

	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.	SCHEDA 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.	SCHEMA 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.	SCHEDE 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.