



# PISELLI FINI SURGELATI BIOLOGICI 4 x 2,5 Kg

O.R.T.O. Verde S.c.a.p.a.

60019 Strada della Bruciata, 16 - Cesano di Senigallia (AN) - Italia

Tel +390716608200 – Fax +390716608222

[www.ortoverde.eu](http://www.ortoverde.eu) – [info@ortoverde.eu](mailto:info@ortoverde.eu)

	PISELLI FINI SURGELATI BIOLOGICI	All 3.11-2B PI F 1	2 di 4
		Rev 00	03/10/2019

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:** Piselli fini surgelati biologici  
**INGREDIENTI:** Piselli (*Pisum Sativum*)  
**CALIBRO:** 8,75 – 10,5 mm (sul prodotto surgelato)

**CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA:** Prodotto ottenuto da coltivazione biologica della specie vegetale *Pisum sativum* L. in precoce stato di maturazione, sana, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.

**PROCESSO PRODUTTIVO:** Ricevimento prodotto, lavaggio, scottatura, raffreddamento, surgelazione, separazione pneumatica, selezione con cernitrice ottica, cernita manuale, separazione per calibro, metal detector, confezionamento, stoccaggio a temperatura < -18°C.

**ORIGINE:** Italia  
**TMC:** 24 mesi

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 5 minuti (250 gr. di prodotto in ½ lt. d'acqua) per quanto riguarda odore, sapore e consistenza; la valutazione del colore e dell'aspetto viene effettuata sul prodotto surgelato.

**Aspetto:** piselli interi, uniformi per diametro nell'ambito della loro calibrazione  
**Colore:** verde brillante, uniforme (l'uniformità del colore deve essere considerata più importante dell'intensità generale)  
**Odore:** delicato, senza forti note né odori sgradevoli o comunque anomali  
**Sapore:** dolce, delicato, senza retrogusti anomali  
**Consistenza:** tenera, non fibrosa con buccia omogenea con i cotiledoni

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Raccomandazione I.I.A.S. 022/93)

Parametro	Unità di misura	M
Carica mesofila totale	UFC/g	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	UFC/g	3 x 10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	UFC/g	10 <sup>2</sup>

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE

**R.S.** ≤ 23,5 %  
**Nitriti** ≤ 7 ppm  
**Perossidasi** Negativa a 60''  
**Pesticidi** Prodotto conforme a Reg CE 396/2005 e s.m.e.i.  
**Altri contaminanti** Prodotto conforme a Reg CE 1881/2006 e s.m.e.i.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PARTE EDIBILE (INRAN)

Valore energetico	67 kcal / 280 Kj
Grassi	0,5 g
di cui saturi	0,15 g
Carboidrati	10 g
di cui zuccheri	5,6 g
Proteine	5,6 g
Fibra alimentare	4 g
Sale	0,05 g

	PISELLI FINI SURGELATI BIOLOGICI	All 3.11-2B PI F 1	3 di 4
		Rev 00	03/10/2019

**DIFETTI MERCEOLOGICI:** Campione da 500 g

Materiale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale estraneo	N°	1/3 campioni
Materiale vegetale proprio (> 6 mm)	N°	1/3 campioni
Materiale vegetale proprio (< 6 mm)	N°	1
Materiale vegetale estraneo totale	N°	2
Unità gravemente macchiate	N°	8
Unità leggermente macchiate	N°	15
Somma unità macchiate	N°	15
Unità bionde	N°	8
Unità pallide o decolorate	N°	25
Unità fuori calibro (< 8,75)	%	10
Unità fuori calibro (> 10,5)	%	8
Bucce/pezzi	%	4

**DEFINIZIONI:**

Materiale estraneo:	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale estraneo:	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del pisello, non classificabili come nocivi.
Materiale vegetale proprio > 6 mm:	materiale vegetale proveniente dalla pianta del pisello di dimensioni >6 mm sul lato maggiore
Materiale vegetale proprio < 6 mm:	materiale vegetale proveniente dalla pianta del pisello di dimensioni <6 mm sul lato maggiore, o anche parte di baccello contenente 2 o meno piselli.
Unità gravemente macchiate:	piselli macchiati per oltre il 50% della superficie in modo tale da alterare il gusto e/o l'aspetto del prodotto.
Unità leggermente macchiate:	piselli macchiati su meno del 50% della superficie in modo tale da non alterare il gusto e/o l'aspetto del prodotto.
Unità bionde:	piselli di colore bianco o giallo evidente, superiore al 50% della superficie
Unità pallide o decolorate:	piselli comunque edibili, senza gusti anomali, tendenti al giallo su meno del 50% della superficie, che si differenziano dalla colorazione verde della massa, oppure di colore diffusamente verde chiaro.
Bucce e pezzi:	cotiledoni o frammenti di cotiledoni liberi, bucce e pezzi di buccia liberi.

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO:**

In cella frigorifera:	T°C < - 18°C
Trasporto su camion:	T°C < - 18°C

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.

	PISELLI FINI SURGELATI BIOLOGICI	All 3.11-2B PI F 1	4 di 4
		Rev 00	03/10/2019

#### DICHIARAZIONI:

Il prodotto è esclusivamente di origine italiana ed è realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. I prodotti rispettano la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni.

Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche.

OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati.  
ALLERGENI: presenza di sedano, orzo e farro nello stesso sito produttivo.

**UNITÀ DI VENDITA:** busta da 2,5 Kg

#### IMBALLAGGI:

- PRIMARIO: bobina in polietilene
  - fascia: 650 mm
  - passo: 400 mm
  - spessore: 75 µm
- SECONDARIO: cartone: 2P
  - dimensioni: 396 x 260 x 180 mm

**PALLETIZZAZIONE:** unità di vendita per cartone: n°4  
 cartoni per strato: n°9  
 strati per pallet: n°9  
 cartoni per pallet: n°81  
 peso netto: 810 Kg  
 altezza pallet: 177 cm  
 pallet: EPAL 80 x 120 cm

#### LOTTO:

Il lotto è espresso con un codice alfanumerico costituito da n. 5 cifre, così distribuite:

- prima cifra: lettera L (Lotto)
- seconda cifra: ultima cifra dell'anno (es: per l'anno 2011 si indica il numero 1)
- terza, quarta e quinta cifra: numero progressivo del giorno di confezionamento (da 1 a 366).

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Data

Timbro e firma per accettazione

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_