

	Specifica prodotto	SP 09
	Piselli surgelati IQF	Data: 22/10/19 Versione 7 P. 1/5

Piselli surgelati IQF

1 Definizione

I piselli surgelati sono preparati dai piselli non maturati raccolti dalle piante appartenenti alla famiglia *Pisum sativum* L.

I piselli sono calibrati come segue :

- Piselli extra fini fino a 7,5 mm
- Piselli finissimi fino a 8,2 mm
- Piselli fini fino a 9,3 mm
- Piselli medio fini fino a 10,2 mm.

Il diametro è definito come il diametro del calibro attraverso il quale i piselli freschi passano durante la calibratura.



foto: esempio di piselli

2 Composizione

100 % piselli

Il prodotto non contiene coloranti nè additivi.

3 Technology

- Ventilazione
- Rimozione pietrisco
- Lavaggio
- calibratura
- scottatura (il test peroxidase deve essere negativo)
- Raffreddamento

	Specifica prodotto	SP 09
	Piselli surgelati IQF	Data: 22/10/19 Versione 7 P. 2/5

- Surgelazione IQF
- Magazzinaggio - 20 °C
- Cernita ottica (luce normale e luce IR/UV)
- Cernita manuale - ispezione visiva
- Pesatura
- Confezionamento
- Analisi al metal detector
- Palletizzazione
- Magazzinaggio - 20 °C

4 Caratteristiche dei vegetali freschi

Piselli freschi di raccolto con colorazione verde. I piselli sono separati dalle piante durante il raccolto.

Periodo del raccolto : da metà Giugno fino ad Agosto.

5 Caratteristiche del prodotto finito

5.1 CARATTERISTICHE FISICHE

I piselli surgelati sono :

- Puliti e sani
- Privi di sostanze animali e di sostanze nocive
- Ad eccezione dei limiti di tolleranza sono anche prive di:
 - parti dure, legnose o fibrose
 - macchie causate da insetti o malattie
 - sostanze vegetali estranee definite come pezzi di gambo, foglie o altre parti della pianta in questione o di altri vegetali
- Privi di sostanze minerali estranee al prodotto come sabbia, sassi,...

5.2 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto ha il sapore e il gusto caratteristico della specie.

Il colore dei piselli verdi è verde uniforme.

5.3 VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali di riferimento / 100 g:

Energia Kcal kJ		Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale	Fibre
64 kcal	267 kJ	0,3 g	0 g	7,8 g	2,9 g	5,3 g	15 mg	5,1 g

	Specifica prodotto	SP 09
	Piselli surgelati IQF	Data: 22/10/19 Versione 7 P. 3/5

6 Parametri di qualità

6.1 DEFINIZIONE DEI DIFETTI

- A. piselli gialli : piselli edibili di colore giallo o bianco.
- B. piselli danneggiati : piselli leggermente ammaccati.
- C. piselli marci : piselli duri, secchi, ammaccati, decolorati o piselli con altri difetti che danneggiano la loro apparenza o la loro commestibilità; questo difetto include i piselli mangiati dai vermi.
- D. frammenti di piselli : piselli incompleti, separati, cotiledoni schiacciati e rivestimenti separati; piselli interi senza rivestimenti non sono considerati come frammenti
- E. Materiali estranei di origine vegetale.

6.2 TOLLERANZE

La presenza di difetti è esaminata su un campione di 500 g.
I valori sotto riportati (espressi in peso) sono quelli tollerati:

	Tolleranza
A. piselli gialli	2 %
B. piselli danneggiati	5 %
C. piselli marci	1 %
D. frammenti	12 %
E. materiali estranei di origine vegetale	0,5 %

Il campione viene respinto quando:

- la somma di tutti i difetti è 15 %
- uno di difetti è maggiore di due volte la sua tolleranza

	Specifica prodotto	SP 09
	Piselli surgelati IQF	Data: 22/10/19 Versione 7 P. 4/5

6.3 MICROBIOLOGIA

Le fagiolini surgelati sono esenti da germi patogeni.

	Tolleranza
Conta aerobica totale a 30 °C	500.000 / g
Coliformi	1.000 / g
Coliformi fecali	15 / g
Escherichia coli	10 / g
Spore di riduttori di solfiti anaerobici	10 / g
Spore di Clostridium perfringens	1 / g
Stafilococco aureo	10 / g
Salmonella	assenza in 25 g
Lieviti	1.000 / g
Muffe	500 / g
Listeria monocitogene	assenza in 25 g

I risultati sono da considerare sull'analisi di 3 scatole.

7 Allergeni

	Presenti nel prodotto	Presenti nella fabbrica
Cereali contenenti glutine	No	No
Crostacei	No	No
Uova	No	No
Pesce	No	No
Arachidi	No	No
Soia	No	Si, maneggiata sul posto
Latte	No	No
Noci	No	No
Sedano	No	Si, maneggiato sul posto
Semi di sesamo	No	No
Sulfiti (> 10 ppm SO ₂)	No	No
Lupini	No	No
Molluschi	No	No
Senape	No	No

	Specifica prodotto	SP 09
	Piselli surgelati IQF	Data: 22/10/19 Versione 7 P. 5/5

8 Confezionamento e identificazione

8.1 SINGOLA BUSTA

I piselli sono offerti nelle seguenti confezioni :

- 10 x 1 kg e confezionato a marchio HOMI - oppure a marchio privato del cliente
- 4 x 2,5 kg e confezionato a marchio BOREAL - oppure a marchio privato del cliente
- in bulk per riconfezionamento : in 25 kg e o in octabins

sulla busta sono menzionati i seguenti dati :

- Marchio
- Istruzioni di cottura
- Istruzioni di conservazione
- altre indicazioni obbligatorie per legge

per identificare il prodotto sulla busta è stampato :

- Nome del prodotto
- Codice Ean
- Lotto di produzione
- Scadenza

8.2 CARTONE

Le singole buste sono raccolte in una scatola di cartone :

- 10 x 1 kg
- 4 x 2,5 kg.

Le dimensioni della scatola sono : 380 x 240 x 170 or 185 mm.

I cartoni sono sigillati con nastro.

su ogni cartone è stampato, da una a 4 linee :

- Nome del prodotto
- Lotto di produzione
- Scadenza.

8.3 PALLETIZZAZIONE

EURO 80 x 120 cm.

pallet industriale 100 x 120 cm.

	Scatole per pallet	Strati per pallet	Kg per pallet
Europallet	81	9	810
Pallet Industriale	132	11	1320

	Specifica prodotto	SP 09
	Piselli surgelati IQF	Data: 22/10/19 Versione 7 P. 6/5

9 Istruzioni di cottura

Mettere i piselli surgelati, senza scongelarli, in un po' di acqua salata e portare a bollitura. Cuocere da 3 a 7 minuti. Fermare la cottura quando i piselli sono ancora duri.

Mettere il prodotto avanzato nella busta chiusa in freezer.

Mai ricongelare un prodotto scongelato.

10 Pesticidi e metalli pesanti contenuti nei limiti previsti dai regolamenti

- Pesticidi contenuti nei limiti previsti dai regolamenti.
- Metalli pesanti :
 - Piombo 0.1 max
 - Cadmio 0.05 max
 - Mercurio 0.02 max
 - Arsenico 0.05 max