PISELLI FINISSIMI SURGELATI BIOLOGICI
2 x 2,5 Kg

O.R.T.O. Verde S.c.a.p.a.
60019 Strada della Bruciata, 16 - Cesano di Senigallia (AN) - Italia
Tel +390716608200 – Fax +390716608222
www.ortoverde.eu – info@ortoverde.eu

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Piselli finissimi surgelati
INGREDIENTI: Piselli (*Pisum Sativum*)
CALIBRO: < 8,75 mm (sul prodotto surgelato)

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA: Prodotto ottenuto da coltivazione biologica della specie vegetale *Pisum sativum L.* in precoce stato di maturazione, sana, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.

PROCESSO PRODUTTIVO: Ricevimento prodotto, lavaggio, scottatura, raffreddamento, surgelazione, separazione pneumatica, selezione con cernitrice ottica, cernita manuale, separazione per calibro, metal detector, confezionamento, stoccaggio a temperatura < -18°C.

ORIGINE: Italia
TMC: 24 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

La valutazione viene effettuata dopo cottura del prodotto in acqua bollente per 5 minuti (250 gr. di prodotto in ½ lt. d'acqua) per quanto riguarda odore, sapore e consistenza; la valutazione del colore e dell'aspetto viene effettuata sul prodotto surgelato.

Aspetto: piselli interi, uniformi per diametro nell'ambito della loro calibrazione
Colore: verde brillante, uniforme (l'uniformità del colore deve essere considerata più importante dell'intensità generale)
Odore: delicato, senza forti note né odori sgradevoli o comunque anomali
Sapore: dolce, delicato, senza retrogusti anomali
Consistenza: tenera, non fibrosa con buccia omogenea con i cotiledoni

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Raccomandazione I.I.A.S. 022/93)

Parametro	**Unità di misura**	**M**
Carica mesofila totale	UFC/g	10^6
Coliformi totali	UFC/g	3×10^3
Escherichia coli	UFC/g	10^2

CARATTERISTICHE CHIMICHE

R.S. ≤ 20 %
Nitriti ≤ 7 ppm
Perossidasi Negativa a 60''
Pesticidi Prodotto conforme a Reg CE 396/2005 e s.m.e.i.
Altri contaminanti Prodotto conforme a Reg CE 1881/2006 e s.m.e.i.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PARTE EDIBILE (INRAN)

Valore energetico	59 Kcal / 247 KJ
Grassi	0,5 g
di cui saturi	0,12 g
Carboidrati	9 g
di cui zuccheri	5,4 g
Proteine	4,5 g
Fibra alimentare	3 g
Sale	0,05 g

Documento di proprietà della O.R.T.O. Verde S.c.a.p.a. La riproduzione e la diffusione (anche parziale) sono vietate senza specifica autorizzazione scritta.

DIFETTI MERCEOLOGICI: Campione da 500 g

Materiale estraneo	N°	assente
Materiale vegetale estraneo	N°	1/6 campioni
Materiale vegetale proprio (> 6 mm)	N°	1/2 campioni
Materiale vegetale proprio (< 6 mm)	N°	2
Materiale vegetale estraneo totale	N°	2
Unità gravemente macchiate	N°	6
Unità leggermente macchiate	N°	10
Somma unità macchiate	N°	10
Unità bionde	N°	6
Unità pallide o decolorate	N°	20
Unità fuori calibro (> 8,75)	%	10
Bucce/pezzi	%	4

DEFINIZIONI:

Materiale estraneo:	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
Materiale vegetale estraneo:	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del pisello, non classificabili come nocivi.
Materiale vegetale proprio > 6 mm:	materiale vegetale proveniente dalla pianta del pisello di dimensioni >6 mm sul lato maggiore
Materiale vegetale proprio < 6 mm:	materiale vegetale proveniente dalla pianta del pisello di dimensioni <6 mm sul lato maggiore, o anche parte di baccello contenente 2 o meno piselli.
Unità gravemente macchiate:	piselli macchiati per oltre il 50% della superficie in modo tale da alterare il gusto e/o l'aspetto del prodotto.
Unità leggermente macchiate:	piselli macchiati su meno del 50% della superficie in modo tale da non alterare il gusto e/o l'aspetto del prodotto.
Unità bionde:	piselli di colore bianco o giallo evidente, superiore al 50% della superficie
Unità pallide o decolorate:	piselli comunque edibili, senza gusti anomali, tendenti al giallo su meno del 50% della superficie, che si differenziano dalla colorazione verde della massa, oppure di colore diffusamente verde chiaro.
Bucce e pezzi:	cotiledoni o frammenti di cotiledoni liberi, bucce e pezzi di buccia liberi.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO:

In cella frigorifera: T°C < - 18°C
Trasporto su camion: T°C < - 18°C
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.

DICHIARAZIONI:

Il prodotto è realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. I prodotti rispettano la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni.
Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche.

OGM:	prodotto esente da organismi geneticamente modificati.
ALLERGENI:	presenza di sedano, orzo e farro nello stesso sito produttivo.

Documento di proprietà della O.R.T.O. Verde S.c.a.p.a. La riproduzione e la diffusione (anche parziale) sono vietate senza specifica autorizzazione scritta.

UNITÀ DI VENDITA: busta da 2,5 Kg

IMBALLAGGI:

- PRIMARIO: bobina in polietilene
  - fascia: 650 mm
  - passo: 430 mm
  - spessore: 80 µm
- SECONDARIO: cartone: KMT 242 B
  - dimensioni: 396 x 260 x 100 mm

PALLETIZZAZIONE:
- unità di vendita per cartone: n°2
- cartoni per strato: n°9
- strati per pallet: n°16
- cartoni per pallet: n°144
- peso netto: 720 Kg
- altezza pallet: 175 cm
- pallet: EPAL 80 x 120 cm

LOTTO:

Il lotto è espresso con un codice alfanumerico costituito da n. 5 cifre, così distribuite:
- prima cifra: lettera L (Lotto)
- seconda cifra: ultima cifra dell'anno (es: per l'anno 2011 si indica il numero 1)
- terza, quarta e quinta cifra: numero progressivo del giorno di confezionamento (da 1 a 366).

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Data _____

Timbro e firma per accettazione _____

Documento di proprietà della O.R.T.O. Verde S.c.a.p.a. La riproduzione e la diffusione (anche parziale) sono vietate senza specifica autorizzazione scritta.