

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| Scheda tecnica Prodotto | Data creazione: 01/01/2025 |
| PISELLO VERDE BIO | |



Semi di forma ovoidale/tondeggianti, provenienti da agricoltura biologica ai sensi del Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 889/2008 e succ. emendamenti, sottoposti a processo di cernita/selezione e pulizia con idoneo impianto e destinate al confezionamento diretto o previa miscelazione con altre materie prime

1. INFORMAZIONI GENERALI

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Nome del prodotto | Pisello Verde Bio |
| Denominazione Botanica | <i>Pisum Sativum</i> |

2. CARATTERISTICHE GENERALI

| | |
|----------------|-----------|
| Origine | ITALIA |
| G.M.O | NO G.M.O. |

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

| Parametro Analitico | UM | Valore minimo | Valore massimo |
|-----------------------|------------|---------------|----------------|
| Umidità | % | 10 | 14 |
| Calibro | grani/100g | 450 | 700 |
| Peso Specifico | g/l | | |

| | |
|----------------|---------------------------|
| Aspetto | Tipico |
| Colore | VERDE BRILLANTE |
| Odore | ASSENZA DI ODORI ESTRANEI |

SPECIFICHE TECNICHE :

| | |
|--|---|
| VALORI NUTRIZIONALI : (medi per 100 g. di prodotto): | Carboidrati: 48,2 g di cui Zuccheri : 2,9 g |
| | Grassi: 2 g di cui Saturi : - g |
| | Valore energetico : 286 Kcal - 1195 Kj |
| | Proteine: 21,7 g Sale: 95 mg |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE : | Umidità : da 10 a 15 Fibre : 15,7 g |
| | Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Muffe e lieviti < 400 UFC/g |
| RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI: | < 0,01mg/Kg (Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 889/2008 e succ. emendamenti) |
| CONTAMINANTI CHIMICI: | Metalli in conformità a legislazione europea Reg 1881/2006 e succ. mod. ed integrazioni |
| ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI | Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti |
| RADIAZIONI IONIZZANTI | Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti (Direttiva 1999/2/CE) |
| CONSERVAZIONE | Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Si raccomanda la conservazione a temperatura non superiore ai 15°-18°. |

ALLERGENI (ai sensi della Direttiva 2003/89/CE, allegato III bis e s.m.i.) presente nel prodotto:

| | Presente nel prodotto | Presente nel processo produttivo | Presente nello stabilimento |
|--|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | NO | NO | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | NO | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | NO | NO |
| Latte e prodotti a base di latte | NO | NO | NO |
| Frutta a guscio e prodotti derivati | NO | NO | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . | NO | NO | NO |
| Lupini e prodotti derivati | NO | NO | NO |
| Molluschi e prodotti derivati | NO | NO | NO |

Processi di pulizia lavorazioni particolari o analisi garantiscono l'assenza di cross contaminatio da campo / attrezzature agricole

Tutti i macchinari vengono sottoposti a rigorosa pulitura ad ogni ciclo produttivo

Tutti i prodotti sono stoccati in luoghi freschi e asciutti, lontano da luce e fonti di calore