

**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	Calibro	%
		< 7,5 mm	100%
		7,5-8,2 mm	Germania, Olanda, 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 aerobic 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**

	<b>per 100g</b>	<b>unit</b>
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**

**Allergeni in accordo con la direttiva europea 2007/68/EC:**

	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	-	-	
pesci 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 brasiliene, 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 sesamo 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 g surgelati		
a) Corpi estranei (numero)	0	1
Per 1000 g surgelati		
b) FEVM (numero)	0	0
c) EVM	≤ 1	2
d) Fuori calibro (in peso)	≤ 20%	20%
Per 200g scongelati		
e) Parti danneggiate e pelle (in peso)	≤ 8%	10%
f) Tagli (in peso)	≤ 15%	15%
Per 200g 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
	20 kg
	octabins / ½ octabin
Pallet	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.LL 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**