Resa : 18 t/ha

- ◆ *Calibro* : Da 25 a 32 mm (selezionati su reti con apertura quadrata di 25&32 mm)
- ◆ *Descrizione della qualità* :
 - cimette intere chiuse
 - colore giallo-verde a verde caratteristico
 - secondo specificazioni del prodotto (SPP-2334)
- ◆ *Unità di confezione* : 2 x 2,5 kg
- ◆ *Composizione* :
 - ingredienti : 100 % **cavolini di Bruxelles**
 - additivi : nessuno

2. Equivalente fresco - congelato

1,5 kg di cavolini di Bruxelles diventano 1 kg circa di prodotto congelato.

3. Processo di produzione

- ◆ *Tipo* : A1
- ◆ *Scadenza e conservazione* : 24 mesi a - 18 °C

4. Energia e valore nutritivo per 100 g

kJ	kcal	proteine	grassi	carboidrati
131	31	3,7 g	0,2 g	3,7 g

5. Controllo di qualità

- ◆ *Descrizione generale* : Standard PINGUIN : **ACS / BRC / IFS**
- ◆ *Schede* : microbiologicHE (SVM-01)

S
C
H
E
D
AT
E
C
N
C
AI
N
F
O
R
M
A
T
I
V
A

Autore	Letto e approvato	Direzione
Nicolas Wallenier	Quality Manager K. Vanoverschelde	Quality Manager H. Dejonghe
data:	data:	data:

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Misto verdure surgelate per zuppa	SP 86	p. 1/1
Misto verdure surgelate per minestrone	SP 85		

Misto verdure surgelate per zuppa

Misto verdure surgelate per minestrone

1. Marchio

Il misto verdure surgelate per zuppa e per minestrone è disponibile in due differenti marche:

VERDI 1 KG
 BELAMI 2,5 KG

2. Denominazione commerciale

Misto verdure surgelate per zuppa, misto verdure surgelate per minestrone.

3. Ingredienti e loro provenienza

Il misto verdure surgelate per zuppa è preparato con: carote, cavolfiori, porro, rape con aggiunta di sedano, sedano rapa, fagioli e piselli. Gli ingredienti sono surgelati separatamente, in seguito mescolati.

Il misto verdure surgelate per minestrone è preparato con: patate, carote, pomodori, fagioli, cavolfiori, sedano rapa, porri, zucchini, piselli, fagioli nani, cipolle e prezzemolo. Gli ingredienti sono surgelati separatamente, in seguito mescolati.

Verdure per la zuppa		Verdure per il minestrone	
	Perc. Min.		Perc. Min.
Carote	28%	Cubetti di patate	16%
Cavolfiori	16%	Cubetti di carote	12%
Porro	15%	Cubetti di pomodori	8%
Rape	7%	Fagioli tagliati	8%
Aggiunta di sedano	4%	Cavolfiori	8%
Sedano rapa	3%	Cubetti di sedano rapa	8%
Fagioli tagliate	4%	Porro	6%
Piselli	3%	Cubetti di zucchini	5%
		Piselli	5%
		Fagioli nani	2%
		Cubetti di cipolla	1%
		Prezzemolo	1%

Le verdure non contengono coloranti né altri additivi.

4. Caratteristiche chimico- fisiche e nutrizionali

Le verdure surgelate per zuppa e per minestrone sono:

- pulite e sane
- prive di elementi animali e di elementi estranei nocivi
- prive di :
 - difetti particolari
 - parti dure legnose e fibrose
 - danni causati da insetti o malattie
- elementi vegetali quali: pezzi del picciolo, foglie, o tutte le altre parti della pianta oppure altro materiale vegetale estraneo; elementi minerali non facenti parte del prodotto, come sabbia, sassi....

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Misto verdure surgelate per zuppa Misto verdure surgelate per minestrone	SP 86 SP 85	p. 2/2

4.2 Caratteristiche organolettiche:
Le verdure hanno il gusto e sapore caratteristico della specie.

4.3 Valori nutrizionali
Valori nutrizionali per 100gr.di prodotto

	Protidi	Lipidi	Glucidi	Valore energetico
Verdure per la zuppa	2 g	0,2 g	6 g	140 kJ 34 kcal
Verdure per il minestrone	2 g	0,2 g	7 g	162 kJ 39 kcal

5. Difetti/Tolleranze

5.1 Definizione dei difetti

- A: verdure legnose.
- B: frammenti di verdure.
- C: elementi vegetali estranei.

5.2 Tolleranze

La valutazione dei difetti viene effettuata su un campione con peso minimo di 500g.
I valori di tolleranza (espressi in numero o in peso) sono riportati nella tabella sottostante.

