



FACT SHEET

Prodotto: Piselli

PRODOTTO: PISELLI EXTRAFINI

ARTICOLO: 111346

Prodotto confezionato da GELAGRI IBÉRICA, SL Ctra Valtierra San adrián 31320 Milagro (Navarra) España.

REGISTRAZIONE SANITARIA N° 21.397 / NA

N° PRODUTTORE 31 /40.476

1.- DEFINIZIONE:

Baccelli freschi e sani di *Pisum sativum* L.
 Confezionate e singolarmente congelati.
 Il nostro prodotto deve essere consumato previa cottura.
 Origine: Spagna

2.- CARATTERISTICHE.

2.1.- CHIMICHE FISICHE.

2.1.1.- COMPOSIZIONE.

INGREDIENTI	% m / m
PISELLI	100 %

2.1.2.- DIMENSIONI.

Calibro: 7,5 – 8,2 mm.

2.1.3.- CRITERI / QUALITÀ

TOLLERANZE

M. E. Tutte le sostanze estranee non provengono da piante, pietre, vetro, legno...	0 N° / 3 Kg
M. V. Pezzi di foglie, steli o baccelli della pianta.	6 N° / 3 Kg
Grave difetto Pisello interamente marrone e parzialmente fermentato.	1 N° / 500g
Macchiate > Macchiato pisello su meno della metà della sua superficie.	5 N° / 500g
Macchiate < Chiara macchia di un'area di meno di 1/3 della superficie del pisello.	10 N° / 500g
Verde Pale Unità con colore più chiaro rispetto al resto del campione.	20 N° / 200g
Pelli e frammenti No piselli interi, cotiledoni separati, frammentato pelliccia leggermente schiacciata, sciolto e inserti di pelle.	4 % / 200g

2.2. - Microorganismo	Norma
	ufc/g
Criterios de higiene de procesos	
Flora mesófila aerobia 30°C	≤ 300. 000 tolerancia 1 000 000
<i>Escherichia coli</i> 44 °C	≤ 10 tolerancia 100
Criterios de seguridad alimentaria	
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectada / 25g tolerancia ≤ 10
<i>Salmonella</i>	No detectada / 25g



FACT SHEET

Prodotto: Piselli

2.3.- ETICHETTATURA.

In conformità con il REGOLAMENTO (UE) 1169/2011

2.4.- IMBALLAGGIO	Peso	Buste	Pallet
<u>1 CARTONE</u>	10 kg	4	81
<u>1 BUSTA</u>	2,5 kg		

3.- CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE.

Prodotto congelato, da conservare a -18° C *** non congelare nuovamente una volta scongelato.

4.- REGOLAMENTAZIONE/SICUREZZA ALIMENTARE

OGM	No
IONIZZAZIONE	NO
Prodotti fitosanitari	Secondo la normativa europea in vigore, secondo il Regolamento CE 396/2005
Metalli pesanti	Secondo la legislazione europea in vigore, secondo la normativa CE 1881/2006
ADDITIVI	Assenza additivi, secondo il regolamento CE 1333/2008

5.- CARATTERISTICHE SENSORIALI.

Immergere senza scongelare in acqua bollente per 6-8 minuti.

Aspetto / colore: Caratteristico.
Sapore: caratteristico.
Consistenza: Tenero.

6.- ALLERGENI

	È presente	È presente in azienda	Nella stessa linea produttiva
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e derivati	No	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No
Arachidi e derivati	No	No	No
Soia e derivati	No	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No	No
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No	No	No

FACT SHEET	Prodotto: Piselli
-------------------	-------------------

Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e derivati	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No
Solfiti	No	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No

7.- VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g di prodotto

Energia kJ	Energia Kcal	Grassi	Grassi saturi	Idrato di carbonio	Zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
337	80	1,1g	0,27g	9,5g	5,29g	6g	5,1g	0,0106g

8. Durata prodotto : 24 Mesi dalla data di confezionamento

9.- FOTO BUSTA

