

**Gratin broccoli e patate**

SCHEMA PRODOTTO

Creata il: 26/04/2021

| GTIN           | Codice breve JDE | Denominazione legale                           |
|----------------|------------------|--|
| 03083681087314 | 112662           | Misto di broccoli e patate cucinato, surgelato |
| GTIN COLLO     |                  |  |
| 03083681087321 |                  |  |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Luogo di trasformazione</b>  | Francia   |
| <b>Descrizione del prodotto</b> | Il gratin di broccoli e patate surgelato è preparato a partire da infiorescenze fresche sane delle varietà di <i>Brassica Oleracea</i> varietà italiana plenck per i broccoli, e a partire da tuberi di patate maturi, freschi e sani, di polpa gialla delle varietà di <i>Solanum</i>  |
| <b>Ingredienti</b>              | Ortaggi 65% (patate prefritte 32,5% (patate 30%, olio di semi di girasole, stabilizzante: E450), cavoli broccolo 26%, cavoli broccolo a cubetti 6,5%), acqua, <b>PANNA</b> fresca 11%, amido modificato di mais, misto di <b>FORMAGGI</b> a pasta dura grattugiati ( <b>LATTE</b> pastorizzato, sale, caglio microbico), sale, addensanti: farina di semi di carruba e gomma di guar, estratto di lievito, noce moscata. Può contenere <b>GLUTINE, SEDANO</b> . |
| <b>TMC</b>                      | 18 mesi   |

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

| Formato   | Quantità (g) |
|-----------|--------------|
| BUSTA 2K5 | 2500         |

| PEZZI PER COLLO | MISURE COLLO |           |           | PESO LORDO COLLO IN GRAMMI |
|-----------------|--------------|-----------|-----------|----------------------------|
|                 | ALTEZZA      | LARGHEZZA | LUNGHEZZA |                            |
| 4               | 395          | 285       | 215       | 10368                      |

| COLLI PER STRATO | STRATI PER PALLET | COLLI PER PALLET | PEZZI PER PALLET | ALTEZZA PALLET (mm) |
|------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|
| 8                | 8                 | 64               | 256              | 1200                |

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>Informazioni imballo</b> | Materiale d'imballaggio: polietilene |
|-----------------------------|--------------------------------------|

## INFORMAZIONI TECNICHE

| Principali allergeni<br>(sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti) |  | Composizione nutrizionale      |  |
|---|--|--------------------------------|--|
|   | A: Assenza<br>P: Presenza<br>T: Tracce | In media per 100 g di prodotto | Indicazioni nutrizionali autorizzate (2) |
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati  | T                                      | Energia (kJ)                   | 391                                      |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  | A                                      | Energia (kcal)                 | 94                                       |
| Uova e prodotti a base di uova  | A                                      | Grassi (g)                     | 5,5                                      |
| Pesce e prodotti a base di pesce  | A                                      | Di cui acidi grassi saturi (g) | 2,9                                      |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  | A                                      | Carboidrati (g)                | 8,5                                      |
| Soia e prodotti a base di soia  | A                                      | Di cui zuccheri (g)            | 0,5                                      |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)   | P                                      | Fibre (g)                      | 1,6                                      |
| Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)  | A                                      | Proteine (g)                   | 1,8                                      |
| Sedano e prodotti a base di sedano  | T                                      | Sale (g)                       | 0,63                                     |
| Senape e prodotti a base di senape  | A                                      |                                |  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | A                                      |                                |  |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale  | A                                      |                                |  |
| Lupini e prodotti a base di lupini  | A                                      |                                |  |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi  | A                                      |                                |  |

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente  
 (1) NRV : Consumi di Riferimento Giornalieri (Nutrient Reference Values)  
 (2) In accordo con il Regolamento 1924/2006/CE e successivi aggiornamenti

| Regimi alimentari                      | Si | No | Senza utilizzo di OGM<br>(In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti) | Si |
|--|----|----|---|----|
| Prodotto adatto alla dieta vegetariana |    | X  |   |    |
| Prodotto adatto alla dieta vegana      |    | X  | Garanzia non irradiato<br>(In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)                    | Si |

| INFORMAZIONI DI CONSUMAZIONE        |  |
|-------------------------------------|--|
| Conservazione in confezione integra | In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del TMC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. |
| Conservazione dopo apertura         | Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore   |

| INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Modalità di preparazione     | Forno ventilato: 12 minuti a 200°C |

### Caratteristiche microbiologiche

#### Riferimento normativo : Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

Regolamento Europeo  
2073/205/CE DEL  
15/11/2005

-> Criteri di sorveglianza

| CRITERI                |         | Carica microbica    |                     | Riferimento   |
|------------------------|---------|---------------------|---------------------|---------------|
|                        |         | m                   | M                   |               |
| Criteri di riferimento | CBT     | $\leq 5 \cdot 10^5$ | $\leq 5 \cdot 10^8$ | ISO 4833-2003 |
|                        | E. coli | $\leq 10$           | $\leq 100$          | ISO 16649.2   |

CBT: Carica Aerobica Totale

\* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

E. coli : Escherichia coli

-> Criteri di controllo

| CRITERI             |                        | Carica microbica<br>in numero per grammi di prodotto | Riferimento     |
|---------------------|------------------------|--|-----------------|
|                     |                        |  |                 |
| Criteri obbligatori | Staphylococcus aureus  | $\leq 100$   | ISO 6888.1-1999 |
|                     |                        |  | ISO 6888.2-1999 |
|                     | Listeria monocytogenes | Presenza $\leq 10/g$                                 | ISO 11290.1     |
|                     |                        |  | ISO 11290.2     |

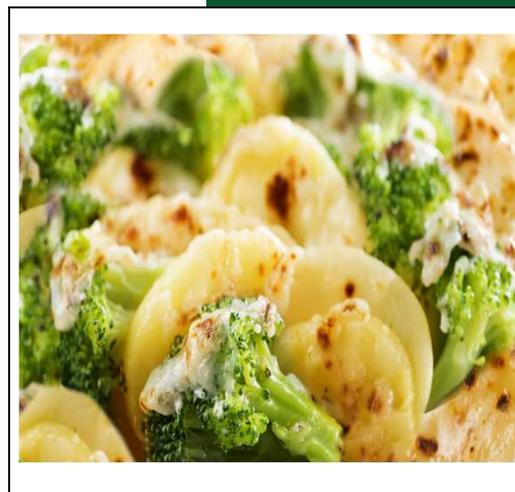
| Composizione / Taglio / Calibro |                                      |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| Ortaggi                         | Taglio / calibro                     |
| Broccoli a rosette              | 25-40 mm (20% massimo fuori calibro) |
| Broccoli a cubetti              | 10X10 mm (+/- 2 mm)                  |
| Salsa                           |                                      |
| Salsa                           |                                      |

### Foto del prodotto

#### Foto Pack



#### Foto Prodotto



Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)  
Bonduelle Italia S.r.l. - Via Trento - 24060 S.Paolo D'Argon (BG) - Italia