	In numero
A. verdure legnose	3 %
B. frammenti di verdure	3 %
C. elementi vegetali estranei	0,5 %

Il campione è difettoso se:
-uno dei difetti è superiore alla tolleranza prevista.

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Misto verdure surgelate per zuppa Misto verdure surgelate per minestrone	SP 86 SP 85	p. 3/3

6. Caratteristiche microbiologiche:

Le verdure surgelate per zuppa e per minestrone sono prive di germi patogeni.

	in numero
Carica aerobia mesofia	1.500.000 / g
coliformi totali	3.000 / g
coliformi fecali	45 / g
Escherichia coli	30 / g
spore di solfito-riduttori anaerobiche	30 / g
spore di Clostridium perfringens	3 / g
Staphylococcus aureus	30 / g
Salmonella	<i>assente in 25 g</i>
Lieviti	3.000 / g
muffe	1.500 / g

I risultati devono essere interpretati considerando 3 campioni analizzati.

7. Confezionamento e informazioni riportate in etichetta:

7.1 Imballaggio primario:

Tipo di imballaggio:

- film PE LD/04
- spessore 55 mm
- colori; quadri,bianco,nero

Nelle confezioni sono menzionati i seguenti dati:

- istruzioni di cottura
- numero lotto
- data di scadenza
- codice EAN
- istruzioni di conservazione
- indirizzo del servizio dei consumatori
- menzioni legali obbligatorie

La shelf life del prodotto è pari a 24 mesi.

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Misto verdure surgelate per zuppa Misto verdure surgelate per minestrone	SP 86 SP 85	p. 4/4

7.2 Cartoni

Le confezioni individuali sono collocate in cartoni da:

10 x 1 kg

4 x 2,5 kg

I cartoni sono sigillati da un tipo di nastro adesivo che indica la marca l'indirizzo del servizio clienti e le menzioni legali obbligatorie.

In ogni cartone è stampato ,su uno dei quattro lati :

-il nome del produttore

-il numero del lotto

-la data di scadenza

7.3 Palettizzazione

EURO 80 x 120 cm pallet recuperabili in buone condizioni.

I cartoni non sporgono fuori dal pallet.

Prodotto	Cartoni/pallet	Strati/pallet	kg/pallet
Misto verdure surgelate per zuppa	72	8	720
Misto verdure surgelate per minestrone	81	9	810

8. Conservazione

6° C : 2 giorni

12°C: 2 settimane

18°C: entro la data di scadenza

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

9. Trasporto

Trasporto refrigerato

Massima temperatura -18°C

Vita commerciale residua alla consegna pari ad almeno 10 mesi .

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP*11	p. 1/1

Piselli surgelati

1. Marchio

I piselli surgelati sono disponibili in due differenti marche:

VERDI 1 KG
 BELAMI 2,5 KG

2. Denominazione commerciale

Piselli surgelati

3. Ingredienti e loro provenienza

I piselli surgelati sono preparati a partire da infiorescenze conformi alle caratteristiche della specie *Pisum Sativum* L.

Il prodotto non contiene coloranti né altri additivi.

4. Caratteristiche chimico- fisiche e nutrizionali

- 4.1 I piselli surgelati sono calibrati :
- | | | |
|--------------------|--------|----|
| piselli extra fini | 7 | mm |
| piselli finissimi | 7/8 | mm |
| piselli fini | 8/9 | mm |
| piselli medio fini | 9/10,5 | mm |

Il test della perossidasi (con glucosio) può essere positivo dopo 30/60 secondi.

I piselli surgelati sono:

- puliti e sani
- privi di elementi animali e di elementi estranei nocivi
- privi di :
- difetti particolari
- parti dure legnose e fibrose
- danni causati da insetti o malattie
- elementi vegetali quali: pezzi del picciolo, foglie, o tutte le altre parti della pianta oppure altro materiale vegetale estraneo; elementi minerali non facenti parte del prodotto, come sabbia, sassi....

4.2 Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto ha il gusto e sapore caratteristico della specie.

Il colore dei piselli è omogeneo; color verde.

4.3 Valori nutrizionali

Valori nutrizionali per 100gr.di prodotto

Protidi	Lipidi	Glucidi	Valore energetico
5 g	0,1 g	12 g	294 kJ 70 kcal

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP*11	p. 2/2

5. Difetti/Tolleranze

5.1 Definizione dei difetti

A. Difetti di colore

-piselli gialli o bianchi (comunque commestibili)

B. piselli danneggiati: leggermente chiazzati

C. piselli deteriorati: aspri, secchi, chiazzati , scoloriti o piselli con altri difetti che rovinano la loro apparenza o commestibilità

D. frammenti di piselli: incompleti, disgiunti, cotiledoni schiacciati e tegumenti separati; piselli interi senza tegumenti non sono considerati come frammenti.

