



SPECIFICHE TECNICHE
**PISELLI FINISSIMI
SURGELATI IQF**
12x450g
REV.2 01/2022



PRODOTTO: PISELLI FINISSIMI SURGELATI GT 12X450g

DEFINIZIONE / REQUISITI GENERALI

Materia prima appartenente alla specie "Pisum Sativum" Origine Italia.

Piselli sani e freschi, al giusto punto di maturazione coltivati nel rispetto delle norme vigenti sull'uso dei pesticidi consentiti (O.M. 18.7.90 e succ.)

TMC(-18°C): 24 mesi

PROCESSO DI LAVORAZIONE

- 1 – Accettazione prodotto dal campo con l'accertamento del numero del lotto (1)
- 2 – Pulitura con aria forzata in ventilatore.
- 3 – Lavaggio con acqua a temperatura ambiente in lavatrice.
- 4 – Scottatura (blanching) in acqua a temperatura di 95° C costanti.
- 5 – Raffreddamento in acqua, trattata con ipoclorito di sodio, a temperatura di 10° C costanti.
- 6 – Cernita meccanica e manuale.
- 7 – Surgelazione con aria forzata a temperatura di -30° C costanti.
- 8 – Cernita effettuata elettronicamente con selezionatrice ottica.
- 9 – Stoccaggio in celle frigorifere a temperatura di -20° C costanti.
- 10 – Calibratura in ambiente climatizzato (2)

(1) Il numero del lotto è determinato: dal proprietario del campo di coltivazione, dall'ubicazione del campo di coltivazione, dalla varietà del seme originario del pisello e dalle cure colturali eseguite.

(2) Vedi scheda calibri piselli.

CALIBRO: PISELLI FINISSIMI EXTRA < 8,75

Tolleranza fuori calibro 15%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: Colore abbastanza omogeneo.

Consistenza: Il fattore di classificazione è legato ai limiti tenderometrici delle differenti qualità che dipende anche dalle varietà.

Sapore: Caratteristico, più o meno dolce, fino ad un leggero sapore di legume secco, dipendente dai gradi di maturazione.



SPECIFICHE TECNICHE
PISELLI FINISSIMI
SURGELATI IQF
12x450g
 REV.2 01/2022



SCHEDA DI CONTROLLO DEL PISELLO SURGELATO

Il controllo e il consecutivo conseguimento del grado di qualità avviene a prodotto surgelato e identificato con il numero del lotto.

Il criterio di classificazione avviene utilizzando la tabella che segue:

CRITERI DI CLASSIFICAZIONE		LIMITI
	Grado tenderometrico	≤90
In un numero su 1 Kg. di piselli surgelati	Materiale vegetale estraneo	1
	Materiale estraneo	0
in un numero su 200 g. di piselli scongelati	Gialli	2
	Scoloriti	20
	Secchi	2
% su peso su 200 g.	Danneggiati	5
	Spaccati	15
	Fuori calibro	15
Calcolo su 33 g. di piselli scongelati	Perossidasi	Negativo
		A 60"

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE (UFC / g)

PARAMETRI DETERMINATI	VALORI SPECIFICI
Carica batterica totale	≤ 10 ⁶
Coliformi totali	≤ 3 x 10 ³
Coliformi fecali	≤ 10 ²

Il materiale che compone buste ed imballaggi utilizzati per contenere i nostri prodotti, è conforme alle seguenti Legislazioni Comunitarie ed italiana esono destinati a venite a contatto con gli alimenti (Reg. 1935/2004CE; Reg. 1895/2005/CE; Reg.10/2011/CE- D.M. 21/03/1973 e succ.; DPR 777/82 e succ.)



SPECIFICHE TECNICHE
PISELLI FINISSIMI
SURGELATI IQF
12x450g
 REV.2 01/2022



ALLERGENI Direttiva 2003/89/CE aggiornamenti (Dl.vo 114/06)	Allergene contenuto nel prodotto		Possibile presenza per contaminazione crociata		Specifica allergene e in quale ingrediente è contenuto
	SI	NO	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		√		√	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		√		√	
Uova e prodotti a base di uova		√		√	
Pesce e prodotti a base di pesce		√		√	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		√		√	
Soia e prodotti a base di soia		√		√	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		√		√	
Frutta a guscio e prodotti derivati		√		√	
Sedano e prodotti a base di sedano		√		√	
Senape e prodotti a base di senape		√		√	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		√		√	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		√		√	
Lupini e prodotti a base di lupini		√		√	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		√		√	

GREENS FOOD S.p.A.
 Viale dell'Artigianato, 29
 36030 SAN VITO DI LEGUZZANO (VI)
 T. 0445 500220 - PR 03776860243