

IMMAGINE
NON DISPONIBILE

Codice:

804853

Descrizione:

PISELLI "FR.CAMPO" BIO FINI K.2,5 GELO.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PISELLI "FR.CAMPO" BIO FINI K.2,5 GELO

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Piselli fini surgelati biologici

Pisum Sativum

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

INGREDIENTI

Piselli (Pisum Sativum)

ALLERGENI

Nel prodotto: NO

Nello stesso sito produttivo: presenza di sedano, orzo e farro

Cross contamination : NO

DESCRIZIONE 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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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.

Campione da 500 g:

Materiale estraneo: 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%

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Unità fuori calibro (>10,5): 8% Bucce/pezzi: 4%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica mesofila totale: 10 ⁶ ufc/g Coliformi totali: 3 x 10 ³ ufc/g Escherichia Coli: 10 ² ufc/g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 5 minuti (250 g di prodotto in 1/2 lt di acqua) per quanto riguarda odore,sapore e consistenza; la valutazione del colore e ell'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
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di parte edibile: Energia: 280 kJ / 67 kcal Grassi: 0,5 g di cui saturi: 0,15 g Carboidrati: 10 g di cui zuccheri: 5,6 g Fibra: 4 g Proteine: 5,6 g Sale :0,05 g
OGM	Prodotto esente da OGM
CONSERVAZIONE	<-18°C
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Busta
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI ARTICOLO	8,75 - 10,5 mm (sul prodotto surgelato)
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2,5 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	2,6 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 4
CARTONI PER PALLET	n. 81
CARTONI PER STRATO	n. 9
N°STRATI PER PALLET	n. 9
DIMENSIONE DEL CARTONE	396 x 260 x 180 mm
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Stabilimento A: strada della Bruciata,16 - 60019 Cesano di Senigallia (AN) Stabilimento B: SP. 238 km 29,500-63071 Rotella (AP)
DATA REVISIONE SCHEMA	Rev. 00 del 03/10/2019 conf. 18/10/22 int. 30/01/23

DATA REVISIONE SCHEDA

int. 23/03/2023