

	<i>SCHEDA TECNICA</i>		
<b>PISELLI MEDIO FINI</b>			
Documento: S-GREE.004.I	Versione : 15	Data : 12/11/2024	Pag : 1 di 8
	Revisione : 01	Data : 12/11/2024	

**1. Fornitore:** N.V. Darta  
Pittensestraat 58 A  
8850 ARDOOIE  
BELGIO  
☎ +32.51.82.30.00  
[www.darta.com](http://www.darta.com)

---

**2. Caratteristiche del prodotto**

- GMO, assenti.
- Assenza di additivi.
- Pesticidi, secondo le leggi europee. (Belgio) ( cf. [www.fytoweb.fgov.be](http://www.fytoweb.fgov.be) ).
- Metalli pesanti: conformi alla legge europea
- Piselli medio fini
  - .Step 1: i piselli vengono puliti, eliminate le pietruzze e poi lavati.
  - .Step 2: i piselli vengono blanchati (perossidasi negativa) e raffreddati.
  - .Step 3: i piselli vengono surgelati individualmente (IQF) fino al raggiungimento di una temperatura minore di -20° C.
  - .Step 4: i piselli sono calibrati (diametro): piselli medio fini  $\geq 9.3$  mm

*Difetti:*

- Assenza di M.E.
- M.E.V.: max 1 pezzo/1000gr
- Piselli scoloriti: max 2%
- Piselli danneggiati o frammenti di piselli e bucce: max 5%

	<i>SCHEDA TECNICA</i>		
<b>PISELLI MEDIO FINI</b>			
Documento: S-GREE.004.I	Versione : 15 Revisione : 01	Data : 12/11/2024 Data : 12/11/2024	Pag : 2 di 8

Valori nutrizionali medi (in g per 100 g)

- . Energia: 276.3 kJ – 65.6 kcal
- . Grassi: 0.0 g
- . Di cui saturi: 0.0 g
- . Carboidrati: 8.5 g
- . Di cui zuccheri: 1.7 g
- . Proteine: 5.4 g
- . Sale: 0.04 g

Paese d'origine: Belgio, Francia, Olanda

---

### **3. Caratteristiche microbiologiche**

- Microrganismi aerobi mesofili: < 10<sup>5</sup>/g
  - Coliformi totali: < 10<sup>3</sup>/g
  - E. Coli: < 10<sup>2</sup>/g
  - Lieviti e muffe: < 10<sup>3</sup>/g
  - Salmonella: assente / 25 g
  - Listeria monocytogenes: < 10<sup>2</sup> / g
- 

### **4. Dimensioni del prodotto**

almeno 80% con diametro > 9.3 mm

---

### **5. Processo di confezionamento:**

- E-code ("e"): in conformità alla norma.
- Selezionatrice ottica

	<i>SCHEDA TECNICA</i>		
<b>PISELLI MEDIO FINI</b>			
Documento: S-GREE.004.I	Versione : 15	Data : 12/11/2024	Pag : 3 di 8
	Revisione : 01	Data : 12/11/2024	

- Metal Detector:
  - \* Ogni linea di confezionamento ha un metal detector.
  - \* Test ogni due ore.
  - \* Sensibilità:
    - 2.0 mm Fe (3.0mm bulk)
    - 3.0 mm acciaio inossidabile (4.0mm bulk)
    - 3.0 mm non Fe (4.0mm bulk)

## 6. Confezione



(1) 15x450gr

- Busta:

Materiale: Polietilene

Lunghezza: 215 mm

Spessore: 60 µm

Peso: 5.5 g

Peso netto: 450 g

Codice EAN: 5413408121041

- Cartone:

Colore: marrone

Peso del cartone: 232.8 g

Dimensioni: 330\*240\*160 mm

Codice EAN: 5413408031661

- Pallettizzazione: 10 x 10 cartoni = 675 kg/pallet (peso netto) (=epal)

10 x 14 cartoni = 945 kg/pallet (netto) (=pallet industriale)

(2) 10\*1 kg

- Busta:

Materiale: Polietilene

Lunghezza: 260 mm

	<i>SCHEDA TECNICA</i>		
<b>PISELLI MEDIO FINI</b>			
Documento: S-GREE.004.I	Versione : 15	Data : 12/11/2024	Pag : 4 di 8
	Revisione : 01	Data : 12/11/2024	

Spessore: 55 µm

Peso: 7.2 g

Peso netto: 1000 g

Codice EAN: 5413408111141

- Cartone:

Colore: marrone

Peso del cartone: 265.4 g

Dimensioni: 380\*245\*185 mm

Codice EAN: 5413408021662

- Pallettizzazione: 9 x 9 cartoni = 810 kg/pallet (peso netto) (=epal)

9 x 12 cartoni = 1080 kg/pallet (netto) (=pallet industriale)

(3) 4\*2.5 kg

- Busta:

Materiale: Polietilene

Lunghezza: 360 mm

Spessore: 50 µm

Peso: 11.7 g

Peso netto: 2500 g

codice EAN: 5413408101043

- Cartone:

Colore: marrone.