E. elementi vegetali estranei

5.2 Tolleranze

Il calibro e la valutazione dei difetti vengono effettuati su un campione con peso minimo di 500g I valori di tolleranza (espressi in numero o in peso)sono riportati nella tabella sottostante.

	in numero
A. piselli gialli	2 %
B. piselli danneggiati	5 %
C. piselli deteriorati	1 %
D. frammenti di piselli	12 %
E. elementi vegetali estranei	
-Piselli extra fini, finissimi, fini	0,2 %
-Piselli medio-fini	0,5 %

Il campione è difettoso se:

-la somma dei difetti è superiore al 15%

-un difetto è quantificato 2 volte superiore alla tolleranza prevista.

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP*11	p. 3/3

6. Caratteristiche microbiologiche:

I piselli surgelati sono privi di germi patogeni.

	in numero
Carica aerobia mesofia	500.000 / g
coliformi totali	1.000 / g
coliformi fecali	15 / g
Escherichia coli	10 / g
spore di solfito-riduttori anaerobiche	10 / g
spore di Clostridium perfringens	1 / g
Staphylococcus aureus	10 / g
Salmonella	Assenza in 25 g
lieviti (<i>levures</i>)	1.000 / g
muffe (<i>moisissures</i>)	500 / g

I risultati devono essere interpretati considerando 3 campioni analizzati.

7. Confezionamento e informazioni riportate in etichetta:

7.1 Imballaggio primario:

Tipo di imballaggio:

- film PE LD/04
- spessore 55 mm
- colori; quadri,bianco,nero

Nelle confezioni sono menzionati i seguenti dati:

- istruzioni di cottura
- numero lotto
- data di scadenza
- codice EAN
- istruzioni di conservazione
- indirizzo del servizio dei consumatori
- menzioni legali obbligatorie

La shelf life del prodotto è pari a 24 mesi.

7.2 Cartoni

Le confezioni individuali sono collocate in cartoni da:

- 10 x 1 kg
- 4 x 2,5 kg

I cartoni sono sigillati da un tipo di nastro adesivo che indica la marca l'indirizzo del servizio clienti e le menzioni legali obbligatorie.

In ogni cartone è stampato ,su uno dei quattro lati :

- il nome del produttore
- il numero del lotto
- la data di scadenza

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP*11	p. 4/4

- 7.3 Palettizzazione
 EURO 80 x 120 cm pallet recuperabili in buone condizioni.
 I cartoni non sporgono fuori dal pallet.

Prodotto	Cartoni/pallet	Strati/pallet	Kg/pallet
Piselli surgelati	90	10	900

8. Conservazione

6° C : 2 giorni

12°C: 2 settimane

18°C: entro la data di scadenza

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

9. Trasporto

Trasporto refrigerato

Massima temperatura -18°C

Vita commerciale residua alla consegna pari ad almeno 10 mesi .

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Fagiolini verdi surgelati	SP*20	p. 1/1

Fagiolini verdi surgelati

1. Marchio

I fagiolini verdi surgelati sono disponibili in due differenti marche:

VERDI	1 KG	(non disponibile per fagiolini medio-fini)
BELAMI	2,5 KG	(non disponibile per fagiolini extra fini)

2. Denominazione commerciale

Fagiolini verdi surgelati

3. Ingredienti e loro provenienza

I fagiolini verdi surgelati sono preparati a partire da baccelli immaturi conformi alla caratteristiche della specie *Phaseolus Vulgaris* L.

Il prodotto non contiene coloranti né altri additivi.

4. Caratteristiche chimico- fisiche e nutrizionali

4.1 I fagiolini verdi surgelati sono calibrati:

fagiolini verdi extra fini	< 7	mm
fagiolini verdi finissimi	7/8	mm
fagiolini verdi medio fini	9/10,5	mm
fagiolini verdi fini	8/9	mm

Il test della perossidasi (con glucosio) può essere positivo dopo 30/60 secondi.

I fagiolini verdi surgelati sono:

- puliti e sani
- privi di elementi animali e di elementi estranei nocivi
- privi di :
- difetti particolari
- parti dure legnose e fibrose
- danni causati da insetti o malattie
- elementi vegetali quali: pezzi del picciolo, foglie, o tutte le altre parti della pianta oppure altro materiale vegetale estraneo; elementi minerali non facenti parte del prodotto, come sabbia, sassi....

