

	Ficha Técnica Ervilha "Garden Peas" ultracongeladas (DPG404/DPG503/DPG504/ DPG506/DPG507/DPG701)		F3.X.VDA.00045 Revisão: 008
AQ_VDA_GRUPO	Elaborada: 08/06/2000	Modificada: 03/02/2011	PÁGINA 1 / 4

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

JDE PFC+	TRATAMENTO TÉRMICO	DENOMINAÇÃO COMERCIAL	DENOMINAÇÃO LEGAL
DPG507 / 60784	Branqueamento	Garden Peas Finissimi Minute	Ervilhas ultracongeladas
DPG504 / 24936 26398 / 38782 45933 / 46729		Garden Peas	
DPG701 / 57919			
DPG503 / 40191			
DPG404 / 50408			
DPG506 / 60785 / 60789			
DPG506 / 54026	Cozedura		

Origem de transformação: Espanha, Portugal, França, Polónia

Código Sanitário: Não aplicável

Mercados: Itália, País Baixo, Espanha, Portugal, Hungria, República Checa, Polónia, Países Bálticos, Escandinávia, França

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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

Ingredientes: Ervilhas. Presença fortuita de aipo.

DLU: Ano de fabricação + 2 anos	T°C de armazenamento: -18°C
DMGRE (Data mínima de garantia à receção): 6 meses	

ALERGÉNIOS: P = Presença		T = Possíveis vestígios		A = Ausência
Amendoim	A	Tremoço		A
Trigo + Glúten	A	Marisco		A
Aipo	T	Mostarda		A
Crustáceos e conchas	A	Ovo		A
Frutos secos	A	Peixe		A
Sementes de sésamo	A	Soja		A
Leite	A	Sulfito (> 10ppm)		A

Referência regulamentar: Directiva Europeia 2003/89/CE e suas modificações.

	Ficha Técnica Ervilha "Garden Peas" ultracongeladas (DPG404/DPG503/DPG504/ DPG506/DPG507/DPG701)		F3.X.VDA.00045 Revisão: 008
	AQ_VDA_GRUPO	Elaborada: 08/06/2000	Modificada: 03/02/2011
		PÁGINA 2 / 4	

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.

ACONDICIONAMENTO

Peso líquido: 2500g, 1000g, 25kg

Material da embalagem: Polietileno

Condições de utilização e de manutenção: manipular com precaução

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Valores médios por 100g:		Garden Peas branqueadas	Garden Peas 'Minute'
Proteínas (g)		5.4	5.6
Hidratos de carbono (g)		7.7	8.6
dos quais açúcares (g)		5.6	2.7
Lípidos (g)		0.7	0.6
dos quais saturados (g)		0.14	0.12
Fibras (g)		6.1 Rico em fibras	7.1 Rico em fibras
Sódio (g)		0.005	0.008
Valor energético	Kcal	71	76
	kJ	298	320
Teor de sal por cada 100g de produto acabado		0.01g	0.02g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Modo de preparação (determinação das características gustativas abaixo indicadas):

Cozedura em forno vapor a baixa pressão: 5 a 8 minutos em tabuleiro perfurado, a 95°C.

Aspecto: Bom aspecto, cor verde uniforme.

Textura: Boa, peles e polpa tenras.

Sabor: Característico, doce.

JDE	CALIBRE*
DPG507	< 8.75mm
DPG506 / 54026 / DPG701	> 8.2mm
DPG506 / 60785, DPG404, DPG701 e DPG504	Não calibrados

*Diâmetros das perfurações circulares através dos quais os grãos crus devem passar

	Ficha Técnica Ervilha "Garden Peas" ultracongeladas (DPG404/DPG503/DPG504/ DPG506/DPG507/DPG701)		F3.X.VDA.00045 Revisão: 008
AQ_VDA_GRUPO	Elaborada: 08/06/2000	Modificada: 03/02/2011	PÁGINA 3 / 4

Definições/Tolerâncias dos critérios defeitos:

Conforme regulamento de 27 de Setembro de 1983, que fixa as especificações aplicáveis a diversos frutos e legumes ultracongelados, os defeitos de aparência são definidos tal como a seguir mencionado:

Critério	Definição	Tolerância	
A - Ervilhas amarelas	Ervilhas de coloração amarela ou branca, mas comestível	2	% m/m sobre 500g
B - Ervilhas danificadas	Ervilhas ligeiramente manchadas ou picadas	5	
C - Ervilhas deterioradas	Ervilhas duras, secas, manchadas, descoloradas, ou que apresentem outros defeitos de extensão tal que a sua aparência ou comestibilidade se encontrem alteradas; esta designação engloba especialmente as ervilhas gafadas	1	
D - Fragmentos de ervilhas	Ervilhas não inteiras, cotilédones separadas ou distintas, cotilédones esmagadas, fragmentadas ou despedaçadas e tegumentos desprendidos. Não se consideram como fragmentos as ervilhas inteiras, mas desprovidas de tegumentos.	12	
E - Matérias vegetais estranhas	Parte da planta ou outra matéria vegetal estranha ao legume	0,5	

A amostra é declarada defeituosa se qualquer um dos defeitos mencionados acima for superior ao dobro da tolerância ou se a soma dos defeitos for superior a 15% em massa.

NORMAS MICROBIOLÓGICAS

Referência regulamentar: Directriz Europeia 2073/2005/CE de 15/11/2005

→ Critérios de orientação

CRITÉRIOS		TEOR EM MICRO-ORGANISMOS em número por grama de produto		Documentos de referência
		m*	M*	
Linha directriz	<i>G.A.M</i>	≤ 5.10 ⁵	≤ 5.10 ⁶	ISO 4833-2003
	<i>E. COLI</i>	≤ 10	≤ 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.

	Ficha Técnica Ervilha "Garden Peas" ultracongeladas (DPG404/DPG503/DPG504/ DPG506/DPG507/DPG701)		F3.X.VDA.00045 Revisão: 008
AQ_VDA_GRUPO	Elaborada: 08/06/2000	Modificada: 03/02/2011	PÁGINA 4 / 4

→ Critérios de controlo

CRITÉRIOS		TEOR EM MICRO-ORGANISMOS em número por grama de produto	Documentos de referência
Especificação imperativa	<i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i>	≤ 100	ISO 6888.1-1999 ISO 6888.2-1999
	<i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	Ausência / 0.01g = Presença < 100/g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

DADOS DE FABRICAÇÃO

Colheita, Recepção / Aceitação, Lavagem, Selecção, Calibragem (apenas para as ervilhas calibradas), Branqueamento, Ultracongelação, Armazenamento a granel, Pesagem/Ensacamento, Embalamento / Marcação, Armazenamento, Expedição.
 Ver igualmente a Ficha Processo Ultracongelados (F3.X.VDA.00106).

CONSERVAÇÃO

Em câmara fria refrigerada ou frigorífico (0 a +4°C): 24h
 Em câmara fria congelada ou congelador (-18°C): vários meses respeitando a DLU que figura na embalagem.
 Não voltar a congelar após descongelação.