

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICA DI PRODOTTO Piselli finissimi surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	Rev.03 del 19/06/19
		Specifica di prodotto/ piselli
		Pag. 1 di 4

**PRODOTTO** Piselli finissimi surgelati da agricoltura biologica  
**DENOMINAZIONE** Piselli finissimi surgelati  
*Da agricoltura biologica*

**MARCHIO COMMERCIALE** ALMAVERDE BIO

**CODICE EAN** 8012801004899

**CODICE ARTICOLO** 410109

**FRUTTAGEL TMC** Ottenuto indicando come mese giugno o dicembre e come anno: due anni dal confezionamento

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2012 TMC 06/2014  
 CONFEZIONAMENTO ottobre 2012 TMC 12/2014

**CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA** Prodotto ottenuto da piselli di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi puliti, esenti da infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti

**CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE** Trebbiatura in campagna, ventilazione, lavaggio, spietatura. Scottatura, raffreddamento, surgelazione in I.Q.F., posizionamento in box all'interno di un saccone di polithene, stoccaggio a  $T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$ , cernita ottica, calibrazione, confezionamento

**INGREDIENTI** Piselli

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Per quanto riguarda colore, aroma, gusto e consistenza, la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene effettuata dopo la cottura domestica del prodotto; l'aspetto viene valutato sul prodotto surgelato

**Aspetto** piselli di calibro e colore uniforme.  
**Colore** caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme  
**Aroma** caratteristico del pisello fresco, esente da odori estranei  
**Gusto** caratteristico del pisello fresco, ed esente da sapori estranei  
**Consistenza** tenera ed uniforme: cotiledoni teneri e buccia non resistente alla masticazione

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

		n	m	M	C
Carica mesofila totale	u.f.c./g	5	$10^5$	$10^6$	2
Coliformi totali	u.f.c./g	5	$10^2$	$10^3$	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	$10^2$	2

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M= limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente

C= numero dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

<b>CALIBRO:</b>	<b>finissimi &lt; 8,75</b>
A.I.S.	< 14%

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Rev.03 del 19/06/19</b>
	Piselli finissimi surgelati 2,5 kg	<b>Specifica di prodotto/ piselli</b>
	ALMAVERDE BIO	<b>Pag. 2 di 4</b>

Perossidasi	Negativa < 30"
Residui di pesticidi	REG. CE 834/07 e succ modifiche

<b>DIFETTI</b>	Materiale estraneo	n°	assente
<b>MERCEOLOGICI</b>	Materiale vegetale estraneo	n°	1 su 10 campioni
Unità campione da 250 g	Piselli molto danneggiati	n°	3
	Piselli poco danneggiati	n°	40
	Grani spaccati	n°	70
	Grani chiari	n°	40
	Grani gialli	n°	5
	Calibro maggiore	g	50
	Grumi	n°	1
	Bucce e pezzi	g	10

La determinazione dei difetti viene effettuata scongelando l'unità campione in acqua corrente

#### DEFINIZIONI

<b>Materiale estraneo</b>	Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)
<b>Materiale vegetale estraneo</b>	Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del pisello
<b>Materiale vegetale proprio</b>	Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del pisello (baccelli interi o a pezzi, foglie, ecc.).
<b>Grani molto danneggiati</b>	Comprende piselli danneggiati per oltre il 50% della superficie in modo tale da alterare il gusto o l'aspetto del prodotto (piselli secchi, molto macchiati, scoloriti, fermentati, ecc.)
<b>Grani poco danneggiati</b>	Comprende piselli danneggiati per meno del 50% della superficie in modo tale da non alterare l'aspetto o il gusto del prodotto (leggermente macchiati, duri, ecc.).
<b>Grani gialli</b>	Comprende piselli di colore totalmente bianco o giallo commestibili (non fermentati, non inaciditi).
<b>Grani chiari</b>	Comprende piselli di colore sbiadito che mantengono però una sfumatura di verde per almeno il 50% della superficie della granella.
<b>Grani spaccati</b>	Comprende piselli con la buccia incisa per almeno il 50% della circonferenza del pisello.
<b>Grumi e pezzi di ghiaccio</b>	Si intende l'insieme di 2 o 3 piselli saldati fra di loro e pezzi di ghiaccio di volume superiore a una granella di pisello medio.
<b>Bucce e pezzi</b>	Comprende cotiledoni o frammenti di cotiledoni liberi, bucce e pezzi di buccia liberi.