4.2 Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto ha il gusto e sapore caratteristico della specie.

I fagiolini verdi hanno un colore omogeneo; color verde.

4.3 Valori nutrizionali

Valori nutrizionali per 100gr.di prodotto

Protidi	Lipidi	Glucidi	Valore energetico
1,5 g	0,1 g	5 g	114 kJ 27 kcal

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Fagiolini verdi surgelati	SP*20	p. 2/2

5. Difetti/Tolleranze

5.1 Definizione dei difetti

A. Difetti di colore

- piccole macchie: ammaccature ed estremità marroni con una superficie di diametro compreso tra:
 - 2 e 4mm fagiolini interi extra fini
 - 3 e 6mm per altre misure

- #### B. grandi macchie: alcune ammaccature ed estremità marroni con una superficie di diametro compreso tra:
- 4mm per fagiolini interi extra fini
 - 6mm per le altre misure

C. lesioni meccaniche: bacello pressato o spaccato, con perdita di polpa

D. bacello fibroso

E. frammenti: frammenti non superiori a 40 mm

F. cotiledoni: pezzi di cotiledone attaccati o non attaccati inferiori a 25 mm

G. elementi vegetali estranei

5.2 Tolleranze

Il calibro e la valutazione dei difetti vengono effettuati su un campione con peso minimo di 500g o costituito almeno da 100 unità.

I valori di tolleranza (espressi in numero o in peso) sono riportati nella tabella sottostante.

	in numero
A. macchie piccole	12 %
B. macchie grandi	8 %
C. lesioni meccaniche	5 %
D. bacello fibroso	1 %
E. frammenti	20 %
F. cotiledoni	2 %
G. elementi vegetali estranei	3 pezzi / kg

Il campione è difettoso se:

-la somma dei difetti è superiore al 20%

-un difetto è quantificato come 1.5 volte superiore alla tolleranza prevista.

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Fagiolini verdi surgelati	SP*20	p. 3/3

6. Caratteristiche microbiologiche:

I fagiolini verdi surgelati sono privi di germi patogeni.

	in numero
Carica aerobia mesofia	500.000 / g
coliformi totali	1.000 / g
coliformi fecali	15 / g
Escherichia coli	10 / g
spore di solfito-riduttori anaerobiche	10 / g
spore di Clostridium perfringens	1 / g
Staphylococcus aureus	10 / g
Salmonella	<i>absence in 25 g</i>
lieviti	1.000 / g
muffe	500 / g

I risultati devono essere interpretati considerando 3 campioni analizzati.

7. Confezionamento e informazioni riportate in etichetta:

7.1 Imballaggio primario:

Tipo di imballaggio:

- film PE LD/04
- spessore 55 mm
- colori; quadri,bianco,nero

Nelle confezioni sono menzionati i seguenti dati:

- istruzioni di cottura
- numero lotto
- data di scadenza
- codice EAN
- istruzioni di conservazione
- indirizzo del servizio dei consumatori
- menzioni legali obbligatorie

La shelf life del prodotto è pari a 24 mesi.

7.2 Cartoni

Le confezioni individuali sono collocate in cartoni da:

- 10 x 1 kg
- 4 x 2,5 kg

I cartoni sono sigillati da un tipo di nastro adesivo che indica la marca l'indirizzo del servizio clienti e le menzioni legali obbligatorie.

In ogni cartone è stampato ,su uno dei quattro lati :

- il nome del produttore
- il numero del lotto
- la data di scadenza

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Fagiolini verdi surgelati	SP*20	p. 4/4

- 7.3 Palettizzazione
 EURO 80 x 120 cm pallet recuperabili in buone condizioni.
 I cartoni non sporgono fuori dal pallet.

Prodotto	Cartoni/pallet	Strati/pallet	kg/pallet
Fagiolini extrafini / finissimi / fini	63	7	630
Fagiolini medio-fini	72	8	720

8. **Conservazione**
 6° C : 2 giorni
 12°C: 2 settimane
 18°C: entro la data di scadenza

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

9. **Trasporto**
 Trasporto refrigerato
 Massima temperatura -18°C
 Vita commerciale residua alla consegna pari ad almeno 10 mesi .

	HORAFROST N.V.	SCHEDE TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote rondelle surgelate	SP*47	p. 1/1

Carote rondelle surgelate

1. Marchio

Le carote rondelle surgelate sono disponibili in due differenti marche:

VERDI 1 KG
 BELAMI 2,5 KG

2. Denominazione commerciale

Carote rondelle surgelate

3. Ingredienti e loro provenienza

Le carote rondelle surgelate sono preparate a partire dalla carota sviluppata naturalmente conforme alle caratteristiche della specie *Daucus carota L.*; lunghe e cilindriche.

