



SPECIFICA DI PRODOTTO
PISELLI FINISS. SURGELATI/
PRODUCT SPECIFICATIONS
DEEP-FROZEN FINE PEAS
KG 2.5 x4 ALMAVERDE BIO
410109

REV.: 05
DATA: 10/06/26
PAG.: 1/3

1) PRODOTTO:

PRODUCT:

DENOMINAZIONE LEGALE: Piselli surgelati

LEGAL DENOMINATION: deep frozen peas

CODICE / CODE : 410109

CODICE EAN / EAN CODE: 8012801004899

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

Es.: CONFEZIONAMENTO maggio 2024 TMC 06/2026

CONFEZIONAMENTO ottobre 2024 TMC 12/2026

BBD (Best Before Date): indicating as month June or December and as year: two years from packaging.

Ex.: PACKAGING May 2024 MDD 06/2026

PACKAGING October 2024 MDD 12/2026

((CODIFICA LOTTO : L 08BG

L xxYZ

xx = numero progressivo attribuito ai giorni del mese (da 01 a 31)

Y = rappresenta la lettera che viene attribuita al mese

(A = Gennaio, B=Febbraio, C=Marzo. N=Dicembre)

Z = rappresenta la lettera che viene attribuita all'anno

secondo la codifica francese (G = 2024)

Esempio: 15AG (15 (15) – Gennaio (A) – 2024 (G)

L xxYZ

xx = sequential number assigned to the days of the month (from 01 to 31)

Y = letter attributed to the month

Z = letter attributed to the year according to French coding (G=2024)

Example: 15AG (15 (15) – January (A) – 2024 (G)))

2) DESCRIZIONE PRODOTTO:

PRODUCT DESCRIPTION:

- **Ingredienti:** piselli finissimi
- **Origine:** Italia
- 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
- **Calibro:** Finissimi <8,75

PRODUCT DESCRIPTION :

- **Ingredients:** Deep frozen green beans
- **Origin:** Italy
- Product obtained from peas of varieties suitable for freezing, at the right degree of ripeness, healthy, fresh, clean, free from current infestations, from residues of contamination by parasites
- **Caliber :** very fine < 8,75

3) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

- **Colore:** caratteristico della varietà, verde brillante, uniforme
- **Aroma:** caratteristico del pisello fresco, esente da odori estranei
- **Gusto:** caratteristico del pisello fresco, esente da sapori ed odori estranei
- **Aspetto:** piselli di calibro e colore uniforme, ragionevolmente privi di difetti e comunque entro i limiti definiti in "difetti merceologici".
- **Consistenza:** tenera ed uniforme: cotiledoni teneri e buccia non resistente alla masticazione

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

- **Colors:** characteristic of the variety, bright green, uniform
- **Flavour:** characteristic of fresh peas, free from foreign odors
- **Taste:** characteristic of fresh peas, free from foreign flavours and odours
- **Appearance:** peas of uniform size and colour, reasonably free from defects and in any case within the limits defined in "commercial defects"
- **Consistency:** tender and uniform: tender cotyledons and skin not resistant to chewing

The evaluation of the organoleptic characteristics is carried out after the home cooking of the product with regards to colour, aroma, taste and consistency; the evaluation of the appearance is carried out on the frozen product

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

		n	m	M	C
Carica mesofila tot. <i>Total mesophilic content</i>	u.f.c./g	5	10 ⁵	10 ⁶	2
Coliformi totali <i>Total coliforms</i>	u.f.c./g	5	10 ²	10 ³	3
<i>Escherichia coli</i>	u.f.c./g	5	10	10 ²	2

Salmonella spp	assente
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g

n = numero di unità di campionamento che costituiscono il campione / *number of sampling units sample is composed of*
m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente / *limit within which result is satisfactory*
M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente / *limit above which result is unsatisfactory*
C = numero dei campioni il cui risultato può essere compreso tra m e M / *number of samples whose result may fall between m and M*

5) CARATTERISTICHE CHIMICHE:

CHEMICAL CHARACTERISTICS:

- **Perossidasi:** negativa a 30"
- **A.I.S.:** < 14,5%
- **Residui pesticidi:** Secondo Reg. vigente e successive modifiche
- **Peroxidase:** negative a 30"
- **A.I.S.:** < 14,5%
- **Residues of pesticides:** according to current Reg. and subsequent amendments

