

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	PISELLI FINISSIMI (8-9 mm) SURGELATI FRESCO VERDE 4X2.5 Kg	COD. PRODOTTO
		CPIF02

Descrizione materia prima		
Materia prima appartenente alla specie "Pisum Sativum". Piselli sani e freschi, al punto giusto di maturazione, liberi da attacchi parassitari.		
Nome Commerciale	PISELLI FINISSIMI	
Denominazione legale	PISELLI FINISSIMI SURGELATI	
Peso Netto Confezione	2500	g
TMC	24 mesi + fine semestre * *Periodo <u>GENNAIO-GIUGNO</u> la scadenza sarà Giugno di due anni successivi *Periodo <u>LUGLIO-DICEMBRE</u> la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi Mese espresso da 01-12 Anno (espresso con quattro cifre)	



Distribuito da:	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – Montichiari (BS)
	www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	PISELLI
Note	Elenco degli Ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In Pentola	Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per circa 8 minuti. Scolare e preparare nel modo desiderato.

Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana

Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore	

Caratteristiche dimensionali		
	Unità di misura	Valori
Dimensioni	mm	8-9

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	caratteristico, più o meno dolce
Consistenza	legato ai limiti tenderometrici delle differenti qualità, dipende anche dalle varietà
Colore	tipico del prodotto
Aspetto	omogeneo
Odore	tipico del prodotto

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
M.E.	N°	0	1 Kg
M.V.E.	N°	2	
Color caki o fermentati	N°	1	200 g
Difettosi	N°	5	
Gialli	N°	2	
Scoloriti	N°	30	
Secchi	N°	2	
Spaccati	%	20	
Danneggiati	%	10	
Fuori calibro > 9 mm	%	15	
Agglomerati ≥ 3 unità	N°	6	1 Kg

Descrizione difetti	
M.E.	Materiale estraneo di origine animale o minerale
M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta
Color caki o fermentati	Piselli con colorazione scura tendente al marrone/nero
Difettosi	Piselli che presentano macchie e/o attacchi da parassiti di qualsiasi dimensione. In questo difetto è contemplato un leggerissimo punto di fermentazione sulla granella (max 1/3 di superficie).
Gialli	Piselli avente una colorazione totalmente gialla
Scoloriti	Piselli evidentemente mancanti di clorofilla, ma con una sfumatura verde quando confrontati con il resto del campione.
Secchi	Piselli che presentano un evidente sovra maturazione e/o avvizziti (raggrinziti, disidratati)
Spaccati	Piselli il cui cotiledone intero o gran parte di esso è separato, bucce libere o pezzi di bucce, inoltre piselli interamente schiacciati
Danneggiati	Piselli interi che hanno spaccature nella loro buccia superiori al 50% della circonferenza
Agglomerati ≥ 3 unità	Prodotto unito insieme (>3 unità) di difficile disaggregazione.

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g su di prodotto)			
Energia	Kj	336	Kcal 79
Grassi	g	0.4	
di cui acidi grassi saturi	g	0.07	

Carboidrati	g	12.0
di cui zuccheri	g	5.0
Fibre	g	2.5
Proteine	g	5.7
Sale	g	0.02

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
A.I.S.	%	< 16	Metodica interna

Parametri microbiologici (ufc/g)				
	M	m	c	N
Conta mesofila totale	10 ⁶	10 ⁵	2	5
Enterobatteri	10 ⁴	10 ³	2	5
E. coli	10 ²	10	2	5
Salmonella sp.	ASSENTE IN 25 g			
E. coli O157	ASSENTE IN 25 g			
Listeria monocytogenes	110	11	3	5
Normativa di riferimento: OM 7/12/93, REG. CEE 2073/2005, raccomandazione IAS Legenda: m = limite al di sotto del quale i valori sono accettati; M = limite al di sopra del quale i valori non sono accettati; c = numero di unità campionarie tollerate tra m ed M; N = numero unità campionarie.				

Contaminanti	
Analisi	Limiti
Fitofarmaci	Reg (CE) n.396/2005 del 23/02/2005 e succ. agg.; Allegato 5 DM 27/08/2004 e succ. agg.
Metalli pesanti	Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

Imballaggio primario			
Tipo confezione	Busta LDPE – bianco latte Neutra		
Peso imballo primario	18	g	
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	400	x	650 mm
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione come segue: 1°-2° Posizione: anno espresso con ultime due cifre 3°-4°-5° Posizione: giorno progressivo dell'anno da 001 a 365		
Codice EAN	8015536222729		

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano

Materiale	TST 343/C		
Colore	Avana		
Sigla interna	2P1		
Numero confezioni per cartone	4		
Dimensioni interne	390X250X170	(± 2 mm)	
Peso cartone	283	g (± 5%)	
Codice EAN CRT	8015536444183		

Schema Pallettizzazione			
Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	324
Numero strati per pallet	9	Altezza pallet con epal	180 cm
Numero cartone per pallet	81	Peso netto pallet	810 Kg

Note generali

Requisiti di sicurezza alimentare
OGM (Regolamento CE 1829/03 e 1830/03 e successivi aggiornamenti e/o modifiche): il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati né deriva da sementi geneticamente modificate.
Allergeni In riferimento all' Allegato II del Reg. CE 1169/2011 : - il prodotto non contiene allergeni - presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito di confezionamento - assenza di cross-contamination-.
Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

Rintracciabilità
In Rif. al Reg. CEE 178/2002 l'azienda dispone di un sistema di rintracciabilità che permette per ogni unità di confezionamento o di consegna, di: - identificare il lotto di produzione; - rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità; - identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati. L'Azienda si impegna inoltre a: rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, dal prodotto finito alla materia prima incluso imballaggi primari e viceversa.

DATA	RQS V. Di Giorgio
04/2019	