	PISELLI TENEREZZA FINISSIMI - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 10/11/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083681040852	90613	SFS1_DPG507	Piselli, surgelati
Conditionné sous atmosphère protectrice		No	
Luogo di trasformazione	Francia	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	I piselli surgelati sono preparati a partire da semi freschi e acerbi, di varietà di <i>Pisum sativum L.</i>		
Ingredienti	Piselli. Può contenere tracce di sedano .		
TMC	24 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 1000 g		1000	
Informazioni imballo	Materiale d'imballaggio: polietilene		
Utilizzo e conservazione	Maneggiare con cura		

Principali allergeni (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti)	
	A: Assenza P: Presenza T: Tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A
Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)	A
Sedano e prodotti a base di sedano	T
Senape e prodotti a base di senape	A
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	A
Lupini e prodotti a base di lupini	A
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A


Composizione nutrizionale		
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	278	
Energia (kcal)	66	
Grassi (g)	0,9	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	6,5	
Di cui zuccheri (g)	4,1	
Fibre (g)	5,1	Ricco di Fibre
Proteine (g)	5,5	
Sale (g)	0,03	

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente
 (1) NRV : Consumi di Riferimento Giornalieri (Nutrient Reference Values)
 (2) In accordo con il Regolamento 1924/2006/CE e successivi aggiornamenti

Regimi alimentari	Sì	No
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X	
Prodotto adatto alla dieta vegana	X	

Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)	Sì
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Sì

Informazioni di produzione	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Calibrazione, Blanching, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedi anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
Conservazione in confezione integra	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del T MC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

	PISELLI TENEREZZA FINISSIMI - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
			V0002
Conservazione dopo apertura		Frigorifero (0 a +3°C): 72 ore	

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Forno a vapore bassa pressione: da 6 a 8 minuti in gastronomie forata a 95°C	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Bell'aspetto, colore verde uniforme	Di giusta consistenza, bucce e polpa tenere	Caratteristico e zuccherato

Caratteristiche microbiologiche
--

Riferimento normativo (3):

Regolamento Europeo 2073/205/CE DEL 15/11/2005

(3) Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

-> **Criteri di sorveglianza**

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	m	M	
Criteri di riferimento	CBT	$\leq 5 \cdot 10^5$	ISO 4833-2003
	E. coli	≤ 10	ISO 16649.2

CBT: Carica Aerobica Totale

* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

E. coli : Escherichia coli

-> **Criteri di controllo**

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto	Riferimento	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Piselli	Calibro $\leq 8,75$ mm. Diametro della perforazione circolare attraverso cui i semi	100

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
A- Piselli gialli: piselli di colorazione gialla o bianca ma commestibili	$\leq 2\%$ m/m su 500g
B- Piselli danneggiati: piselli leggermente macchiati o puntinati	$\leq 5\%$ m/m su 500g
C- Piselli difettosi: piselli duri, essiccati, macchiati, sbiaditi o altri difetti di tale portata che il loro aspetto o la commestibilità è alterata. Questa definizione comprende in particolare i piselli guasti	$\leq 1\%$ m/m su 500g
D- Frammenti di piselli: piselli non interi, cotiledoni separati o distinti, cotiledoni schiacciati, frammentati o gusci rotti e sciolti. Non sono considerati frammenti i piselli interi ma privati del tegumento	$\leq 12\%$ m/m su 500 g
E- Corpi estranei vegetali: parte della pianta o altro corpo vegetale diverso dalla verdura	$\leq 0,2\%$ m/m su 500g
Il campione è dichiarato difettoso se uno qualsiasi dei difetti menzionati sopra è superiore al doppio della tolleranza o se la somma dei difetti è superiore al 15% in massa	

Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)
Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia