SPECIFICA DI PRODOTTO

Piselli fini surgelati SUCOR - 1 kg

Rev.01 del 6/10/2016 Specifica di prodotto/ piselli PAG. 1 di 4

PRODOTTO Piselli fini surgelati

> Produzione integrata **ORIGINE: ITALIA**

CODICE EAN 8001928101017

CODICE ARTICOLO **FRUTTAGEL**

410241

DENOMINAZIONE Piselli fini surgelati

MARCHIO COMMERCIALE **SUCOR**

TMC Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come

anno: due anni dal confezionamento

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2016 TMC 06/2018 TMC 12/2018

CONFEZIONAMENTO ottobre 2016

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Prodotto ottenuto da piselli di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi esenti da infestazioni in atto, da residui di

contaminazione da parassiti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Trebbiatura in campagna, ventilazione, lavaggio, spietratura.

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**

La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto per quanto riguarda colore, aroma, gusto e consistenza; la valutazione dell'aspetto viene

effettuata sul prodotto surgelato

Aspetto

piselli di calibro e colore uniforme.

Colore caratteristico della varietà, verde

brillante, uniforme.

caratteristico del pisello fresco, esente **Aroma**

da odori estranei.

caratteristico del pisello fresco, ed Gusto

esente da sapori estranei

tenera ed uniforme: cotiledoni teneri e

Consistenza buccia non resistente alla masticazione.

SPECIFICA DI PRODOTTO

Piselli fini surgelati SUCOR – 1 kg Rev.01 del 6/10/2016
Specifica di prodotto/
piselli
PAG. 2 di 4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	М	С
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
Escherichia coli	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

CALIBBO	fini		
CALIBRO:	8,75-10,20		
A.I.S.	<17,0%		
Perossidasi Residui di pesticidi	Negativa < 30" secondo normativa cogente		

DIFETTI	Materiale estraneo	N°	assente
MERCEOLOGICI	Materiale vegetale estraneo	N°	1/10*
Unità campione da 250 g	Materiale vegetale proprio	N°	1/5**
	Grani molto danneggiati	N°	2
* uno su dieci unità campione ** uno su cinque unità campione	Grani poco danneggiati	N°	7
	Grani spaccati	N°	50
	Grani chiari	N°	25
	Grani gialli	N°	2
	Calibro più grosso	g	37
	Bucce/pezzi	g	5
	Grumi	N°	1

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.).

SPECIFICA DI PRODOTTO

Piselli fini surgelati SUCOR – 1 kg Rev.01 del 6/10/2016
Specifica di prodotto/
piselli
PAG. 3 di 4

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.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	277 kJ / 66 kcal
Grassi	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati / carbohydrate	6,5 g
Di cui zuccheri / of which	4,0 g
sugars	
Proteine / protein	5,5 g
Sale / salt	0 g

UNITA' DI VENDITA

- Busta in polietilene termosaldata contenente 1000 gr di prodotto
- Dimensione busta:220mm x 220mm x 55mm (h)

CARTONE 10 buste da 1000 gr

Composizione cartone: TSeT363/CPeso cartone vuoto: circa 250 gr

• Dimensione cartone: 393 mm x 235 mm x 240 mm (h)

Peso cartone pieno: circa 10,5 kg

SPECIFICA DI PRODOTTO

Piselli fini surgelati SUCOR – 1 kg Rev.01 del 6/10/2016
Specifica di prodotto/
piselli
PAG. 4 di 4

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per strato: 10Strati per pallet: 7Cartoni per pallet: 70

Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet)
 Peso pallet: 750± 10 kg (compreso il pallet)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

• Conservare a T°C ≤ -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

Per accettazione (cliente) Timbro e Firma	Per Fruttagel (Timbro e Firma)	
Timbro e Timia	(Timbro e Tima)	

6/10/16	01	Modifica pagg.2-3/4			
18/12/07	00	Prima emissione			
Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo