

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



## MINESTRONE

### 1- Definizione

Il Minestrone è preparato partendo dai seguenti ingredienti : cavolfiori, cavolo bianco, piselli, porro, sedano, pomodori, cipolle, carote, zucchine, patate, fagioli borlotti, prezzemolo, fagiolini e basilico surgelati singolarmente e poi mescolati con cura..

### 2 - Composizione

- Cavolfiore	10 %
-fagioli verdi	1.25%
-piselli	5%
-porro	7%
-sedano tagliato	8%
-pomodori	10%
-cipolle anelli	2%
-carote cubetto	18%
-zucchine cubetto	8%
-patate cubetto	20%
-borlotti	5%
-prezzemolo	1.5%
-fagiolini tagliati	4%
-cavolo	1%

Questi legumi sono accuratamente miscelati secondo la percentuale. Durante la lavorazione successiva, è possibile una leggera variazione delle percentuali e per questo motivo la ripartizione dei componenti può risultare diversa nelle singole confezioni.

### 3- Tecnologia

Stoccaggio - 20°, dosaggio secondo percentuali, miscela, stoccaggio a -20°, scelta manuale e ispezione visiva, pesatura, confezionamento, sigillatura, controllo al metal detector - palettizzazione, stoccaggio a -20°

### 4 - Caratteristiche della materia prima

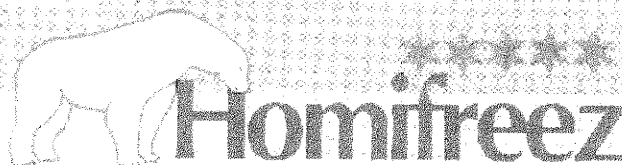
Legumi maturi, raccolti freschi senza muffa.

### 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.

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



b) Caratteristiche organolettiche

All'assaggio il prodotto non presenta nessun odore sgradevole o anomalo.

c) Valore nutritivo

Valore nutritivo medio per 100 gr.

Protidi	Lipidi	Glucidi	Valore energetico
2 g	0,2 g	6 g	140 Kj 34 Kcal

6 - Criteri di qualità

a) difetti contemplati

A – legumi legnosi

B – legumi sbriciolati

C – materia vegetale estranea

b) tollerabilità

La valutazione dei difetti è effettuata su un campione di 500 gr. I diversi componenti sono separati e pesati allo stato surgelato e le proporzioni stabilite in rapporto alla massa totale calcolata facendo la somma delle masse dei diversi componenti.

E' ammessa la seguente tolleranza espressa in massa :

**Tolleranza**

A. legumi legnosi	3 %
B legumi sbriciolati	3 %
C materia vegetale estr.	0,5 %

Il campione è considerato difettoso :

- se uno qualunque dei difetti è superiore alla tolleranza prevista.

c) Esame microbiologico

Conformemente alla modifica del 02/07/95 delle specifiche n. F4-78 del GPEM/DA i criteri microbiologici sono :

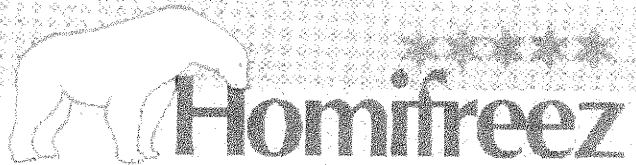
Escherichia Coli	10 / g
------------------	--------

I risultati sono da interpretare secondo il piano a 3 classi

Lysteria Monocytogenes	100 / g
------------------------	---------

I risultati sono da interpretare secondo il piano a 2 classi.

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



## 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'e' stampato quanto segue:

- nome del prodotto
- codice ean

### b) Cartone

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

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 1 Kg)