

DIEPVRIESGROENTEN EN -FRUIT
LEGUMES ET FRUITS SURGELES
TIEFGEFRORENES GEMÜSE UND OBST
DEEPFROZEN VEGETABLES AND FRUIT



FAGIOLINI

1- **Definizione**

I fagiolini sono ricavati da bacelli non maturi di piante della specie PHASEULUS VULGARIS L. Sono calibrati (il diametro dei bacelli si ricava dal diametro della perforazione circolare attraverso la quale i bacelli scongelati possono passare) :

Fagiolini verdi finissimi	8 mm
Fagiolini verdi fini	9 mm
Fagiolini verdi medio fini	10,5 mm

I fagiolini possono contenere al massimo il 20% in numero di bacelli del calibro immediatamente superiore.

2 - **Composizione**

100 % fagiolini

3- **Tecnologia**

Ventilazione – rimozione della terra – lavaggio – spuntatura – scottatura – raffreddamento – surgelazione IQF – stoccaggio a -20° - controllo del calibro – ispezione con videocamera (controllo laser e IR/UV) - scelta manuale e controllo visivo - pesatura, confezionamento, sigillatura, controllo al metal detector - palettizzazione, stoccaggio a -20°

4 - **Caratteristiche della materia prima**

Fagiolini raccolti freschi di colore verde. Il rapporto semi / bacelli (definita come la massa totale di semi in 100 gr di bacelli prima della sgranatura) è inferiore a :

- 9 % per quelli finissimi
- 16 % per gli altri calibri

Raccolto : Agosto – Ottobre

5 - **Caratteristiche del prodotto finito**

a) caratteristiche fisiche : Il prodotto è :

- pulito e sano
- esente da materie animali e da materie estranee nocive
- salvo casi di tolleranza, esente da parti dure, legnose o fibrose, da danni provocati da insetti o malattie, da materia vegetale estranea, come pezzi di gambo, foglie o qualsiasi altra cosa proveniente dalla pianta stessa o da qualsiasi altra materia vegetale.
- esente da materiali minerali estranei al prodotto, come sabbia o sassolini.

b) Caratteristiche organolettiche

All'assaggio il prodotto non presenta nessun odore sgradevole o anomalo il colore dei fagiolini è verde omogeneo.

DIEPVRIESGROENTEN EN -FRUIT
LEGUMES ET FRUITS SURGELES
TIEFGEFRORENES GEMÜSE UND OBST
DEEPFROZEN VEGETABLES AND FRUIT



Homifreez

c) Valore nutritivo

Valore nutritivo medio per 100 gr.

Protidi	Lipidi	Glucidi	Valore energetico
1,5 g	0,1 g	5 g	114 Kj

6 - Criteri di qualità

a) difetti contemplati

A – Macchie minori : lesioni marroni la cui superficie sia quella di un cerchio con diametro compreso tra : 3 – 6 per tutti i calibri.

B – Macchie maggiori : 1) stesso tipo di macchia la cui superficie sia però superiore a quella di un cerchio di : 6 mm per tutti i calibri. 2) macchie di colorazione intenso con diametro 3 – 6 per tutti i calibri.

C – Lesioni meccaniche : bacelli aperti, schiacciati o le cui estremità sono sfilacciate.

D – Fagiolini filosi : sono fili che presentano una considerevole resistenza quando i fagiolini vengono piegati. Non sono da confondere con i piccoli fili tenui che non oppongono resistenza e che fanno parte integrante dei fagiolini.

E – piccole punte di fagiolini : frammenti di lunghezza inferiore a 40 mm

F – peduncoli : parti di peduncolo attaccati o no al baccello, di lunghezza inferiore a 25 mm. Per il calcolo vale il peso del peduncolo.

G – materia vegetale estranea : peduncoli, attaccati o no al baccello, con più di 25 mm e altro.

b) tollerabilità

La valutazione del calibro viene effettuata sul prodotto scongelato con l'aiuto di un regolo con fori circolari da mm 8 ; 9 e 10,5 . Il campione deve comprendere almeno 100 pezzi. La determinazione del rapporto semi / baccello è effettuato su un campione di 100 gr. La valutazione dei difetti è effettuata su un campione di 500 gr. Sono ammesse le tolleranze massime espresse in massa o in numero secondo la natura dei difetti :

Tolleranza

A. macchie minori	12 %
B macchie maggiori	8 %
C lesioni meccaniche	5 %
D fagiolini filacciosi	1 %
E piccole punte	20 %
F peduncoli	2 %
G materia vegetale	3 pc / Kg

Il campione è considerato difettoso :

- se uno qualunque dei difetti è superiore una volta e mezzo la tolleranza prevista.
- se la somma dei difetti da A a F è superiore a 20%

DIEPVRIESGROENTEN EN -FRUIT
LEGUMES ET FRUITS SURGELES
TIEFGEFRORENES GEMÜSE UND OBST
DEEPFROZEN VEGETABLES AND FRUIT



Homifreez

c) Esame microbiologico

Conto totale aerobico a 30°	500.00/g
Coliformi	1000/g
Coliformi fecali	15/g
Escherichia coli	10/g
Spore di anaerobico solfito-reducers	10/g
Spore di clostridium perfringens	1/g
Staphylococcus aureus	10/g
Salmonella	assente in 25/g
Lievito	1000/g
Muffa	500/g

I risultati sono da interpretare secondo il piano a 3 classi

7 - **Presentazione del prodotto**

a) imballaggio individuale

Il prodotto si presenta in buste da 1 Kg (marchio HOMI)

Sulla confezione ci sono le seguenti diciture :

- marchio
- modo di impiego
- numero di lotto
- data di scadenza
- conservazione
- indirizzo del servizio consumatori
- diciture di legge

Per identificare il prodotto sulla busta c'è stampato quanto segue:

- nome del prodotto
- codice ean

b) Cartone

Le buste singole sono raggruppate in cartone da 10 x 1 Kg

Le dimensioni del cartone sono : 380 x 240 x 200 o 230 mm

I cartoni sono chiusi con nastro adesivo. Uno dei due lati porta il marchio.

Su ciascun cartone è impresso a inchiostro :

- denominazione del prodotto
- numero di lotto
- data di scadenza

c) paletizzazione

Euro 80 x 120 cm, pallet a rendere in buono stato. Nessun cartone esce dal pallet.

63 cartoni distribuiti in 7 strati di 9 cartoni ciascuno per un totale di 630 Kg per pallet.(buste da 1Kg)