

	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli finissimi surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	Rev.03 del 01/03/2015
		Specifica di prodotto/ piselli
		Pag. 1 di 4

PRODOTTO Piselli finissimi surgelati
DENOMINAZIONE Piselli finissimi surgelati BIO

MARCHIO ALMAVERDE BIO
COMMERCIALE

CODICE EAN 8012801004899

CODICE ARTICOLO 410109

FRUTTAGEL

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento.

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2015 TMC 06/2017
CONFEZIONAMENTO ottobre 2015 TMC 12/2017

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA Prodotto ottenuto da piselli di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi puliti, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE Trebbiatura in campagna, ventilazione, lavaggio, spietatura. Scottatura, raffreddamento, surgelazione in I.Q.F., posizionamento in box all'interno di un saccone di polithene, stoccaggio a $T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$, cernita ottica, calibrazione, confezionamento

INGREDIENTI Piselli biologici

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Per quanto riguarda colore, aroma, gusto e consistenza, la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato

Aspetto piselli di calibro e colore uniforme.
Colore caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme
Aroma caratteristico del pisello fresco, esente da odori estranei
Gusto caratteristico del pisello fresco, ed esente da sapori estranei
Consistenza tenera ed uniforme: cotiledoni teneri e buccia non resistente alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila totale	u.f.c./g	5	10^5	10^6	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10^2	10^3	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10^2	2

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente

C= numero dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

CARATTERISTICHE CHIMICHE

CALIBRO:	finissimi < 8,75
A.I.S.	< 14%

	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli finissimi surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	Rev.03 del 01/03/2015
		Specifica di prodotto/ piselli
		Pag. 2 di 4

Perossidasi	Negativa a 30°
Residui di pesticidi	REG. CE 834/07 e succ modifiche

DIFETTI

MERCEOLOGICI

Unità campione da 250 g

Materiale estraneo	n°	assente
Materiale vegetale estraneo	n°	1 su 10 campioni
Piselli molto danneggiati	n°	3
Piselli poco danneggiati	n°	40
Grani spaccati	n°	70
Grani chiari	n°	40
Grani gialli	n°	5
Calibro maggiore	g	50
Grumi	n°	1
Bucce e pezzi	g	10

La determinazione dei difetti viene effettuata scongelando l'unità campione in acqua corrente

DEFINIZIONI

Materiale estraneo	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale estraneo	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del pisello
Materiale vegetale proprio	Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del pisello (baccelli interi o a pezzi, foglie, ecc.).
Grani molto danneggiati	Comprende piselli danneggiati per oltre il 50% della superficie in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (piselli secchi, molto macchiati, scoloriti, fermentati, ecc.)
Grani poco danneggiati	Comprende piselli danneggiati per meno del 50% della superficie in modo tale da non alterare l'aspetto o il gusto del prodotto (leggermente macchiati, duri, ecc.).
Grani gialli	Comprende piselli di colore totalmente bianco o giallo commestibili (non fermentati, non inaciditi).
Grani chiari	Comprende piselli di colore sbiadito che mantengono però una sfumatura di verde per almeno il 50% della superficie della granella.
Grani spaccati	Comprende piselli con la buccia incisa per almeno il 50% della circonferenza del pisello.
Grumi e pezzi di ghiaccio	Si intende l'insieme di 2 o 3 piselli saldati fra di loro e pezzi di ghiaccio di volume superiore a una granella di pisello medio.
Bucce e pezzi	Comprende cotiledoni o frammenti di cotiledoni liberi, bucce e pezzi di buccia liberi.

	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli finissimi surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	Rev.03 del 01/03/2015
		Specifica di prodotto/ piselli
		Pag. 3 di 4

INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	66 kcal/ 277kJ
Grassi	0.6g
di cui acidi grassi saturi	0.0g
Carboidrati	6.5g
di cui zuccheri	4.0g
Proteine	5.5g
Sale	0g

UNITAöDI VENDITA

Busta in polietilene termosaldata contenente 2500 g di prodotto

CARTONE

4 buste da 2500 g

Composizione cartone: TseT 363/C
Peso cartone vuoto: circa 250g
Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 260mm (h)
Peso cartone pieno: circa 10,3 kg

PALLETIZZAZIONE

Cartoni per strato: 10
Strati per pallet: 6
Cartoni per pallet: 60
Altezza pallet: 171 cm (compreso il pallet)
Peso pallet: 633 ± 10 kg (compreso il pallet)

MODALITAöDI
CONSERVAZIONE

Conservare a T°C Ô-18°C

Conservazione domestica:

**** o *** (-18°C)	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
** (-12°C)	Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente
* (-6°C)	Consumare entro una settimana
Scomparto del ghiaccio	Consumare entro tre giorni
Frigorifero	Consumare entro un giorno

DICHIARAZIONI

- Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli finissimi surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	Rev.03 del 01/03/2015
		Specifica di prodotto/ piselli
		Pag. 4 di 4

01/03/15	03	Mod. pag. 1-3/3			
30/07/12	02	Mod. pag. 2/3			
24/7/08	01	Modifica pag. 1/3, 2/3			
04/01/07	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

Per accettazione (cliente) Timbro e Firma	Per Fruttage! (Timbro e Firma)