6) DIFETTI MERCEOLOGICI – Unità campione da 250g

* uno su dieci unità campione

** uno su cinque unità campione

Materiale estraneo Comprende qualsiasi tipo di materiale non vegetale (pezzi di legno, sassi, terra, lumache, ecc.)	n° assente
Materiale vegetale estraneo Comprende qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta del pisello	n° 1/10*
Materiale vegetale proprio Comprende materiale vegetale proveniente dalla pianta del pisello (baccelli interi o a pezzi, foglie, ecc)	n° 1/5**
Grani molto danneggiati 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.)	n° 2
Grani poco danneggiati 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.)	n° 7
Grani spaccati	n° 50
Grani chiari Comprende piselli di colore sbiadito che mantengono però una sfumatura di verde per almeno il 50% della superficie della granella	n° 25

Grani gialli Comprende piselli di colore totalmente bianco o giallo commestibili (non fermentati, non inaciditi)	n° 2
Calibro piu grosso Comprende piselli di colore totalmente bianco o giallo commestibili (non fermentati, non inaciditi)	g 50
Bucce / pezzi Comprende cotiledoni o frammenti di cotiledoni liberi, bucce e pezzi di buccia liberi.	g 10
Grumi 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	n° 1

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

PRODUCT DEFECTS - Sample unit 250g

* one in ten sample units

** one in five sample units

Extraneous material <i>Includes any material not derived from plant (pieces of wood, stones, loam,...)</i>	n° absence
Foreign plant material <i>Includes any plant part not belonging to the peas plant</i>	n° 1/10*
Own plant material <i>Includes plant material from the peas plant. Also includes free cuttings, seeds and seed fragments scattered throughout the product</i>	n° 1/5**
Very damaged grains <i>Includes peas damaged over 50% of the surface in such a way as to alter the taste or appearance of the product (dry peas, very stained, discolored, fermented, etc.)</i>	n° 2
Slightly damaged grains <i>Includes peas damaged on less than 50% of the surface in such a way as not to alter the appearance or taste of the product (slightly stained, hard, etc.)</i>	n° 7
Split grains	n° 50
Light grains <i>Includes peas of a faded color that maintain a shade of green for at least 50% of the surface of the grain</i>	n° 25
Yellow Grains <i>Includes edible peas that are completely white or yellow (not fermented, not soured)</i>	n° 2
Larger caliber <i>Includes totally white or yellow edible peas (not fermented, not soured)</i>	g 50
Peels / pieces <i>Includes free cotyledons or fragments of cotyledons, peels and free peel pieces.</i>	g 10
Lumps <i>It means the set of 2 or 3 peas welded together and pieces of ice with a volume greater than an average pea grain</i>	n° 1

The determination of defects is carried out by thawing the sample unit in running water

7) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI – Valori medi riferiti a 100g di prodotto
NUTRITIONAL INFORMATION - Average nutritional values for 100g:

Energia/Energy	kJ 277 / kcal 66
Grassi/Fat	0,6 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	6,5 g
Di cui zuccheri/of which sugars	4,0 g
Fibre	6,3 g
Proteine/Protein	5,5 g
Sale/Salt	0 g

8) IMBALLAGGIO – PALLETTIZZAZIONE :
PACKAGING - PALLETIZATION

Unità di vendita	Unità di vendita costituita da 1 busta politenata termosaldata contenente 2.5 kg di prodotto
Scatola americana	• Peso scatola vuoto: circa 270g • Dimensioni scatola: 393mm x 235mm x 280mm (h) • Peso scatola piena: circa 10,4 kg
Pallet	• Scatole per strato: 10 • Strati per pallet: 6 • Scatole per pallet: 60 • Altezza pallet: 183 cm (compreso il pallet) • Peso pallet: 639 ± 10 kg (compreso il pallet)
Dichiarazione alimentari et� dell'imballo	si dichiara che <i>la busta utilizzata per confezionare questo prodotto � conforme</i> a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea: - <i>Regolamento (CE) N.1935/04</i> - <i>Regolamento (CE) N.1895/05</i> - <i>Regolamento (CE) N. 2023/2006 e successive modifiche</i> - <i>Regolamento (UE) N.10/2011 e successivi aggiornamenti</i>

