

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Fagiolini verdi surgelati	SP*99	p. 1/7 27/02/2021

## Fagiolini verdi surgelati

### 1 Definizione

I fagiolini verdi, sono preparati a partire da baccelli immaturi delle piante che sono in conformità alle caratteristiche della specie *Phaseolus vulgaris* L.

I fagioli sono calibrati :

	Diametro massimo dei baccelli circa :
Fagiolini verdi extra fini	6,5 mm
Fagiolini verdi finissimi	8 mm
Fagioli verdi fini	9 mm

Il diametro dei baccelli è determinato dal diametro della perforazione circolare attraverso la quale possono passare i baccelli scongelati. I fagioli possono contenere al massimo 20 % di fagioli del calibro immediatamente superiore.

Il rapporto semi/baccelli (definito come la totalità dei semi in 100 g di baccelli prima di sgranarli) è inferiore a :

9 % per i fagiolini verdi extra fini
11% per i fagiolini verdi finissimi
16 % per gli altri calibri

raccolta : agosto – ottobre

### 2 Composizione

fagioli 100 %

Il prodotto non contiene alcun colorante o additivo.

Il prodotto non è sottoposto a radiazioni.

Il prodotto è privo di dichiarazione di OGM in base al Regolamento 1829/2003 / CE e 1830/2003 / CE in materia di organismi geneticamente modificati.

Dichiarazione Allergeni:

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Fagiolini verdi surgelati	SP*99	p. 2/7 27/02/2021

Allergeni	Allergeni volontariamente presenti nel prodotto finito	
	SI	NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati) e prodotti derivati		X
Crostacei e derivati		X
Uova e derivati		X
Pesce e derivati		X
Arachidi e derivati		X
Soia e derivati		X
Latte e derivati (incluso lattosio)		X
Noccioline e Mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Nocciola ( <i>Corylus avellana</i> ), Noce ( <i>Juglans regia</i> ), Anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noci Pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Noci Brasiliane ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistacchio ( <i>Pistacia vera</i> ), Noci di Macadamia e Noci di Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.		X
Sedano e derivati		X
Senape e derivati		X
Semi di Sesamo e derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO <sub>2</sub>		X
Lupini e derivati		X
Molluschi e derivati		X

### 3 Tecnologia

ventilazione  
 rimozione corpi estranei  
 lavaggio  
 spuntatura  
 sbollentare  
 raffreddamento  
 surgelamento IQF  
 stoccaggio < -18 °C  
 selezione basata sulla lunghezza  
 segnalazione fotosensibile (optic sorting)  
 selezione a mano - controllo visivo  
 pesatura  
 confezionamento  
 controllo al metal detector  
 palettizzazione  
 stoccaggio < -18°C

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Fagiolini verdi surgelati	SP*99	p. 3/7 27/02/2021

#### 4 Caratteristiche del prodotto finale

##### 4.1 Caratteristiche fisiche

I fagioli surgelati sono :

- puliti e sani
- privi di elementi animali e di elementi estranei nocivi
- salvo tolleranze particolari, sono privi :
  - di parti dure, legnose o fibrose
  - di danni causati da insetti o malattie
  - di elementi vegetali estranei quali tutta la parte dello stelo, della foglia o di una altra parte della pianta stessa o qualsiasi elemento vegetale
- privi di elementi minerali non facenti parte del prodotto come terra, sabbia, ghiaia,...

##### 4.2 Caratteristiche organolettiche

Non si sente nessun odore sgradevole né gusto anomalo al momento del consumo.

I fagiolini verdi hanno un colore omogeneo, verde. Non si considera una sfumatura di verde come un difetto.

##### 4.3 Valori nutrizionali

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto :

valore energetico	grassi	di cui acidi grassi saturi	carboidrati	di cui zuccheri	proteine	sale
119 kJ 28 kcal	0,2 g	0,1 g	3,3 g	0,6 g	1,9 g	0,05 g

##### 4.4 Sbollentatura

Il test della perossidasi (con guaiacolo) può essere positivo dopo 30 a 60 sec.