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Piselli finissimi surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	<b>Rev.03 del 19/06/19</b>
		<b>Specifica di prodotto/ piselli</b>
		<b>Pag. 3 di 4</b>

**INFORMAZIONI**
**NUTRIZIONALI**

(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	277 kJ/66 kcal
Grassi	0,6 g
Di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	6,5 g
Di cui zuccheri	4,0 g
Proteine	5,5 g
Sale	0

**UNITA' DI VENDITA**

Busta in polietilene termosaldata contenente 2500 g di prodotto

**CARTONE**

4 buste da 2500 g

- Composizione cartone: TseT 363/C
- Peso cartone vuoto: circa 250g
- Dimensioni cartone: 390mm x 235mm x 260mm (h)
- Peso cartone pieno: circa 10,3 kg
- Cartoni per strato: 10
- Strati per pallet: 6
- Cartoni per pallet: 60
- Altezza pallet: 171 cm (compreso il pallet)
- Peso pallet: 633 ± 10 kg (compreso il pallet)

**PALLETTIZZAZIONE**
**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

- Conservare a T°C ≤ -18°C
- Conservazione domestica:

**** o *** <b>(-18°C)</b>	Consumare preferibilmente entro la durabilità minima prevista
** <b>(-12°C)</b>	Consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima prevista se quest'ultima è antecedente
* <b>(-6°C)</b>	Consumare entro una settimana
<b>Scomparto del ghiaccio</b>	Consumare entro tre giorni
<b>Frigorifero</b>	Consumare entro un giorno

**DICHIARAZIONI**

- Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> Piselli finissimi surgelati 2,5 kg ALMAVERDE BIO	<b>Rev.03 del 19/06/19</b>
		<b>Specifica di prodotto/ piselli</b>
		<b>Pag. 4 di 4</b>

19/06/19	03	Revisionata			
30/07/12	02	Mod. pag. 2/3			
<b>Data</b>	<b>Rev.</b>	<b>causale</b>	<b>Redazione AQ</b>	<b>Verifica R.CQ</b>	<b>Approvazione R.PRO freddo</b>

Per accettazione (cliente) <b>Timbro e Firma</b>	Per FruttageL <b>(Timbro e Firma)</b>



## ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE

Fornitore: Fruttage S.C.p.A

**Codice prodotto:** 410041

410094

Descrizione prodotto: Pis. finissimi 1 kg Sucor

Pis. finissimi 2,5kg Sucor

**Codice prodotto:** 410281

410285

Descrizione prodotto: Pis. fini 2,5kg Sucor

Pis. fini 2,5kg Sungel

**Codice prodotto:** 410109

Descrizione prodotto: Pis. finissimi 2,5 kg Almaverde bio

	Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE	Presente nel prodotto (ingrediente) *	Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	No	No
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	No	No
3	Uova e/o prodotti a base di uova	No	No
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	No	No
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	No	No
6	Soia e/o prodotti a base di soia	No	No
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	No	No
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	No	No
10	Senape e/o prodotti a base di senape	No	No
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	No	No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	No	No
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

**Data compilazione:**

01/06/2018

**Timbro e Firma:**

Fruttage S.c.p.A.  
Via N. Baldini,26  
48011 Alfonsine

Alice Berti

Alfonsine, 31/03/20

Spett.le  
CAMST

**Oggetto: dichiarazione di origine**

Con la presente si dichiara l'origine delle seguenti referenze :

- 110713 nettare 200 ml PERA ALMAVERDE BIO

purea di frutta : origine Italia

zucchero di canna : origine EXTRA UE

- 110711 nettare 200 ml ALBICOCCA ALMAVERDE BIO

purea di frutta : origine Italia

zucchero: origine EXTRA UE

- 110712 nettare 200 ml PESCA ALMAVERDE BIO

purea di frutta : origine Italia

zucchero: origine EXTRA UE

**Ad oggi l'origine delle materie prime utilizzate per i prodotti sotto elencati sono:**

- 410109 Piselli finissimi bio kg 2,5x4 ALMAVERDE BIO                   ITALIA

- 420066 Fagiolini finissimi bio kg 2,5x4 ALMAVERDE BIO                   ITALIA

- 450142 Minestrone bio kg 2,5x4 ALMAVERDE BIO                   ITALIA

- 460444 Carote rondelle bio kg 2,5x4 ALMAVERDE BIO                   ITALIA

Cordiali Saluti

Ufficio Assicurazione Qualità

Alice Berti



FRUTTAGE<sup>®</sup> Società Cooperativa Agricola per Azioni

Sede: Via Nullo Baldini 26 – 48011 ALFONSINE RA – C.P. n. 136 – Tel. 0544 866511 – Fax servizi generali 0544 83609 – Fax Off. Ricezioni Ordini  
0544 866557 C.F e Iscr. Reg. Impr. RA01529420356 – P.IVA 01271980391 – REA RA N. 132485 – C.ISO IT 01271980391 – Albo Soc. Coop.ve a  
mutualità prevalente N° A104475

E-mail: segreteria@fruttage.it – sito internet: www.fruttage.it