

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli fini surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	Rev.06 del 24/04/24
		Specifica di prodotto/ piselli
		Pag. 1 di 4

PRODOTTO	Piselli fini surgelati da agricoltura biologica
DENOMINAZIONE	Piselli surgelati <i>Da agricoltura biologica</i>
MARCHIO COMMERCIALE	ALMAVERDE BIO
ORIGINE	ITALIA
CODICE EAN	8008023209440
CODICE FRUTTAGE	410287
TMC	Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento. 24 MESI + FINE SEMESTRE

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA	Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2023	TMC 06/2025
	CONFEZIONAMENTO ottobre 2023	TMC 12/2025
	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° ≤ −18°C, cernita ottica, calibrazione, confezionamento
-------------------------------------	---

INGREDIENTI	Piselli
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto piselli di calibro e colore uniforme.
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	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

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli fini surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	Rev.06 del 24/04/24
		Specifica di prodotto/ piselli
		Pag. 2 di 4

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:	fini
	8,75 - 10,20
A.I.S.	<16%
Perossidasi	Negativa a 30"
Residui di pesticidi	Secondo normativa cogente e successive modifiche

DIFETTI

MERCEOLOGICI

Unità campione da 250 g

Materiale estraneo	n°	assente
Materiale vegetale estraneo	n°	1/10
Piselli molto danneggiati	n°	2
Piselli poco danneggiati	n°	7
Calibro maggiore	g	37
Piselli gialli	n°	2
Piselli chiari	n°	25
Piselli spaccati	n°	50
Grumi	g	1
Bucce e pezzi	g	5

* uno su dieci unità campione

** uno su cinque unità campione

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 oltre ai piselli, che proviene dalla pianta del pisello o altro materiale vegetale come parti di foglie, gambi, ecc
Piselli 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.)
Piselli 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.).
Piselli gialli	Piselli completamente gialli o bianchi ma commestibili
Piselli chiari	Piselli evidentemente mancanti in colore verde, ma con una sfumatura di verde quando confrontati con il rimanente campione

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli fini surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	Rev.06 del 24/04/24
		Specifica di prodotto/ piselli
		Pag. 3 di 4

Piselli spaccati

Sono i piselli interi senza cotiledoni danneggiati che hanno spaccature nella loro buccia superiori a 1/3 della circonferenza del pisello.

Grumi

Sono l'insieme di tre o più piselli fortemente saldati

Bucce e pezzi

Comprende cotiledoni o frammenti di cotiledoni liberi, bucce e pezzi di buccia liberi.

INFORMAZIONI

NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	277 kJ / 66 kcal
Grassi	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	6,5 g
di cui zuccheri	4,0 g
Proteine	5,5 g
Sale	0 g

UNITA' DI VENDITA

Unità di vendita costituita da 4 buste politenate termosaldate contenenti 2500g di prodotto cadauna

CARTONE

4 buste da 2500 g

PALLETTIZZAZIONE

- Peso cartone vuoto: circa 250g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 260mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,3 kg
- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 171 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 639 ± 10 kg (compreso il pallet)
- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

**** 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, in accordo con i regolamenti CEE n. 1829/2003 e 1830/2003
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli fini surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	Rev.06 del 24/04/24
		Specifica di prodotto/ piselli
		Pag. 4 di 4

24/04/24	06	Aggiornamen to			
25/11/21	05	aggiornata			
06/02/19	04	Inserita origine e integr. OGM			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

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