#### 5 Criteri di qualità

##### 5.1 Definizione dei difetti

A. Difetti di colore

-piccole macchie :ammaccature ed estremità marroni con una superficie di diametro compreso tra :

-2 e 4 mm fagiolini interi extra fini

-3 e 6 mm per altre misure

B. grandi macchie :alcune ammaccature ed estremità marroni con una superficie di diametro compreso tra:

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Fagiolini verdi surgelati	SP*99	p. 4/7 27/02/2021

-4 mm per fagiolini interi extra fini

-6 mm per le altre misure

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

D. **baccello fibroso**

E. frammenti :frammenti non superiori a 40mm

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 500 g o costituito almeno da 100 unità.

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

Le tolleranze ammesse in massa sono:

	tolleranza
A. macchie minori	12 %
B. macchie maggiori	8 %
C. lesione meccaniche	5 %
D. baccelli fibrosi	1 %
E. frammenti	20 %
F. rami	2 %
G. elementi vegetali estranei	3 pezzi/ kg

se la somma dei difetti è superiore di 20 %

- se uno dei difetti è superiore alla tolleranza prevista in modo di una volta e mezza.

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Fagiolini verdi surgelati	SP*99	p. 5/7 27/02/2021

### 5.3 Microbiologia

	tolleranze
Carica aerobia mesofila	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
Listeria monocytogenes	assente in 0,01 g
lieviti	1.000 / g
muffe	500 / g

Deve essere interpretato secondo una pianta con tre classi

## 6 Condizionatura e identificazione

Imballaggio primario

Le verdure possono avere due formati, a seconda del marchio :

Marchio	Formato	Prodotto	Codice EAN
VERDI	1 kg e	Fagiolini verdi extra fini Fagiolini verdi finissimi Fagioli fini	5411348000402 5411348000419 5411348000426 5411348000457
BELAMI	2,5 kg e	Fagiolini verdi extra fini Fagiolini finissimi Fagioli fini	5411348250401 5411348250418 5411348250425 5411348250432 5411348250456

Sull'imballaggio sono scritte le informazioni seguenti :

	HORAFROST N.V.	SCHEDE TECNICA DEL PRODOTTO	
	Fagiolini verdi surgelati	SP*99	p. 6/7 27/02/2021

- Istruzioni per l'uso.
- il numero del lotto.
- la data limite dell'utilizzazione ottimale.
- il codice EAN.
- la conservazione.
- l'indirizzo del servizio dei consumatori.
- le menzioni legali.

La data di scadenza è di 30 mesi dopo confezionamento.

## 6.1 Cartone

Gli imballaggi individuali sono raccolti in un cartone :

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

Il fondo dei cartoni è chiuso con lo scotch. La striscia di scotch superiore porta l'indirizzo del servizio dei consumatori e le menzioni legali.

Su ogni cartone è stato stampato ad inchiostro su 1 dei 4 lati :

- la denominazione del prodotto.
- il numero del lotto..
- la data di scadenza

## 6.2 Palettizzazione

Palettizzazione EURO 80 x 120 cm, pallet recuperabile ed in buone condizioni.

Palettizzazione per la confezione da 4x2.5 kg e 10x1 kg :

Prodotto	Dimensioni del cartone	Cartoni/pallet	Kg/pallet
Fagiolini verdi extra fini	380 x 240 x 245	63	630
Fagiolini verdi finissimi	380 x 240 x 245	63	630
Fagioli verdi fini	380 x 240 x 230	63	630

## 7 Conservazione

Mantenere la catena del freddo.

Non ricongelare mai un prodotto scongelato.

nel frigorifero : 24 ore

a - 6 °C : 2 giorni

a - 12 °C : 2 settimane

a - 18 °C: entro la data di scadenza

Temperatura massima durante il trasporto: -18 °C.

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Fagiolini verdi surgelati	SP*99	<p>p. 7/7</p> <p>27/02/2021</p>

## 8 Istruzioni per l' uso

Mettere i fagioli ancora surgelati in una grande quantità d'acqua bollente (ben salata).Far bollire per circa 12 minuti. I fagioli devono essere ancora croccanti. Insaporire seconda la ricetta scelta.

Rimettere rapidamente il restante delle verdure surgelate nel congelatore in un sacchetto ben chiuso.