

**FACT SHEET**

Prodotto: Piselli

PRODOTTO: PISELLI FINISSIMI**ARTICOLO: 111345**

REGISTRAZIONE SANITARIA N° 21.397 / NA

N° PRODUTTORE 31 /40.476

1.- DEFINIZIONE:

Baccelli freschi e sani di *Pisum sativum* L.
Confezionati, e congelati singolarmente.
Origine: Spagna

2.- CARATTERISTICHE.**2.1.- CHIMICO FISICHE.****2.1.1.- COMPOSIZIONE.**

INGREDIENTI	% m / m
PISELLI	100 %

2.1.2.- DIMENSIONI.

Calibro: 8,2 – 9,2 mm

TMC 24 mesi.

2.1.3.- CRITERI / QUALITÀ**TOLLERANZE**

M. E. Tutte le sostanze estranee non provenienti da piante, pietre, vetro, legno...	0 N° / 3 Kg
M. V. Pezzi di foglie, steli o baccelli della pianta.	3 N° / 3 Kg
Grave difetto Pisello interamente marrone e parzialmente fermentato.	1 N° / 500g
Macchie > Macchie chiare su meno della metà della superficie.	5 N° / 500g
Macchie < Macchie chiare su meno di 1/3 della sua superficie	10 N° / 500g
Verde Pale Unità con colore più chiaro rispetto al resto del campione	20 N° / 200g
Bucce e frammenti Piseli non interi, cotiledoni separati, residui di bucce.	4 % / 200g

2.2.- MICROBIOLOGICHE.

Regolamento UE 1441/2007 della Commissione del 5 dicembre 2007 che modifica il regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

2.3.- ETICHETTATURA.

In conformità con il REGOLAMENTO (UE) 1169/2011

2.4.- IMBALLAGGIO	Peso	Buste	Pallet
<u>1 CARTONE</u>	10 kg	4	81
<u>1 BUSTA</u>	2,5 kg		

**FACT SHEET**

Prodotto: Piselli

3.- CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE.

Prodotto congelato conservare a -18° C *** non congelare nuovamente una volta scongelato.

4.- REGOLAMENTAZIONE / SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	In accordo con la normativa europea in vigore CE 396/2005
METALLI PESANTI	In accordo con la normativa europea in vigore CE 1881/2006
ADDITIVI	Assenza, secondo regolamento CE 1333/2008

4.- CARATTERISTICHE SENSORIALI.

Immergere senza scongelare in acqua bollente per 6-8 minuti.

Aspetto / colore: Caratteristico.

Sapore: caratteristico.

Consistenza: Tenero.

5.- ALLERGENI

	È presente	È presente in azienda	Nella stessa linea produttiva
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e derivati	No	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No
Arachidi e derivati	No	No	No
Soia e derivati	No	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No	No
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e derivati	No	No	No

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No
Solfiti	No	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No

6.- VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g di prodotto

Energia kJ	Energia Kcal	Grassi	Grassi saturi	Idrato di carbonio	zucchero	Fibra	Proteine	Sale
337	80	1,1g	0,27g	9,5g	5,29g	6g	5,1g	0,0106g

7.- FOTO DELLA BUSTA

