

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO	Rev.03 del 04/10/2019
	Piselli fini surgelati	Specifica di prodotto/ piselli
	SUCOR – 2,5 kg	PAG. 1 di 4

PRODOTTO	Piselli fini surgelati Da agricoltura a lotta integrata ORIGINE: ITALIA	
CODICE EAN	8001928101024	
CODICE ARTICOLO FRUTTAGE	410281	
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 2009	TMC 06/2011
	CONFEZIONAMENTO ottobre 2009	TMC 12/2011
CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA	Prodotto ottenuto da piselli di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi puliti, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti	
CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE	Trebbiatura in campagna, ventilazione, lavaggio, spietatura. 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	Aspetto	piselli di calibro e colore uniforme.
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	Colore	caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme.
	Aroma	caratteristico del pisello fresco, esente da odori estranei.
	Gusto	caratteristico del pisello fresco, ed esente da sapori estranei
	Consistenza	tenera ed uniforme: cotiledoni teneri e buccia non resistente alla masticazione.

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli fini surgelati SUCOR – 2,5 kg	Rev.03 del 04/10/2019
		Specifica di prodotto/ piselli
		PAG. 2 di 4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		n	m	M	C
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
<i>Escherichia coli</i>	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

CALIBRO:	fini
	8,75-10,20
A.I.S.	<15,5%
Perossidasi Residui di pesticidi	Negativa a 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°	1
Grani poco danneggiati	N°	3
Grani spaccati	N°	50
Grani chiari	N°	15
Grani gialli	N°	1
Calibro più grosso	g	30
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

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

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli fini surgelati SUCOR – 2,5 kg	Rev.03 del 04/10/2019
		Specifica di prodotto/ piselli
		PAG. 3 di 4

Materiale vegetale proprio	Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del pisello (baccelli interi o a pezzi, foglie, ecc.).
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	6,5 g
Di cui zuccheri	4,0 g
Proteine	5,5 g
Sale	0,0 g

UNITA' DI VENDITA

- Busta in polietilene termosaldata contenente 2500 gr di prodotto
- Dimensione busta: 220mm x 370mm x 60mm (h)

CARTONE
4 buste da 2500 gr

- Composizione cartone: TSeT363/C
- Peso cartone vuoto: circa 250 gr
- Dimensione cartone: 393 mm x 235 mm x 260 mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,5 kg

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli fini surgelati SUCOR – 2,5 kg	Rev.03 del 04/10/2019
		Specifica di prodotto/ piselli
		PAG. 4 di 4

PALLETTIZZAZIONE

- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 171cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 645± 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 in accordo con i regolamenti n° 1829/2003 e 1830/2003
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

Per accettazione (cliente) Timbro e Firma	Per FruttageL (Timbro e Firma)

04/10/19	03	Modif. nutrizionali e OGM			
26/01/12	02	Mod. pag 1/4, 2/4,3/4			
07/08/09	01	Mod. pag ¼, 2/4			
18/12/07	00	Prima emissione			

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli fini surgelati SUCOR – 2,5 kg	Rev.03 del 04/10/2019
		Specifica di prodotto/ piselli
		PAG. 5 di 4

Data	Rev.	causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo
-------------	-------------	----------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------------------