Le carote intere sono tagliate a rondelle perpendicolarmente all'asse longitudinale.

4. Caratteristiche chimico- fisiche e nutrizionali

4.1 Le carote rondelle surgelate hanno uno spessore da 2 a 10 mm e un diametro massimo di 35 mm. La superficie può essere piatta o ondulata.

Il test della perossidasi (con glucosio) può essere positivo dopo 30/60 secondi.

Le carote rondelle surgelate sono:

- pulite e sane
- prive di elementi animali e di elementi estranei nocivi
- prive di:
 - difetti particolari
 - parti dure legnose o fibrose
 - danni causati da insetti o malattie
- elementi vegetali quali: pezzi del picciolo, foglie, o tutte le altre parti della pianta oppure altro materiale vegetale estraneo; elementi minerali non facenti parte del prodotto, come sabbia, sassi....

4.2 Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto ha il gusto e sapore caratteristico della specie.

Il colore superficiale delle carote a rondelle surgelate è omogeneo; colore arancione.

4.3 Valori nutrizionali

Valori nutrizionali per 100gr.di prodotto

Protidi	Lipidi	Glucidi	Valore energetico
0,6g	0,2 g	6,1 g	121 kJ

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote rondelle surgelate	SP:47	p. 2/2

5. Difetti/Tolleranze

5.1 Definizione dei difetti

- A. Difetti di colore:
- più del 50% della loro superficie è di colore non omogeneo.
- B. - macchie: le alterazioni parassitarie, lo scolorimento e le parti non pelate, di un diametro superiore a 4mm.
- C. - la sommità nera: presenza di una parte nera o verde alla sommità della carota.
- D. - taglio irregolare: con dimensione 2 volte e mezza superiore a quella più inferiore.
- E. - elementi vegetali estranei.
- F. - frammenti: parti di carote più piccoli di 1/6 dell'equivalente intatto.

5.2 Tolleranze

Il calibro e la valutazione dei difetti vengono effettuati su un campione con peso minimo di 500g. I valori di tolleranza (espressi in numero o peso) sono riportati nella tabella sottostante.

	in numero
A. difetto del colore	2 %
B. macchie	3 %
C. sommità nera	3 %
D. taglio irregolare	5 %
E. MVE	0,5 %
F. frammenti	2 %

Il campione è difettoso se:

- la somma dei difetti è superiore al 15%
- un difetto è quantificato come 2 volte superiore alla tolleranza prevista.

	in numero
Spessore > 10 mm	assenza
Calibro < 10 mm	2 %
Calibro > 35 mm	10 %

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote rondelle surgelate	SP'47	p. 3/3

6. Caratteristiche microbiologiche:

Le carote rondelle surgelate sono prive di germi patogeni.

	in numero
Carica aerobia mesofia	500.000 / g
Coliformi totali	1.000 / g
Coliformi fecali	15 / g
Escherichia coli	10 / g
Spore di solfito-riduttori anaerobiche	10 / g
Spore di Clostridium perfringens	1 / g
Staphylococcus aureus	10 / g
Salmonella	<i>assente in 25 g</i>
lieviti	1.000 / g
muffe	500 / g

I risultati devono essere interpretati considerando 3 campioni analizzati.

7. Confezionamento e informazioni riportate in etichetta:

7.1 Imballaggio primario:

Tipo di imballaggio:

- film PE LD/04
- spessore 55 mm
- colori; quadri, bianco, nero

Nelle confezioni sono menzionati i seguenti dati:

- istruzioni di cottura
- numero lotto
- data di scadenza
- codice EAN
- istruzioni di conservazione
- indirizzo del servizio dei consumatori
- menzioni legali obbligatorie

La shelf life del prodotto è pari a 24 mesi.

7.2 Cartoni

Le confezioni individuali sono collocate in cartoni da:

- 10 x 1 kg
- 4 x 2,5 kg

I cartoni sono sigillati da un tipo di nastro adesivo che indica la marca l'indirizzo del servizio clienti e le menzioni legali obbligatorie.

In ogni cartone è stampato, su uno dei quattro lati :

- il nome del produttore
- il numero del lotto

-la data di scadenza

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Carote rondelle surgelate	SP:47	p. 4/4

- 7.3 Palettizzazione
EURO 80 x 120 cm pallet recuperabili in buone condizioni.
I cartoni non sporgono fuori dal pallet.

