

|                                                   |                                                                                         |                                  |                              |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| <b>BSI</b><br>Bonduelle Surgelés<br>International | <b>Ficha Técnica Ervilha "Garden Peas"</b><br><b>ultracongeladas</b><br><b>Agrilusa</b> |                                  | <b>SPG402</b><br>Revisão: 03 |
| <b>AQ_VDA_GRUPO</b>                               | <b>Elaborada:</b><br>13/10/2004                                                         | <b>Modificada:</b><br>13/09/2007 | <b>PÁGINA 1/2</b>            |

#### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Denominação legal: Ervilhas ultracongeladas

As ervilhas 'garden peas' são preparadas a partir de grãos de ervilhas frescas imaturas, conforme as características das variedades de *Pisum sativum* L.

DLUO: Ano de produção + 2 anos

Temperatura de armazenamento: -18°C

**Garantia OGM:** Está isento de toda a matéria-prima OGM e de qualquer derivado de matérias-primas OGM.

**Garantia Ionização:** Não foi sujeito a nenhum tratamento ionizante em nenhum estado do seu fabrico e não contém nenhuma matéria-prima que tenha sido sujeita a nenhum tratamento ionizante no decorrer da sua fabricação.

#### VALORES NUTRICIONAIS

| Valores médios por 100g: |      | <b>SPG402</b> |
|--------------------------|------|---------------|
| Proteínas (g)            |      | 5,8           |
| Hidratos de carbono (g)  |      | 6,6           |
| Lípidos (g)              |      | 0,8           |
| Valor energético         | Kcal | 57            |
|                          | kJ   | 241           |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Aspecto:** Cor bonita, nem sempre uniforme.

**Textura:** Relativamente boa, peles ligeiramente duras e polpa firme.

**Sabor:** Característico.

| <b>Critério</b>    | <b>Definição</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>Tolerância</b> |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| AIS                | % Matérias insolúveis em álcool.                                                                                                                                                                                                        | 18%               |
| MVE                | Qualquer pedaço de folha, talo ou vagem provenientes da própria planta.                                                                                                                                                                 | 6 N°/3kg          |
| Defeitos maiores   | Ervilhas manchadas em menos de 1/3 da superfície e cuja cor verde persiste em parte.<br>Mancha escura de forte densidade <1/3 superfície da ervilha.<br>Mancha clara de fraca ou média densidade ou malhada >1/3 superfície da ervilha. | 10 N°/500g        |
| Defeitos menores   | Mancha clara de fraca ou média densidade ou malhada <1/3 superfície da ervilha.                                                                                                                                                         | 15 N°/500g        |
| Ervilhas amarelas  | Ervilha de coloração amarela ou branca, mas comestíveis, ou seja, nem amargas, nem apodrecidas, nem secas.                                                                                                                              | 15 N°/500g        |
| Peles e fragmentos | Ervilhas não inteiras, cotilédones separadas ou distintas, esmagadas, fragmentadas ou despedaçadas e ligeiramente destacadas, peles vazias e pedaços de peles.                                                                          | 7% <sub>m</sub>   |

|                                                   |                                                                    |                                  |                              |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| <b>BSI</b><br>Bonduelle Surgelés<br>International | Ficha Técnica Ervilha "Garden Peas"<br>ultracongeladas<br>Agrilusa |                                  | <b>SPG402</b><br>Revisão: 03 |
| <b>AQ_VDA_GRUPO</b>                               | <b>Elaborada:</b><br>13/10/2004                                    | <b>Modificada:</b><br>13/09/2007 | PÁGINA 2/2                   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

#### → Critérios de orientação

| CRITÉRIOS       |                | TEOR EM MICRO-ORGANISMOS em<br>número por grama de produto |               | Documentos de<br>referência |
|-----------------|----------------|------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|
|                 |                | m*                                                         | M*            |                             |
| Linha directriz | <i>G.A.M</i>   | $\leq 5.10^5$                                              | $\leq 5.10^6$ | ISO 4833-2003               |
|                 | <i>E. COLI</i> | $\leq 10$                                                  | $\leq 100$    | ISO 16649.2                 |

G.A.M.: Germes Aeróbios Mesófilos

E. coli: Escherichia coli

\*m = o critério microbiológico cujo valor é determinado por um microrganismo dado.

\*M = o limiar de aceitabilidade além do qual o lote já não é satisfatório.

#### → Critérios de controlo

| CRITÉRIOS                   |                                   | TEOR EM MICRO-<br>ORGANISMOS em número<br>por grama de produto | Documentos de<br>referência             |
|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Especificação<br>imperativa | <i>STAPHYLOCOCCUS<br/>AUREUS</i>  | $\leq 100$                                                     | ISO 6888.1-1999<br>ISO 6888.2-1999      |
|                             | <i>LISTERIA<br/>MONOCYTOGENES</i> | Ausência / 25g<br>= Tolerância presença <10/g                  | ISO 11290.1<br>ISO 11290.2<br>A1 - 2004 |