

Documento N°:  
EXP-FR-CL-IT-003

Data di Emissione  
07/03/2025

Prodotto  
Fragole Surgelate IQF

Revisione  
02

Fragole Surgelate

## Fragole Intere Surgelate (IQF)

Perfette per frullati, dessert, gelati e confetture.

### 1. Descrizione del Prodotto

Fragole 100% Naturali, ottenute tramite tunnel di surgelazione IQF da frutta fresca, selezionata, sana, priva di malattie, funghi e corpi estranei. Senza aggiunta di additivi o conservanti, prive di coloranti o aromi artificiali. Lavorazione in stabilimenti con certificazione BRC.

### 2. Caratteristiche Generali

|              |                                                 |
|--------------|-------------------------------------------------|
| Varietà:     | Camarosa, Monterrey, Albión, Sabrina e Sabrosa. |
| Processo:    | Surgelato in tunnel IQF.                        |
| Colore:      | Rosso intenso e uniforme                        |
| Sapore:      | Tipico di fragola matura                        |
| Consistenza: | Soda                                            |
| Calibro:     | 25-40 mm                                        |

### 3. Specifiche Fisico-Chimiche

|                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| Brix:                     | > 8°                       |
| pH:                       | 3.0 - 4.0                  |
| Troppo maturo / Immaturo: | < 5%                       |
| Fuori colore:             | < 2.5%                     |
| Deformità lieve:          | < 2.0%                     |
| Pesticidi:                | Conforme ai regolamenti UE |

### 4. Standard di Qualità del Prodotto (campione da 1 kg)

|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| Fuori misura (>40 mm):      | < 5%                   |
| Sotto misura (<20 mm):      | < 5%                   |
| Agglomerati:                | < 2.5%                 |
| Foglie (4-10 mm):           | Max. 1 cm <sup>2</sup> |
| Materiale vegetale proprio: | ≤ 2 unità              |
| Macchia grave:              | Assente                |
| Muffa e marciume:           | Assente                |
| Corpi Estranei (EVM):       | Assente                |

### 5. Specifiche Microbiologiche

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Carica Batterica Totale: | < 10.000 ufc/g |
| Coliformi:               | < 100 ufc/g    |
| Lieviti e Muffe:         | < 10.000 ufc/g |
| E. Coli:                 | Assente in 25g |
| Salmonella spp:          | Assente in 25g |
| Listeria spp:            | Assente in 25g |
| Epatite A:               | Assente in 25g |
| Norovirus:               | Assente in 25g |

### 6. Processo di Produzione

- I. Le fragole vengono raccolte a mano in campo, riposte in cassette di plastica e trasportate su strada allo stabilimento. Vengono ispezionate visivamente all'arrivo e conservate in una camera a 0°C prima della surgelazione.
- II. Le fragole vengono lavate e successivamente ispezionate su nastro prima di essere surgelate in un tunnel IQF.
- III. Una volta surgelate, le fragole vengono nuovamente ispezionate visivamente e poi calibrate in diverse dimensioni e confezionate in sacchi da 13,6 kg netti (30 lbs).
- IV. I sacchi vengono inseriti in cartoni, sigillati con nastro adesivo, passati al metal detector e stoccati in un magazzino a -18°C.

### 7. Imballaggio e Logistica

|                |                                                                                                                                                                               |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imballaggio:   | 13,6 kg per cartone, 1 sacco da 13,6 kg netti. Frutta confezionata in sacco di polietilene blu da 60 micron, inserito in una scatola di cartone sigillata con nastro adesivo. |
| Conservazione: | Mantenere a -18°C o inferiore                                                                                                                                                 |
| Shelf Life:    | 24 mesi dalla data di produzione                                                                                                                                              |

### Informazioni Generali

|                 |                                                                                                                              |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Allergeni:      | Nessuno. Questo prodotto non contiene frutta a guscio, né viene lavorata frutta a guscio nello stabilimento di produzione.   |
| OGM:            | Il prodotto è 100% OGM free.                                                                                                 |
| Idoneità:       | Adatto a Vegetariani e Vegani.                                                                                               |
| Modalità d'uso: | Una volta scongelato NON ricongelare. Da consumarsi previa cottura o utilizzato come ingrediente in preparazioni alimentari. |

### Certificazioni



HACCP



BRC



Kosher (on request)



Halal (on request)