



Codice: 84602

Descrizione: PISELLI"FINISSIMI""PASFROST" GELO KG.2,5

Fornitore: 4712

Ingredienti	Piselli finissimi IQF		
Descrizione processo produttivo	I piselli rispecchiano le caratteristiche della specie. I piselli vengono lavati, scottati e congelati singolarmente il loro diametro varia da 7,5 a 8,2mm		
Caratteristiche organolettiche	Colore:	verde omogeneo	
	Odore/sapore:	tipico del prodotto	
Caratteristiche microbiologiche	Conta totale:	<500.000	
	Batteri colif.fecali:	<15	
	Batteri coliformi:	<1.000	
	Muffe:	<500	
	Fermenti:	<1.000	
	E.Coli:	<10	
	Salmonella:	assente in 25g	
	Listeria m.:	assente in 25g	
	S.Aureus:	<100	
OGM	Nessuno dei nostri prodotti è stato geneticamente modificato		
Valori nutrizionali/energetici	Valore energetico:	49kcal	
	Proteine:	5,4g	
	Grassi:	0,0g	
	Carboidrati:	6,8g	
	Sugars:	3,5g	
Allergeni	Assenti. Possibile contaminazione di sedano		
Durabilità prodotto	24 mesi		
Provenienza materia prima	Belgio, Francia		
Contenuto per cartone	N. 2 buste da 2,5kg		
Cartoni per pallet	99		
Conservazione	-22°C		
Produttore/Fornitore	4712 PASFROST N.V. SA PASSENDALESTRAAT 80 ZONNEBEKE PASSENDALE EE		