

**PISELLI BIO**
**1. Descrizione**

Descrizione prodotto                      Piselli IQF  
 Descrizione processo                    I piselli vengono lavati diverse volte, scottati, surgelati in IQF e calibrati.

Specie	<i>Pisum sativum</i>		
Composizione	piselli bio		
	<u>Calibro</u>	<u>%</u>	<u>origine</u>
	< 7,5 mm	100%	Germania, Olanda,
	7,5-8,2 mm		Ungheria
	8,2-9,2 mm		
	> 9,2 mm		
	non calibrati		

Informazioni prodotto                    extra fini: < 7,5 mm / finissimi: 7,5-8,2 mm / fini: 8,2-9,2 mm / medio fini: > 9,2 mm.

Il prodotto è adatto al consumo per ogni tipo di consumatore, inclusi vegetariani e vegani.  
 Il prodotto è coltivato in accordo con la regolamentazione 834/2007 e 889/2008.  
 Controllato e certificato da Blik BE -BIO-02 (5245).

**2. Norme Microbiologiche (cfu/g)**

	TARGET	MAX
Totale conta aerobica mesophile plate	≤ 100.000	1.000.000
Totale coliformi	≤ 1.000	10.000
E. coli	≤ 10	100
Fermenti	≤ 1.000	10.000
Muffe	≤ 500	5.000
Staphylococcus aureus	≤ 100	100
Listeria monocytogenes	assente/25g	10
Salmonella	assente/25g	

**3. Norme Chimiche**

Trattamento a caldo	scottati
Pesticidi	in accordo con la regolamentazione UE 396/2005 e sue modifiche
Metalli pesanti, micotossine e nitrati	in accordo con la regolamentazione UE1881/2006 e sue modifiche
OGM	il prodotto non contiene OGM, in accordo con la regolamentazione UE 1829/2003 e 1830/2003
Radiazioni	il prodotto non è irradiato

**4. Caratteristiche standard**

Per 200 g (cotti)	
Colore	Verde caratteristico, uniforme
Gusto/Odore	Dolce, gusto caratteristico dei piselli
Struttura	Tenera, la pelle può essere dura

**PISELLI BIO**

**5. Informazioni nutrizionali medie**

	per 100g	unit
Energia	353	kJ
Energia	84	kcal
Proteine	6,6	g
Carboidrati	9,7	g
di cui zuccheri	2,5	g
Grassi	0,4	g
di cui acidi grassi saturi	0,1	g
Fibre	7,6	g
Sodio	0,04	g
Sale	0,09	g

Fonti

Analisi sul prodotto come venduto

**6. Allergeni**

<b>Allergeni in accordo con la direttiva europea 2007/68/EC:</b>			
	Contiene	Presente	Osservazioni
cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati ; eccetto: 1/ sciroppo di glucosio di grano che include destrosio, 2/grano di maltodextrins, 3/ sciroppo di glucosio di orzo, 4/ cereali usati per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per drinks e altre bibite alcoliche.	-	-	
crostacei e loro derivati	-	-	
uova e suoi derivati	-	-	
pesce loro derivati eccetto: 1/ gelatina di pesce usata come portatore di vitamine o preparazioni di carotenoid , 2/ gelatina di pesce o colla di pesce usata come agente purificante nella birra e nel vino.	-	-	
noci e loro derivati	-	-	
semi di soia e prodotti derivati; eccetto: 1/ olio di semi di soia e grassi, 2/mix naturale di tocopheroli (E306), tocopherol naturale D-alpha, tocopherol acetato naturale D-alpha, tocopherol succinato di semi di soia, 3/ oli vegetali derivati da phytosterols e phytosterol esters da olio di soia, 4/ pianta di stanol ester prodottada oli vegetali sterols dai semi di soia.	-	+	
latte e suoi derivati (incluso lattosio); eccetto: 1/ siero usato per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per drinks o altre bevande alcoliche, 2/ lactitol	-	-	
noci (mandorle, nocciole, noci, acagiù, noci di pecan, noci brasiliane, pistacchio, noci di macadamia e noci di queensland e loro derivati; eccetto: noci usate per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per drinks e altre bevande alcoliche	-	-	
sedano e suoi derivati	-	+	
mostarda e suoi derivati	-	-	
semi di sesano e suoi derivati	-	-	
sulphur dioxide e sulphites in concentrazioni maggiori di 10 mg/kg or 10 mg/litre espresse come SO2	-	-	
Lupini e derivati	-	-	
Molluschi e derivati	-	-	
<b>Altri allergeni (secondo la lista LeDa):</b>			
Carne bovina	-	-	
Carne di maiale	-	-	
Carne di pollo	-	-	
Mais	-	+	
Cacao	-	-	
Legumi	+	+	piselli
Glutamate	-	-	
Coriandolo	-	+	
Carota	-	+	

