

**Numero:** 10149

**Data Emissione:** 25/05/2010

**Denominazione prodotto:** Piselli fini surgelati

**Descrizione:** I prodotti devono essere interi, sani e puliti. I piselli surgelati devono avere un colore verde uniforme, avere forma sferoidale, presentare odore e sapore caratteristici, essere privi di corpi e materiali estranei non vegetali, non presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente, avere consistenza tenera con epidermide poco avvertibile. Surgelazione IQF. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

**Ingredienti:**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballaggio:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf - life residua:** 50%

**Note:**

### Caratteristiche merceologiche

Diametro medio (mm)	8,75 - 10,2
Unità fuori calibro (%)	20
Difetti/Alterazioni (%)	10
Piselli gialli (n/kg)	8
Piselli chiari (n/kg)	60
Piselli danneggiati (n/kg)	20
Piselli gravemente danneggiati (n/kg)	8
MNVE (n/kg)	assenti
MVE (n/kg)	1
MVP (n/kg)	1

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5
Coliformi totali	Ufc/g	1e3
Escherichia coli	Ufc/g	10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

### Parametri chimici

Perossidasi tra 30" e 60"	Negativa
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche
Nitrati max (ppm)	500
Nitriti max (ppm)	5