

Documento N°:
EXP-MT-CL-IT-001

Data di Emissione
17/09/2025

Prodotto
Mirtilli Coltivati Surgelati

Revisione
02

Mirtilli Surgelati

Mirtilli Neri Interi Surgelati (IQF)

Prodotto premium per HORECA, industria e retail.

1. Descrizione del Prodotto

Prodotto ottenuto tramite tunnel di surgelazione IQF da mirtilli neri coltivati freschi (*Vaccinium Corymbosum*), selezionati, sani, privi di malattie, funghi e corpi estranei. Mirtilli 100% naturali, senza aggiunta di additivi o conservanti. Lavorazione in stabilimenti certificati BRC.

2. Caratteristiche Generali e Fisico-Chimiche

Varietà:	Principalmente Duke, Legacy, Draper e Bluecrop.
Processo:	Surgelato in tunnel IQF.
Colore:	Blu-viola intenso
Sapore e Odore:	Tipico della varietà
Consistenza:	Soda
Calibro:	12 - 20 mm
Brix:	≥ 12°
pH:	2.8 - 4.0

3. Standard di Qualità (campione da 1 kg)

Sottomisura (<12mm):	< 3%
Frutti schiacciati / rotti:	< 1.5%
Eccessivamente maturi / Immaturi:	Max 2.5%
Fuori colore:	< 2.0%
Disidratati:	< 2.0%
Agglomerati:	< 0.5%
Steli (interi o parti):	Max 3
Foglie o frammenti:	Max 1 unità
Fermentazione:	Assente
Corpi Estranei (EVM):	Assente

4. Specifiche Microbiologiche

Carica Microbica Aerobica:	< 50.000 ufc/g
Enterobatteri:	< 100 ufc/g
Lieviti e Muffe:	< 1.000 ufc/g
Coliformi:	Assente in 25g
E. Coli:	< 10 ufc/g
Staphylococcus Aureus:	< 10 ufc/g
Salmonella spp:	Assente in 25g
Listeria spp:	Assente in 25g

5. Processo di Produzione

- Raccolta manuale, ispezione e stoccaggio in camera a 0°C prima della surgelazione.
- Lavaggio e ispezione su nastro prima dell'ingresso nel tunnel IQF.
- Ispezione post-surgelazione, passaggio su scuotitore, doppio depicciolatore, calibratore e selezionatrice laser.
- Imballaggio in sacchi da 13.6 kg, inscatolamento, passaggio al metal detector e stoccaggio a -18°C.

6. Imballaggio e Logistica

Imballaggio:	13.6 kg per cartone, 1 sacco da 13.6 kg netti in polietilene blu (60 micron) dentro una scatola di cartone sigillata.
Conservazione:	Mantenere a -18°C o inferiore.
Shelf Life:	24 mesi dalla data di produzione.

Informazioni Generali

Allergeni:	Nessuno. Non si lavora frutta a guscio nello stabilimento.
OGM:	Il prodotto è 100% OGM free.
Idoneità:	Adatto a Vegetariani e Vegani.
Regolamenti:	Conforme ai regolamenti UE e USA su pesticidi e metalli pesanti.
Modalità d'uso:	Una volta scongelato NON ricongelare. Da consumarsi previa cottura.

Certificazioni



HACCP

BRC

Kosher (su richiesta)

Halal (su richiesta)