Peso del cartone: 258.6 g

Dimensioni: 380\*245\*175 mm

Codice EAN: 5413408421660

- Pallettizzazione: 10 x 9 cartoni = 900 kg/pallet (netto) (=epal)

9 x 12 cartoni = 1080 kg/pallet (netto) (=pallet industriale)

	<i>SCHEDA TECNICA</i>		
<b>PISELLI MEDIO FINI</b>			
Documento: S-GREE.004.I	Versione : 15	Data : 12/11/2024	Pag : 5 di 8
	Revisione : 01	Data : 12/11/2024	

(4) 2\*5 kg

- Busta:

Materiale: Polietilene

Lunghezza: 730 mm

Peso: 16.1 g

Peso netto: 5000 g

- Cartone:

Colore: marrone.

Peso del cartone: 258.6 g

Dimensioni: 380\*245\*175 mm

Codice EAN: 5413408531666

- Pallettizzazione: 10 x 9 cartoni = 900 kg/pallet (netto) (=epal)

8 x 12 cartoni = 960 kg/pallet (netto) (=pallet industriale)

(5) 1\*10 kg

- Busta:

Materiale: Polietilene

Lunghezza: 600 mm

Peso: 20.2 g

Peso netto: 10 kg

- Cartone:

Colore: marrone.

Peso del cartone: 254.4 g

Dimensioni: 380\*245\*165 mm

Codice EAN: 5413408091665

- Pallettizzazione: 10 x 9 cartoni = 900 kg/pallet (netto) (=epal)

8 x 12 cartoni = 960 kg/pallet (netto) (=pallet industriale)

	<i>SCHEDA TECNICA</i>		
<b>PISELLI MEDIO FINI</b>			
Documento: S-GREE.004.I	Versione : 15	Data : 12/11/2024	Pag : 6 di 8
	Revisione : 01	Data : 12/11/2024	

(6) 1\*25 kg

- Busta:

Materiale: sacco in polietilene blu o sacco di carta

Dimensioni: sacco plastica: 400\*150\*950 mm

sacco di carta: 520\*850\*180mm

Peso netto: 25 kg

Codice EAN: 5413408071698

- Pallettizzazione: 10 x 3 sacchi = 750 kg/pallet (netto) (=epal)

(7) 1\*20 kg

- Busta:

Materiale: sacco in polietilene blu

Dimensioni: sacco plastica: 400\*150\*950 mm

Peso netto: 20 kg

Codice EAN: 5413408201668

- Pallettizzazione: 12 x 3 sacchi = 720 kg/pallet (netto) (=epal)

## **7. Stoccaggio e data di scadenza**

- Data scadenza: (valida solo ad una temperatura costante di -18 °C):  
30 mesi dopo il confezionamento (segnato sulla confezione).

- Lotto di produzione: L x yyy z ww D

x = l'ultima cifra dell'anno di confezionamento.

yyy = giorno dell'anno (per esempio: 1 gennaio = 001)

z = turno (A, B o C)

ww = linea di confezionamento (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Temperatura di stoccaggio (in stabilimento): max -20 °C



	<i>SCHEDA TECNICA</i>		
<b>PISELLI MEDIO FINI</b>			
Documento: S-GREE.004.I	Versione : 15	Data : 12/11/2024	Pag : 8 di 8
	Revisione : 01	Data : 12/11/2024	

Pesce e prodotti ittici	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	
Latte e prodotti lattiero-caseari (compreso il lattosio)	No	
Frutta a guscio e *prodotti contenenti noci *	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	
Anidride solforosa e solfiti, espressi come SO <sub>2</sub> in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / l	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	

\* mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carva illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia e noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)

## **10. Considerazioni generali**

- Confermiamo l'assenza di vetro nei locali di produzione.
- Confermiamo che le nostre verdure non sono mai irradiate ne trattate con Gas.