Prodotto	Cartoni/pallet	Strati/pallet	kg/pallet
Carote rondelle surgelate	72	8	720

8. Conservazione

6° C : 2 giorni

12°C: 2 settimane

18°C: entro la data di scadenza

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

9. Trasporto

Trasporto refrigerato

Massima temperatura -18°C

Vita commerciale residua alla consegna pari ad almeno 10 mesi .

SCHEMA TECNICA	BIETA ERBETTA CUBELLO SURGELATA BUSTA 2500 g - <u>OROGEL FOOD SERVICE</u>
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 530694 Rev. 2 del <u>29/12/10</u> Pag. 1 di 2

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47020 Pievesestina di Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.rogel.it E-MAIL: info@rogel.it
Nome del prodotto:	Bieta erbetta Cubello surgelata
Denominazione merceologica:	Bieta erbetta in foglia porzionata surgelata
Marchio:	<u>Orogel Food Service</u>
Prodotto certificato:	Certificazione di prodotto: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Produzione da coltivazione italiana;</u> ▪ <u>Coltivazione in regime di produzione integrata.</u>
Peso e Tipo di confezione:	2500 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	322,5 x 430 mm <u>oppure 322,5 x 460 mm</u>
Codice ean:	8003495106945
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	391x256x272
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 2500 g = Kg 10
N° cartoni per bancale:	63 (9 cartoni per 7 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 193,8 altezza max.
T.M.C.:	24 mesi
Ingredienti:	Bieta erbetta
Istruzioni per l'uso:	<u>Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per 10 minuti circa. Scolare e preparare nel modo desiderato.</u>
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Cubetti individuali, integri
Colore:	Verde naturale del prodotto
Odore:	Caratteristico senza odori estranei
Sapore:	Caratteristico senza sapori estranei
Consistenza:	Tenera, non spugnosa o molle
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi
Gambi ossidati:	<u>30</u> g
Foglie gialle:	30 g
Unità con infiorescenze svilupp.:	<u>2</u> n° pezzi
Foglie brune:	20 g
Radici/resti di radici:	2 n° pezzi
Unità danneggiate:	50 g
Unità avvizzite:	<u>20</u> g
Erba estranea filiforme:	200 lungh. mm
Erbe aromatiche:	3 n° pezzi
Gambi (lungh. > 100 mm):	80 g
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Media ponderale cubetti:	60 g
Residuo secco:	Min. 8 %
Perossidasi:	Negativa fra 20" e 60"
Acqua libera:	Max. 10 %
Pesticidi ed altri contaminanti:	Prodotto ottenuto da produzione integrata con utilizzo di principi attivi non superiori al 30 % dei limiti ammessi dalla legge vigente (vedi <u>Legislazione italiana/europea</u>) e conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc., tollerate nei prodotti alimentari.

SCHEMA TECNICA	BIETA ERBETTA CUBELLO SURGELATA BUSTA 2500 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 530694 Rev. 2 del 29/12/10 Pag. 2 di 2

Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.			
Allergeni (Regolamento C.E.)	Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente	NOTE	
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	-	+		
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	+		
Presenza di uova e prodotti a base di uova	-	+		
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	-	+		
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-		
Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	+		
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	+		
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	-	-		
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	+		
Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	-		
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-		
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	-	-		
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-		
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+		
Caratteristiche microbiologiche:	(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)			
	m	M	c	n
Conta mesofili totale:	10 ⁵	10 ⁶	2	5
Coliformi totali:	10 ³	5x10 ³	2	5
Escherichia coli:	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes:	11	110	2	5
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001 CERTIFICAZIONE BRC CERTIFICAZIONE IFS Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio aziendale riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Sinal n° 126. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.			

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della Orogel S.p.A. Consortile. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termini di legge.

Le informazioni qui riportate sono da considerarsi corrette ed accurate al meglio delle nostre conoscenze.

Tutte le informazioni sono valide fino a nuova revisione.

Redazione RCQ	C. Neri	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

Il presente documento è conforme all'originale firmato, depositato presso DQI.

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Chicchi di granturco surgelati	SP*15	p. 1/1

Chicchi di granturco surgelati

1. Marchio

I chicchi di granturco surgelati sono disponibili in due differenti marche:

VERDI 1 KG
 BELAMI 2,5 KG

2. Denominazione commerciale

Chicchi di granturco surgelati

3. Ingredienti e loro provenienza

I chicchi di granturco surgelati sono preparati a partire da chicchi interni di granturco conformi alle caratteristiche della specie Zea Mais L. Saccharata.

