

# **SCHEDA TECNICA**

## **PISELLO ALIMENTARE SPEZZATO**



Redatto da	Verificato da	Approvato da
RL	AQ	Responsabile sementi

**SCHEDA TECNICA: PISELLO ALIMENTARE SPEZZATO****Prodotto:** Pisello (*Pisum sativum* L)**Origine :** coltivato in Italia**Varietà:** varie**Caratteristiche:**

Semi di pisello secchi, selezionati e sottoposti a spaccatura (separazione nelle 2 parti che compongono il seme) e rimozione del tegumento.

- Colore: verde intenso
- Odore: neutro
- Corpi estranei: assenti
- Semi estranei: < 0,5% (peso/peso)
- Semi interi: < 0,5% (peso/peso)
- Parti imperfette, scheggiate < 2% (peso/peso)
- Semi con frammenti di tegumento < 0,5% (peso/peso)
- Umidità: < 14%

Le lavorazioni che il prodotto subisce durante i vari processi hanno lo scopo di limitare la presenza di parti danneggiate, leggere e di altri frammenti.

E' disponibile sia pisello convenzionale, che biologico (come da Reg. CE 834/2007).

**Controlli analitici:**

Caratteristiche igienico-sanitarie:

	Limiti	Frequenza del controllo	Metodo usato	Laboratorio
Pesticidi (organo clorurati, organo fosforati)	Entro i limiti di legge	1 analisi per lotto	Metodi ufficiali	esterno
Salmonella spp.	Assente/25 g	1 lotto all'anno	Microbiologico	interno/esterno

**Caratteristiche nutrizionali:**

	Valori nutrizionali medi	Unità di misura
Valore energetico	321	kcal/100 g
	1356	kJ/100 g
Proteine (N x 6,25)	22,3	g/100 g
Grassi	1,6	
Carboidrati	46,4	
Fibre alimentari	16,1	
Ceneri	2,67	
Contenuto in acqua	10,9	

**Imballaggio e logistica:**

Il prodotto viene confezionato in sacchi-carta, oppure in big-bag.

Il trasporto è a cura del cliente ma, previo accordo, possiamo effettuare la consegna del prodotto.

**Shelf-life:**

Il prodotto, imballato nella propria confezione originale chiusa, se conservato a temperatura <15°C, mantiene inalterate le proprie caratteristiche fino alla data indicata in etichetta.

Al ricevimento del bancale si suggerisce di togliere l'avvolgimento in film plastico per evitare la formazione di condensa e si raccomanda di non esporre il prodotto a fonti di calore e alla luce solare diretta.

Durante tutto il periodo di conservazione, dev'essere attivo un efficace sistema di pest-control.