

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.1
	PISELLI BIO GRANDI PANIERI 2X2.5Kg	COD. PRODOTTO
		CPIB01

Descrizione del prodotto			
Materia prima appartenente alla specie "Pisum Sativum". Piselli sani e freschi, al giusto punto di maturazione, liberi da attacchi parassitari. Conforme al REG. CE 834/2007			
Nome Commerciale	PISELLI BIOLOGICI GRANDI PANIERI		
Denominazione legale	PISELLI BIOLOGICI		
Peso Netto Confezione	2500		g
Termine minimo di conservazione	24		mesi

Commercializzato	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – Montichiari (BS)
Ingredienti	
Ingredienti	PISELLI BIOLOGICI
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In Pentola	Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per circa 8 minuti. Scolare e preparare nel modo desiderato.


Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio		3 giorni

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.1
	PISELLI BIO GRANDI PANIERI 2X2.5Kg	COD. PRODOTTO
		CPIB01

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore

Caratteristiche organolettiche			
Gusto	Caratteristico, più o meno dolce, fino ad un leggero sapore di legume secco,		
Consistenza	Legato ai limiti tenderometrici delle differenti qualità, dipende anche dalle varietà		
Colore	tipico del prodotto		
Aspetto	Omogeneo		
Odore	Tipico del prodotto		
Caratteristiche Merceologiche			
DIFETTO	UNITA' DI MISURA	LIMITI	NOTE
M.E.	n°	0	Su un campione di 1Kg
M.V.E.	n°	1	Su un campione di 1Kg
Color caki o fermentati	n°	0	Su un campione di 200 g
Difettosi	n°	3	Su un campione di 200 g
Gialli	n°	1	Su un campione di 200 g
Decolorati	n°	10	Su un campione di 200 g
Secchi	n°	1	Su un campione di 200 g
Spaccati	% p/p	15	Su un campione di 200g
Fuori calibro <8.75 mm	% p/p	15	Su un campione di 200g
Agglomerati ≥ 3 unità	n°	4	Su un campione di 1 Kg

Descrizione difetti	
M.E.	Di origine animale (lumache, vermi, scarafaggi, etc.) pezzi di legno o bacchi tossiche
M.V.E	Pezzi di foglie, di gambi o di baccelli provenienti dalla pianta, o altri materiali vegetali quali papaveri,cardi o altre erbe
Color caki o fermentati	Piselli con colorazione caratteristica, che hanno sofferto un immagazzinamento inadeguato dopo la raccolta.
Difettosi	Con lesioni o macchie di superficie equivalente ad un cerchio di diametro > 2 mm, dovute ad una malattia,insetti
Gialli	Piselli avente una colorazione totalmente gialla o bianca
Decolorati	Unità che presentano un colore più chiaro per una sup. >40%

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.1
	PISELLI BIO GRANDI PANIERI 2X2.5Kg	COD. PRODOTTO
		CPIB01

Secchi	Piselli molto maturi, disidratati e duri, sono di colore verde o giallognoli.
Spaccati	Cotiledoni sparsi e pelli libere
Agglomerati ≥ 3 unità	Prodotto unito insieme (>3 unità)

Informazioni Nutrizionali

Valore energetico	Kcal	77	Kj	322
Proteine	g	6.8		
Carboidrati	g	12.1		Valori medi per 100 g su un lotto significativo di prodotto
Lipidi	g	0.2		

Caratteristiche chimiche

Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Perossidasi	secondi	Neg. 60"	Test della perossidasi con Guaiacolo al 0.5%
A.I.S.	%	14-16	Metodica interna

Parametri microbiologici (ufc/g)

	M	m	Metodo
Conta mesofila totale	10^6	10^5	Rif. ISO 4833
Coliformi totali	10^4	10^3	Rif. ISO 4832
E. coli	10^2	10	Rif. UNI 10980
Staphylococcus coag.pos.	10^3	10^2	Rif. ISO 6888
Salmonella	ASSENTE in 25 g		Rif. ISO 6579
Listeria monocytogenes	110	11	Rif. ISO 11290-1/2-O.M. 7/12/93


Legenda:

m = limite al di sotto del quale tutti i valori sono accettati;
M = limite al di sopra del quale tutti i valori non sono accettati;
c = numero di unità campionarie tollerate tra m ed M = 2, per Listeria m. c = 3;
N = numero unità campionarie = 5

Contaminanti

Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Fitofarmaci		D.M. 27-08-2004, Reg. CE 839/2008 e Reg. CE 149/2008 e successivi aggiornamenti e/o modifiche	
Metalli pesanti		Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche	

Imballaggio primario

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.1
	PISELLI BIO GRANDI PANIERI 2X2.5Kg	COD. PRODOTTO
		CPIB01


Tipo confezione	PELD alimentare a bassa densità 60µm – colore bianco		
Peso imballo primario	20.5	g	
Dimensioni confezione	400	x	320 mm
Diciture	<p>Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura.</p> <p>Lotto di produzione e scadenza come segue: 1° Posizione anno espresso come ultima cifra 2°-3°-4° Pos. giorno progressivo dell'anno da 001 a 365 5° Pos. Stabilimento di confezionamento 6° Pos. Turno di lavorazione n° 1 turno 06-14 n° 2 turno 14-22 n° 3 turno 22-06 7° Pos. Stabilimento di produzione</p> <p>TMC: Mese espresso da 01-12 Anno.</p> <p>Periodo <u>GENNAIO-GIUGNO</u> la scadenza sarà Giugno di due anni successivi Periodo <u>LUGLIO-DICEMBRE</u> la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi</p>		
Codice EAN busta	8015536435099		

Imballaggio secondario

Tipo confezione	cartone ondulato modello americano		
Materiale	TBST 365/C		
Colore	Avana		
Sigla interna	9P		
Numero confezioni per cartone	2		
Dimensioni	370x250x95	(±2 mm)	
Peso cartone	224		
Codice EAN busta	8015536438281		

Schema Pallettizzazione

Pallet	Epal	Dimensioni pallet	80x120 cm
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	288

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.1
	PISELLI BIO GRANDI PANIERI 2X2.5Kg	COD. PRODOTTO
		CPIB01

Numero strati per pallet	16	Altezza pallet con Epal	167	cm
Numero cartone per pallet	144	Peso netto pallet	720	Kg

Note generali

Rintracciabilità
<p>L'Azienda dispone di un sistema di rintracciabilità, basato sulla codifica dei lotti di produzione, che permette, per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il luogo di fabbricazione ed il lotto di produzione; - rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità; - identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati. <p>L'Azienda si impegna inoltre a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - garantire che i suoi stessi fornitori dispongono di efficaci sistemi di rintracciabilità, in grado di ottemperare quanto indicato nei precedenti paragrafi. - rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, comprensiva cioè dei fornitori a monte dei suoi stessi fornitori, nel tempo massimo di ventiquattro ore.

DATA	Redatto da RCQ V.Giammarco	Verificato da RAQ P. Scalzeri	Approvato da DS P. Scalzeri
11.2012	