Il prodotto non contiene coloranti né altri additivi.

4. Caratteristiche chimico- fisiche e nutrizionali

4.1 Il test della perossidasi (con glucosio) può essere positivo dopo 30/60 secondi.

I chicchi di granturco surgelati sono:

- puliti e sani
- privi di elementi animali e di elementi estranei nocivi
- privi di :
- difetti particolari
- parti dure legnose e fibrose
- danni causati da insetti o malattie
- elementi vegetali quali: pezzi del picciolo, foglie, o tutte le altri parti della pianta oppure altro materiale vegetale estraneo; elementi minerali non facenti parte del prodotto, come sabbia, sassi....

4.2 Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto ha il gusto e sapore caratteristico della specie. (dolce/zuccherino)

I chicchi di granturco surgelati hanno un colore omogeneo; color giallo - crema.

4.3 Valori nutrizionali

Valori nutrizionali per 100gr.di prodotto

Protidi	Lipidi	Glucidi	Valore energetico
3 g	1 g	15 g	344 kJ 82 kcal

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Chicchi di granturco surgelati	SP*15	p. 2/2

5. Difetti/Tolleranze

5.1 Definizione dei difetti

- A. Danneggiati o macchiati: grani con lesioni causate da insetti o malattie.
- B. Taglio irregolare.
- C. Grani crepati, scorza vuota: grani aperti o scorza separata dal grano.
- D. Elementi vegetali estranei
- E. Materia minerale

5.2 Tolleranze

La valutazione dei difetti vengono effettuati su un campione con peso minimo di 250g.
I valori di tolleranza (espressi in numero o in peso) sono riportati nella tabella sottostante.

	in numero
A. Danni o macchie	5 %
B. Taglio irregolare	
C. Grani crepati, scorza vuoto	0,5 %
D. Elementi vegetali estranei	
E. Materia minerale	assenza

Il campione è difettoso se:

- uno dei difetti è superiore alla tolleranza prevista.

6. Caratteristiche microbiologiche:

Il prodotto è privo di germi patogeni.

	in numero
Carica aerobia mesofia	500.000 / g
coliformi totali	1.000 / g
coliformi fecali	15 / g
Escherichia coli	10 / g
spore di solfito-riduttori anaerobiche	10 / g
Spore di Clostridium perfringens	1 / g
Staphylococcus aureus	10 / g
Salmonella	assenza in 25 g
lieviti	1.000 / g
muffe	500 / g

I risultati devono essere interpretati considerando 3 campioni analizzati.

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Chicchi di granturco surgelati	SP*15	p. 3/3

7. Confezionamento e informazioni riportate in etichetta:

7.1 Imballaggio primario:

Tipo di imballaggio:

- film PE LD/04
- spessore 55 mm
- colori; quadri,biano,nero

Nelle confezioni sono mensionati i seguenti dati:

- istruzioni di cottura
- numero lotto
- data di scadenza
- codice EAN
- istruzioni di conservazione
- indirizzo del servizio dei consumatori
- menzioni legali obbligatorie

La shelf life del prodotto è pari a 24 mesi.

7.2 Cartoni

Le confezioni individuali sono collocate in cartoni da:

- 10 x 1 kg
- 4 x 2,5 kg

I cartoni sono sigillati da un tipo di nastro adesivo che indica la marca l'indirizzo del servizio clienti e le menzioni legali obbligatorie.

In ogni cartone è stampato ,su uno dei quattro lati :

- il nome del produttore
- il numero del lotto
- la data di scadenza

7.3 Palettizzazione

EURO 80 x 120 cm pallet recuperabili in buone condizioni.

I cartoni non sporgono fuori dal pallet.

Prodotto	Cartoni/pallet	Strati/pallet	kg/pallet
Chicchi di granturco surgelati	90	9	900
Chicchi di granturco kg. 1	81	9	810

8. Conservazione

6° C : 2 giorni

12°C: 2 settimane

18°C: entro la data di scadenza

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

9. Trasporto

Trasporto refrigerato

Massima temperatura -18°C

Vita commerciale residua alla consegna pari ad almeno 10 mesi .

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP*11	p. 1/1

Piselli surgelati

1. Marchio

I piselli surgelati sono disponibili in due differenti marche:

VERDI 1 KG
 BELAMI 2,5 KG

2. Denominazione commerciale

Piselli surgelati

3. Ingredienti e loro provenienza

I piselli surgelati sono preparati a partire da infiorescenze conformi alle caratteristiche della specie *Pisum Sativum* L.

Il prodotto non contiene coloranti né altri additivi.

4. Caratteristiche chimico- fisiche e nutrizionali

- 4.1 I piselli surgelati sono calibrati :
- | | | |
|--------------------|--------|----|
| piselli extra fini | 7 | mm |
| piselli finissimi | 7/8 | mm |
| piselli fini | 8/9 | mm |
| piselli medio fini | 9/10,5 | mm |

Il test della perossidasi (con glucosio) può essere positivo dopo 30/60 secondi.

I piselli surgelati sono:

- puliti e sani
- privi di elementi animali e di elementi estranei nocivi
- privi di :
- difetti particolari
- parti dure legnose e fibrose
- danni causati da insetti o malattie
- elementi vegetali quali: pezzi del picciolo, foglie, o tutte le altre parti della pianta oppure altro materiale vegetale estraneo; elementi minerali non facenti parte del prodotto, come sabbia, sassi....

4.2 Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto ha il gusto e sapore caratteristico della specie.

Il colore dei piselli è omogeneo; color verde.

4.3 Valori nutrizionali

Valori nutrizionali per 100gr.di prodotto

Protidi	Lipidi	Glucidi	Valore energetico
5 g	0,1 g	12 g	294 kJ 70 kcal

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP°11	p. 2/2

5. Difetti/Tolleranze

5.1 Definizione dei difetti

A. Difetti di colore

-piselli gialli o bianchi (comunque commestibili)

B. piselli danneggiati: leggermente chiazzati

C. piselli deteriorati: aspri, secchi, chiazzati , scoloriti o piselli con altri difetti che rovinano la loro apparenza o commestibilità

D. frammenti di piselli: incompleti, disgiunti, cotiledoni schiacciati e tegumenti separati; piselli interi senza tegumenti non sono considerati come frammenti.

E. elementi vegetali estranei

5.2 Tolleranze

Il calibro e la valutazione dei difetti vengono effettuati su un campione con peso minimo di 500g I valori di tolleranza (espressi in numero o in peso)sono riportati nella tabella sottostante.

	in numero
A. piselli gialli	2 %
B. piselli danneggiati	5 %
C. piselli deteriorati	1 %
D. frammenti di piselli	12 %
E. elementi vegetali estranei	
-Piselli extra fini, finissimi, fini	0,2 %
-Piselli medio-fini	0,5 %

Il campione è difettoso se:

-la somma dei difetti è superiore al 15%

-un difetto è quantificato 2 volte superiore alla tolleranza prevista.

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP"11	p. 3/3

6. Caratteristiche microbiologiche:

I piselli surgelati sono privi di germi patogeni.

	in numero
Carica aerobia mesofia	500.000 / g
coliformi totali	1.000 / g
coliformi fecali	15 / g
Escherichia coli	10 / g
spore di solfito-riduttori anaerobiche	10 / g
spore di Clostridium perfringens	1 / g
Staphylococcus aureus	10 / g
Salmonella	Assenza in 25 g
lieviti (<i>levures</i>)	1.000 / g
muffe (<i>moisissures</i>)	500 / g

I risultati devono essere interpretati considerando 3 campioni analizzati.

7. Confezionamento e informazioni riportate in etichetta:

7.1 Imballaggio primario:

Tipo di imballaggio:

- film PE LD/04
- spessore 55 mm
- colori; quadri, bianco, nero

Nelle confezioni sono menzionati i seguenti dati:

- istruzioni di cottura
- numero lotto
- data di scadenza
- codice EAN
- istruzioni di conservazione
- indirizzo del servizio dei consumatori
- menzioni legali obbligatorie

La shelf life del prodotto è pari a 24 mesi.

7.2 Cartoni

Le confezioni individuali sono collocate in cartoni da:

- 10 x 1 kg
- 4 x 2,5 kg

I cartoni sono sigillati da un tipo di nastro adesivo che indica la marca l'indirizzo del servizio clienti e le menzioni legali obbligatorie.

In ogni cartone è stampato ,su uno dei quattro lati :

- il nome del produttore
- il numero del lotto
- la data di scadenza

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP"11	p. 4/4

- 7.3 Palettizzazione
 EURO 80 x 120 cm pallet recuperabili in buone condizioni.
 I cartoni non sporgono fuori dal pallet.

Prodotto	Cartoni/pallet	Strati/pallet	Kg/pallet
Piselli surgelati	90	10	900

8. **Conservazione**
 6° C : 2 giorni
 12°C: 2 settimane
 18°C: entro la data di scadenza

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

9. **Trasporto**
 Trasporto refrigerato
 Massima temperatura -18°C
 Vita commerciale residua alla consegna pari ad almeno 10 mesi .