



<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Piselli fini surgelati SUCOR – 1 kg	Rev.01 del 6/10/2016
		Specifica di prodotto/ piselli
		PAG. 2 di 4

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
Carica mesofila totale	u.f.c./g	5	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 <sup>2</sup>	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:	fini
	8,75-10,20
A.I.S.	<17,0%
Perossidasi Residui di pesticidi	Negativa < 30" secondo normativa cogente

### DIFETTI

### MERCEOLOGICI

Unità campione da 250 g

Materiale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale estraneo	N°	1/10*
Materiale vegetale proprio	N°	1/5**
Grani molto danneggiati	N°	2
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

\* uno su dieci unità campione

\*\* uno su cinque unità campione

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

### DEFINIZIONI

<b>Materiale estraneo</b>	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
<b>Materiale vegetale estraneo</b>	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del pisello
<b>Materiale vegetale proprio</b>	Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del pisello (baccelli interi o a pezzi, foglie, ecc.).

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Piselli fini surgelati SUCOR – 1 kg	<b>Rev.01 del 6/10/2016</b>
		<b>Specifica di prodotto/ piselli</b>
		<b>PAG. 3 di 4</b>

<b>Grani molto danneggiati</b>	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.)
<b>Grani poco danneggiati</b>	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.).
<b>Grani gialli</b>	Comprende piselli di colore totalmente bianco o giallo commestibili (non fermentati, non inaciditi).
<b>Grani chiari</b>	Comprende piselli di colore sbiadito che mantengono però una sfumatura di verde per almeno il 50% della superficie della granella.
<b>Grani spaccati</b>	Comprende piselli con la buccia incisa per almeno il 50% della circonferenza del pisello.
<b>Grumi e pezzi di ghiaccio</b>	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.
<b>Bucce e pezzi</b>	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 sugars	4,0 g
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/C
- Peso cartone vuoto: circa 250 gr
- Dimensione cartone: 393 mm x 235 mm x 240 mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,5 kg

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Piselli fini surgelati SUCOR – 1 kg	<b>Rev.01 del 6/10/2016</b>
		<b>Specifica di prodotto/ piselli</b>
		<b>PAG. 4 di 4</b>

**PALLETTIZZAZIONE**

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

<b>****o*** (-18°C)</b>	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
<b>** (-12°C)</b>	Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente
<b>* (-6°C)</b>	Consumare entro una settimana
<b>Scomparto del ghiaccio</b>	Consumare entro tre giorni
<b>Frigorifero</b>	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) <b>Timbro e Firma</b>	Per FruttageL <b>(Timbro e Firma)</b>

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