

	SP 5
	Data: 17/07/23 Versione 8 P. 1/6

SPECIFICA PRODOTTO

BIETA PORZIONATA

1. Descrizione

Descrizione del prodotto	Bieta IQF
Ingredients	100% Bieta (senza additivi, senza coloranti)
Origine Geografica	Belgio, Francia
Descrizione del processo produttivo	Le foglie di Bieta vengono lavate, scottate e surgelate singolarmente IQF
Nome latino	<i>Bieta vulgaris var. Vulgaris L</i>
Periodo del raccolto	da Maggio a Luglio
Taglia	Le nervature delle foglie vengono tagliate su una lunghezza da 10 a 30 mm: pressate in porzioni da 30 gr.

2. Standard Microbiologici (cfu/g)

	Massimo
Conta aerobica totale a 30 °C	500.000
Coliformi	1.000
Escherichia coli	100
Stafilococco aureo	50
Salmonella	assenza in 25 g
Lieviti e Muffe	10.000
Listeria monocitogene	<10

3. Standard Sensoriali

Per 200g (preparati)	
Colore	Uniforme, verde scuro
Sapore/odore	Tipico della specie
Consistenza	Tenera ma rigida

	SP 5
	Data: 17/07/23 Versione 8 P. 2/6

SPECIFICA PRODOTTO

BIETA PORZIONATA

4. Standard Chimici

Trattamento termico	scottatura + 92°C per + /-4 minuti a seconda del test peroxidase
Pesticidi	Secondo il regolamento UE 396/2005 e sue modifiche
Metalli pesante e Nitrati	Secondo il regolamento UE 1881/2006 2005 e sue modifiche
OGM	Il prodotto non è OGM, secondo il regolamento UE 1829/2003 e 1830/2003 A
Radiazioni	Il prodotto non è irradiato

5. Foto



foto: esempio di bieta foglie

6. Valori Nutrizionali Medi

Per 100 g di prodotto:

Energia Kcal Kj		grass i	Grassi saturi	Carbo -idrati	Zuccheri	Proteine	Sale	Fibr e	Zuccheri aggiunti	Vit D	Potas- sio
26 kcal	110 kJ	0,0 g	0,0 g	2,0 g	2,0 g	3,0 g	12mg	3,1 g	0,0g	0,0µg	340mg

Fonte	Nubel 'De Belgische voedingsmiddelentabel. 6th edition
-------	--

	SP 5
	Data: 17/07/23 Versione 8 P. 3/6

SPECIFICA PRODOTTO

BIETA PORZIONATA

7. Allergeni

Allergeni secondo regolamento UE 1169/2011 e sue modifiche

	Presenti nel prodotto	Presenti nella fabbrica	Possibile cross contamination
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	No	No
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	No
Latte e prodotti derivati	No	No	No
Noci e prodotti derivati	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	Si, maneggiati sul posto	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No	No	No
Diossido di Zolfo e Solfiti a concentrazioni di più di 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	No	No	No
Lupini e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
Senape	No	No	No

8. Definizione di difetto

- **Scolorimento:** foglie di Bieta con macchie che coprono più del 50% della superficie.
- **Macchie:** lividi e estremità brune con superficie pari a un cerchio di diametro superiore a 6 mm
- **Pezzi piccoli:** frammenti più piccoli di 10 mm.
- **Materiale vegetale estraneo:** assenza di parti estranee.

	SP 5
	Data: 17/07/23 Versione 8 P. 4/6

SPECIFICA PRODOTTO

BIETA PORZIONATA

9. Difetti

La presenza di difetti è verificata su

DIFETTI	MASSIMO
Scolorimento	< 3%
Macchie	< 10%
Pezzi piccoli	< 10%
Materiale vegetale estraneo	< 5%

10. Confezionamento

La Bieta Porzionata può essere confezionata nei seguenti nostri Marchi :

- HOMI 1 kg e
- BOREAL 2,5 kg e
- DEWFRI 2.5kg e

RETAIL	
Peso netto	Da 300g a 2500g
Confezione	Buste in PE imballate in scatole di cartone.
Pallet	Pallet Euro / industriali
INDUSTRIA	
Peso Netto	Scatole di cartone da 10kg
	Buste marroni da 15-20kg
	Buste in PE da 15-20kg
	Octabins / ½ octabins.
Pallet	Pallet Euro / industriali

Tutti gli imballaggi sono adatti al cibo (Food Grade) (secondo la legislazione UE corrente).

Il confezionamento e la pallettizzazione possono essere accordati con il reparto vendite di Homifreez

Possono essere previsti altri tipi di confezionamento.

Numero di Lotto	LYDDD : L= codice lotto, Y = ultima cifra dell'anno, DDD = giorno dell'anno di confezionamento.
Da consumarsi preferibilmente entro	Max. 30 mesi dal confezionamento.
Istruzioni di stoccaggio	Massimo -18°C.

	SP 5
	Data: 17/07/23 Versione 8 P. 5/6

SPECIFICA PRODOTTO

BIETA PORZIONATA

11. Istruzioni di cottura

Cuocere da congelato. Preparare come verdure fresche con tempi di cottura ridotti. Preferibilmente in acqua bollente.

Assicurarsi che il prodotto sia ben caldo prima di servirlo. Aggiungere le spezie secondo i propri gusti.

Non ricongelare mai un prodotto scongelato.

Versione	Data	Reden van wijziging
8	17/07/2023	Total update