



SPECIFICHE TECNICHE  
**PISELLI FINI SURGELATI IQF**  
**4x2,5Kg**

REV.3 06/2021



## DEFINIZIONE / REQUISITI GENERALI

Materia prima appartenente alla specie "Pisum Sativum".

Origine: Italia.

TMC (-18°): 24 MESI dalla data di produzione

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.).

## 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 climattizzato (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 FINI EXTRA 8,75↔ 10,00

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 FINI SURGELATI IQF**  
**4x2,5Kg**

REV.3 06/2021



**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	≤ 130
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 <sup>6</sup>
Coliformi totali	< = 3 x 10 <sup>3</sup>
Coliformi fecali	< = 10 <sup>2</sup>
Escherichia coli beta glucuronidasi positivo	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi (S.Aereus e altre specie)	< 10
Salmonella spp	assente



SPECIFICHE TECNICHE  
**PISELLI FINI SURGELATI IQF**  
**4x2,5Kg**

REV.3 06/2021



**Informazioni nutrizionali per 100g di prodotto:**

Energy	217 kJ	52 kcal
Grassi	0,6 g	
Di cui saturi	0,01 g	
Carboidrati	6,5 g	
Di cui zuccheri	4,0 g	
Fibre	6,3 g	
Proteine	5,5 g	
Sale	0,025 g	



SPECIFICHE TECNICHE  
**PISELLI FINI SURGELATI IQF**  
**4x2,5Kg**

REV.3 06/2021



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 <sub>2</sub>		√		√	
Lupini e prodotti a base di lupini		√		√	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		√		√	

Il materiale che compone buste ed imballaggi utilizzati per contenere i nostri prodotti, è conforme alle seguenti Legislazioni Comunitarie ed italiana e sono destinati a venire 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.)

GREENS FOOD S.p.A.  
 Viale dell'Artigianato, 29  
 36030 SAN VITO DI LEGUZZANO (VI)  
 T. 0445.500220 - P.I. 03776860243