Nome prodotto	***MISTO FRUTTA DI BOSCO SURGELATO IQF***
Codice interno	***CFR009***
Descrizione articolo	*Miscellanea di frutti di bosco surgelati, ottenuta da materia prima idonea alla surgelazione, raccolta al giusto grado di maturazione, esente da infestazioni in atto, da residui di contaminazioni da parassiti e da alterazioni. I frutti dopo la raccolta, vengono cernitati, lavati e surgelati con tecnologia IQF, assemblati nella composizione specificata e confezionati.*
Ingredienti	*Ribes rossi, ribes neri, more, lamponi, mirtilli* *Non contiene additivi o allergeni (Reg CE 1169/11 e syucc agg); la materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Reg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.*
Origine	*Varie*
Note	*Da consumarsi previa cottura per 2 minuti*

Caratteristiche organolettiche

Colore	*Vario, tipico delle specie presenti*
Sapore	*Dolce e aromatico, tipico delle varie specie*
Odore	*Tipico del prodotto fresco*
Aspetto	*Frutti interi*
Consistenza	*Tenera dopo scongelamento, con succo limpido*

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	*Buste in materiale plastico per uso alimentare*
Imballo secondario	*Cartoni sigillati*
Peso netto	*6x1 kg*
Pallet	*Tipo EPAL*
Identificazione e etichetta	*Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge*
Lotto	*Riportato sull'etichetta del cartone, preceduto dalla lettera L*
Conservazione e trasporto	*Temperatura < -18° C*
TMC (mesi)	*24*

Nome prodotto *MISTO FRUTTA DI BOSCO SURGELATO IQF*
Codice interno *CFR009*

Parametri dimensionali

	V standard	V limite	u.m.
Parametri Chimico - Fisici			
Residui di pesticidi o sostanze chimiche	Reg CE 396/05 e succ. mod.		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod		
Difettosità			
E.M.*	assenti		n°/500g
E.V.M.*	assenti		n°/500g
agglomerati**	max 5 pz		/500g
Unità danneggiate meccanicamente	max 20		%/500g
Unità disidratate	max 3		%/500g
Unità non mature	max 5		%/500g
Unità macchiate***	max 1		%/500g

*E.M. = Materiale estraneo non vegetale. E.V.M.= Materiale Vegetale Estraneo
** min 3 pezzi aggregati non staccabili con leggera pressione delle dita
*** macchie di colore estraneo dovute ad agenti armosferici e/o attacchi crittogamici o parassitari

Caratteristiche microbiologiche

	V standard	V max	u.m.
Carica Mesofila Totale	< 500.000	1.000.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 1.000	3.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Lieviti e muffe	< 1.000	10.000	ufc/g
Salmonella spp.	-	assente/25g	-
Listeria m.	-	assente/g	-

Valori nutrizionali medi (per 100 g)

	su 100g
Energia (kJ)	226
Energia (kcal)	54
Grassi (g)	1,0
di cui acidi grassi saturi (g)	0,0
Carboidrati (g)	6,8
di cui zuccheri (g)	6,8
Fibre (g)	5,5
Proteine (g)	1,7
Sale (g)	0,01

Verifica RGQ	Approvazione PRO	Approvazione COM