 S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO PISELLI FINISS. SURGELATI/ PRODUCT SPECIFICATIONS DEEP-FROZEN FINE PEAS KG 2.5 x4 ALMAVERDE BIO 410109	REV.: 05 DATA: 10/06/26 PAG.: 1/3
--	---	---

	ed alla seguente legislazione italiana: - <i>Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche</i> - <i>DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche</i>
Box ambiente	Busta → LDPE4 → plastica Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo comune
Sales unit	Sales unit consisting of 1 heat-sealed polythene bag containing 0,600 kg of product
American box	• Empty box weight: approx. 270g • Box dimensions: 393mm x 235mm x 280mm (h) • Full box weight : approx. 10,4 kg
Pallet	• Boxes per layer: 10 • Layers per pallet: 6 • Boxes per pallet: 60 • Pallet height: 183 cm (including the pallet) • Pallet weight: 639 ± 10 kg (including the pallet)
Declaration of food safety of the packaging	<i>it is declared that the bag used to package this product is compliant</i> <i>with all relevant legislative provisions, with particular reference to the following European Community legislation:</i> - <i>Regulation (EC) No. 1935/04</i> - <i>Regulation (EC) No. 1895/05</i> - <i>Regulation (EC) No. 2023/2006 and subsequent amendments</i> - <i>Regulation (EU) No. 10/2011 and subsequent updates</i> <i>and the following Italian legislation:</i> - <i>Ministerial Decree 21/3/73 and subsequent updates and amendments</i> - <i>Presidential Decree 777/82 and subsequent updates and amendments</i>
Disposal	<i>Bag → LDPE4 → plastic</i> <i>Recycling</i> <i>Check your municipality's regulations</i>

9) MODALITA' D'USO METHOD OF USE - Prodotto da consumarsi previa cottura (per le modalità di preparazione fare riferimento a quanto

è indicato in busta)

- Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato
- Product to be consumed after cooking (refer to the instructions on the packaging for preparation methods)
- Once defrosted, the product must not be refrozen

10) MODALITA' DI CONSERVAZIONE

STORAGE METHOD

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

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

- Store at T°C ≤ -18°C
- Domestic storage

**** o *** (-18°C)	Consume preferably within the minimum shelf-life
** (-12°C)	Consume preferably within one month or within the minimum durability date if this is earlier
* (-6°C)	Consume within a week
Ice compartment	Consume within 3 days
Fridge	Consume within 1 day

11) DICHIARAZIONI

STATEMENTS

- Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM in accordo con i regolamenti CEE n° 1829/2003 e 1830/2003
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare
- **Il prodotto non contiene allergeni**
- The product does not contain/ is not produced from GMO, it is also not produced from/ does not contain ingredients produced from GMO in accordance with reg. CEE n° 1829/2003 e 1830/2003
- Product manufactured in compliance with Italian mandatory food regulations
- **The product does not contain allergens**

 S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO PISELLI FINISS. SURGELATI/ PRODUCT SPECIFICATIONS DEEP-FROZEN FINE PEAS KG 2.5 x4 ALMAVERDE BIO 410109	REV.: 05 DATA: 10/06/26 PAG.: 1/3
--	---	---

RIQUADRI DI REVISIONI E FIRMA/ *REVIEW AND SIGNATURE BOXES*

Per accettazione (cliente)/ <i>for customer acceptance</i> Timbro e firma/ <i>stamp and signature</i>	Per Fruttagel/ <i>for Fruttagel</i> Timbro e firma/ <i>stamp and signature</i>

10/06/26	05	Emessa NF			
01/09/22	04	aggiornamento			
Data	Rev.	Causale	Redazione AQ	Verifica R.CQ	Approvazione R.PRO freddo

Spett.le Cliente

Alfonsine, 10/06/26

Oggetto: Dichiarazione di origine

Con la presente siamo a dichiarare che ad oggi la materia prima biologica utilizzata per il prodotto a Voi fornito:

410109 PISELLI FINISSIMI BIO ITA SURG KG 2.5
440720 BIETA ERBETTA CUBO BIO ITA SURG KG 2.5
420066 FAGIOLINI FINISSIMI BIO ITA SURG KG 2.5
440247 SPINACI CUBO BIO ITA SURG KG 2.5

Sono prodotti e confezionati nello stabilimento di Fruttagel S.C.p.A. sito in Alfonsine RA, e la materia prima è coltivata entro un raggio di 150 km dalla città di Bologna.

Cordiali saluti

Assicurazione Qualità

Roberta Casadio



FRUTTAGEL S.C.p.A.
Via Nullo Baldini, 26
48011 ALFONSINE (RA)

FRUTTAGEL[®] 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 Uff. 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@fruttagel.it – sito internet: www.fruttagel.it

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Denominazione prodotto:

440720	BIETA ERBETTA CUBO BIO ITA SURG KG 2,5
420066	FAGIOLINI FINISSIMI BIO ITA SURG KG 2,5
410109	PISELLI FINISSIMI BIO ITA SURG KG 2,5
440247	SPINACI CUBI 2.5X4 A.VERDE BIO

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (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 ₂ 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

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 10/06/26

TIMBRO E FIRMA:

FRUTTAGE S.C.p.A.
Via Nello Baldini, 26
48011 ALFONSINE (RA)