

Codice:

807721

Descrizione:

PISELLI FINISSIMI BELGIO KG 2,5 GELO....



DENOMINAZIONE DI VENDITA

PISELLI FINISSIMI BELGIO KG 2,5 GELO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Belgio, Francia e Olanda

INGREDIENTI

100% Piselli surgelati IQF. Pisum sativum L.

ALLERGENI

Nel prodotto: assenti

Possibile cross contamination: sedano

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Immediatamente dopo la raccolta i piselli vengono puliti accuratamente, sbollentati, surgelati, selezionati e confezionati in IQF, pallettizzati e stoccati.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Unità < o > del calibro richiesto: media 10% max 14%

Molto fine (E2): 7,5 - 8,2 mm

Difetti:

Giallastro/macchiato/Marcio/Marrone: max 3% peso

Piselli spezzati/secchi e buccia piselli sfusa: max 5% peso

Baccelli < 3 cm: max 8 pz

Baccelli >= 3 cm: max 4 pz

Baccelli totali: max 8 pz

Solanacee: max 1 pz / 5 kg

Corpi estranei: max 0 pz

Sostanze estranee vegetali: max 2% peso

Pesticidi, fertilizzanti, e metalli pesanti nei limiti previsti dalla normativa europea

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT: max < 1500000/g

Coliformi totali: max < 5000/g

E. coli: max < 100/g

Bacillus cereus: max < 100/g

Staphylococcus aureus: max < 100/g

Muffe: max < 1000/g

Lieviti: max < 5000/g

Salmonella: assente in 25g

Listeria monocytogenes: < 100/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde omogeneo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore: gusto tipico e fresco, nessun sapore anomalo Odore: piacevolmente fresco, senza sapori anomali Consistenza: morbido, non fibroso, non duro
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori nutrizionali medi per 100g: Energia: 247 kJ / 59 kcal Grassi: 0,3 g di cui saturi: 0,1 g Carboidrati: 9,0 g di cui zuccheri: 3,1 g Proteine: 5,2 g Fibre: 4,6 g Sale: 0,083 g
OGM	Prodotto non OGM, non vengono utilizzati additivi geneticamente modificati.
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non ionizzato
MODALITÀ DI UTILIZZO	Cuocere i piselli surgelati in acqua salata per 10-15 min
CONSERVAZIONE	Una volta scongelata non ricongelare Conservare a -18°C
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
DATA REVISIONE FORNITORE	Confermata 24/10/2023 Revisione 20/03/2023