**PISELLI BIO**

**7. Descrizione dei difetti**

- a) Corpi estranei  
Corpi estranei non vegetali : pietre, vetro, legno, plastica, sabbia, insetti, lumache e materiale vegetale tossico.
- b) Corpi estranei vegetali (FEVM: foreign extraneous vegetable matter)  
Materiale non-tossico non proveniente dalla pianta dei piselli.
- c) EVM: extraneous vegetable matter  
Include qualunque materiale vegetale che deriva dalla pianta dei piselli.
- d) Fuori calibro (determinato sul prodotto surgelato)
- |            |          |
|------------|----------|
| Extra fine | > 7,5 mm |
| Finissimi  | > 8,2 mm |
| Fini       | > 9,2 mm |
- e) Parti danneggiate e pelle  
Include:  
- piselli dove l'intero cotiledone o una larga parte di esso è stato separato.  
- intero cotiledone separato  
- scarti e pezzi di pelle  
- piselli interamente danneggiati
- f) Tagli  
Piselli interi che hanno spaccature sulla pelle che superano 1/3 della circonferenza del pisello.
- g) Color cachi e/o acido  
Color cachi e/o acido.
- h) Macchie  
Piselli macchiati o danneggiati da insetti.
- i) Color giallo  
Piselli completamente gialli o bianchi. Non include piselli marci.
- j) Colore chiaro  
Piselli dove più di 1/3 della superficie è di colore chiaro e il rimanente mantiene il colore verde.

**PISELLI BIO**
**8. Tolleranze dei difetti**

	Standard	Tolleranza
Valori Massimi		
Per 100.000.000 q surgelati		
a) Corpi estranei (numero)	0	1
Per 1000 q surgelati		
b) FEVM (numero)	0	0
c) EVM	≤ 1	2
d) Fuori calibro (in peso)	≤ 20%	20%
Per 200q surgelati		
e) Parti danneggiate e pelle (in peso)	≤ 8%	10%
f) Tagli (in peso)	≤ 15%	15%
Per 200q scongelati		
g) Color Cachi e/o acido (numero)	0	1
h) Macchie (numero)	≤ 3	5
i) Color giallo (numero)	≤ 1	2
j) Colore chiaro (numero)	≤ 20	30

**9. Confezioni**

Opzioni confezione standard

CONFEZIONE RETAIL		
Peso netto	75 g - ... - 2500 g	
Confezione	PE busta / consumer carton box	
Pallet	sigillato a caldo / sigillato + easy open / sigillato + euro / industry pallet	
CONFEZIONE INDUSTRIALE		
Peso netto	8 kg - 10 kg	cartone + PE busta
	20 kg	PE busta
Pallet	octabins / ½ octabin	
	euro / pallet industriale	

Tutti i materiali di confezionamento sono Food Grade (secondo la corrente Legislazione Europea). Il confezionamento e il layout del pallet dovrebbe essere concordato con il Dujardin Sales.

Lotto numero	L.LLL BB YDDD; LL = linea di confez, BB = batch, Y = anno, DDD = giorno dell'anno del confezionamento
Scadenza	24 mesi dal confez (max.48 mesi dal congelamento)
Condizioni di stoccaggio	-18°

**10. Istruzioni di cottura**

Non scongelare prima di cucinare. Preparare come verdura fresca, con tempo di cottura ridotto. Aggiungere sale e spezie a piacere.  
 Non ricongelare una volta scongelato.

**11. Foto**