	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP*11	p. 1/5 10/02/2015

Piselli surgelati

1 definizione

I piselli surgelati sono preparati a base di semi freschi e immaturi conformi alle caratteristiche della specie *Pisum sativum* L.

I piselli sono calibrati :

Piselli extra fini	7,5 mm
Piselli finissimi	8,2 mm
Piselli dolci fini	9,3 mm
Piselli dolci metà fini	10,2 mm

Il calibro dei piselli è definito partendo del diametro delle perforazioni circolari del vaglio, attraverso il quale passano i semi crudi.

raccolta : metà giugno - inizio agosto

2 composizione

piselli 100 %

allergeni (secondo Direttiva 2003/89/EC e 2006/142/EC) : nessuno

Le verdure non contengono né additivi né coloranti.

3 tecnologia

ventilazione

rimozione corpi estranei

lavaggio

passare al vaglio

spuntare

sbollentare

raffreddamento

surgelamento IQF

stoccaggio < - 18°C

segnalazione fotosensibile (optic sorting)

selezione a mano - controllo visivo


pesatura

confezionamento

controllo al metal detector

palettizzazione

stoccaggio < -18° C

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP*11	p. 2/5 10/02/2015

4 caratteristiche del prodotto finale

4.1 caratteristiche fisiche

I piselli surgelati sono :

- puliti e sani
- privi di elementi animali e di elementi estranei nocivi
- salvo tolleranze particolari, sono privi :
 - di parti dure, legnose o fibrose
 - di danni causati da insetti o malattie
 - di elementi vegetali estranei quali tutta parte dello stelo, della foglia o di una altra parte della pianta stessa o qualsiasi elemento vegetale
- prive di elementi minerali non facendo parte del prodotto come terra, sabbia, ghiaia,...

4.2 caratteristiche organolettiche

Non si sente nessun odore sgradevole né gusto anomalo al momento del consumo.

Il colore dei piselli è omogeneo, verde.

4.3 Valori nutrizionali

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto :

valore energetico	grassi	di cui acidi grassi saturi	carboidrati	di cui zuccheri	proteine	sale
298 kJ 71 kcal	0,6 g	0,1 g	8,5 g	2,5 g	5,3 g	0,05 g


4.4 Sbollentare

Il test della perossidasi (con guiacol) può essere positivo dopo 30 /60 sec.

5 criteri di qualità

5.1 definizione dei difetti

- A. piselli gialli : piselli gialli o bianchi ma commestibili.
- B. piselli danneggiati : piselli poco macchiati o cosparsi .
- C. piselli tarati : piselli duri, disseccati, macchiati, scoloriti o con altri difetti che cambiano il loro aspetto o le loro caratteristiche commestibili; questa designazione comporta in particolare i piselli bacati.

	HORAFROST N.V.	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP*11	p. 3/5 10/02/2015

D. pezzi di piselli : piselli non interi, cotiledoni separati o distinti, cotiledoni pestati, frantumati o spezzati e tegumenti staccati; non vengono considerati come pezzi i piselli non interi ma quelli senza tegumenti.

E. elementi vegetali estranei.

5.2 tolleranze

I difetti sono segnalati a partire da un esame di un campione di 500 g.


Le tolleranze massime ammesse sono:

	tolleranza
A. piselli gialli	2 %
B. piselli danneggiati	5 %
C. piselli tarati	1 %
D. pezzi di piselli	12 %
E. MVE	
-Piselli extra fini, finissimi, fini	0,2 %
-Piselli metà fini	0,5 %

Il campione è difettoso :

- se la somma dei difetti è superiore di 15 %
- se uno dei difetti è il doppio della tolleranza prevista.

5.3 Microbiologia

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP*11	p. 4/5 10/02/2015

	tolleranze
Carica aerobia mesofia	500.000 / g
coliformi totali	1.000 / g
coliformi fecali	15 / g
Escherichia coli	10 / g
spore di solfito-riduttori anaerobiche	10 / g
spore di Clostridium perfringens	1 / g
Staphylococcus aureus	10 / g
Salmonella	assenza in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 0,01 g
lieviti	1.000 / g
muffe	500 / g

Deve essere interpretato secondo una pianta con tre classi

6 condizionatura e identificazione


6.1 imballaggio individuale

Le verdure possono avere due formati, a seconda del marchio :

Marchio	Formato	Prodotto	Codice EAN
VERDI	1 kg e	Piselli extra fini	5411348000310
		Piselli finissimi	5411348000327
		Piselli fini	5411348000334
		Piselli metà fini	5411348000341
BELAMI	2,5 kg e	Piselli extra fini	5411348250319
		Piselli finissimi	5411348250326
		Piselli fini	5411348250333
		Piselli metà fini	5411348250340

Sull'imballaggio sono scritte le informazioni seguenti :

- istruzioni per l'uso.
- il numero del lotto.
- la data limite dell'utilizzazione ottimale.
- il codice EAN.
- la conservazione
- l'indirizzo del servizio dei consumatori.
- le menzioni legali.

	HORAFROST N.V.	SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO	
	Piselli surgelati	SP*11	p. 5/5 10/02/2015

La data di scadenza è di 30 mesi dopo il confezionamento.

6.2 cartone

Gli imballaggi individuali sono raccolti in un cartone :

10 x 1 kg
4 x 2,5 kg.

Il fondo dei cartoni è chiuso con lo scotch. La striscia di scotch superiore presenta l'indirizzo del servizio dei consumatori e le menzioni legali.

Su ogni cartone è stato stampato ad inchiostro su 1 dei 4 lati :

- la denominazione del prodotto.
- il numero del lotto
- la data di scadenza

6.3 palettizzazione

Palettizzazione EURO 80 X 120 cm, palet recuperabile ed in buone condizioni.

Dimensioni del cartone	Cartoni/paletta	kg/paletta
380 x 240 x 175	90	900

7 conservazione

Mantenere la catena del freddo.

Non ricongelare mai un prodotto scongelato.

nel frigorifero : 24 h

a - 6 °C : 2 giorni

a - 12 °C : 2 settimane

a - 18 °C: entro la data di scadenza

Temperatura massima durante il trasporto: -18 °C.

8 istruzione per l'uso

Mettere i piselli ancora surgelati in un po' d'acqua fredda (salata), portare a ebollizione. Bollire per circa 3 / 7 minuti. Finire la cottura quando le verdure sono ancora croccanti. Insaporire secondo la ricetta scelta.

Rimettere rapidamente il restante delle verdure surgelate nel congelatore in un sacchetto ben chiuso.