



Contorno grigliato Andalusia

SCHEDA PRODOTTO

Creata il: 19/12/2017

| GTIN | Codice breve JDE | Denominazione legale |
|----------------|------------------|-----------------------------|
| 03083680713658 | 89588, 89588 | Misto di ortaggi, surgelato |
| GTIN COLLO | | |
| 03083681039863 | | |

| | |
|--------------------------|---|
| Luogo di trasformazione | Spagna |
| Descrizione del prodotto | Il contorno Andalusia surgelato è preparato a partire da varietà di <i>Capsicum annum L.</i> per i peperoni rossi, di <i>Solanum melongena L.</i> per le melanzane, di <i>Cucurbita pepo L.</i> per le zucchine e di <i>Allium cepa L.</i> per le cipolle |
| Ingredienti | Misto di verdure grigliate: peperoni rossi, melanzane, zucchine verdi, cipolle. Può contenere tracce di SEDANO |
| TMC | 24 mesi |

INFORMAZIONI LOGISTICHE

| Formato | Quantità (g) |
|--------------|--------------|
| BUSTA 1000 g | 1000 |

| PEZZI PER COLLO | MISURE COLLO | | | PESO LORDO COLLO IN GRAMMI |
|-----------------|--------------|-----------|-----------|----------------------------|
| | ALTEZZA | LARGHEZZA | LUNGHEZZA | |
| 6 | 385 | 255 | 175 | 6280 |

| COLLI PER STRATO | STRATI PER PALLET | COLLI PER PALLET | PEZZI PER PALLET | ALTEZZA PALLET (mm) |
|------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|
| 9 | 10 | 90 | 540 | 1200 |

| | |
|----------------------|--------------------------------------|
| Informazioni imballo | Materiale d'imballaggio: polietilene |
|----------------------|--------------------------------------|

INFORMAZIONI TECNICHE

| Principali allergeni (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti) | | Composizione nutrizionale | |
|---|--|---|--|
| | A: Assenza P: Presenza 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 | A | Energia (kJ) Energia (kcal) Grassi (g) Di cui acidi grassi saturi (g) Carboidrati (g) Di cui zuccheri (g) Fibre (g) Sale (g) | 183,0 44,0 0,3 0,1 6,4 5,5 3,4 0,03 Ricco di Fibre |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | A | | |
| Uova e prodotti a base di uova | A | | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | A | | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | A | | |
| Soia e prodotti a base di soia | A | | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | A | | |
| 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 | | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | T | | |
| 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 | Sì | No | Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti) | Sì |
|--|----|----|---|----|
| Prodotto adatto alla dieta vegetariana | X | | | |
| Prodotto adatto alla dieta vegana | X | | Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti) | Sì |

| 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): 72 ore |

| INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE | |
|------------------------------|---|
| Modalità di preparazione | Decongelare in frigorifero per 12 H a 4°C |

Caratteristiche microbiologiche

Riferimento normativo : Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

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

-> Criteri di sorveglianza

| CRITERI | Carica microbica | | Riferimento |
|------------------------|------------------|---------------------|---------------|
| | m | M | |
| Criteri di riferimento | CBT | $\leq 5 \cdot 10^6$ | ISO 4833-2003 |
| | E. coli | ≤ 10 | 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 in numero per grammi di prodotto | | Riferimento |
|---------------------|---|------------------------|-----------------|
| | Staphylococcus aureus | Listeria monocytogenes | |
| Criteri obbligatori | Staphylococcus aureus | ≤ 100 | ISO 6888.1-1999 |
| | Staphylococcus aureus | ≤ 100 | ISO 6888.2-1999 |
| | Listeria monocytogenes | Presenza $\leq 10/g$ | ISO 11290.1 |
| | Listeria monocytogenes | Presenza $\leq 10/g$ | ISO 11290.2 |

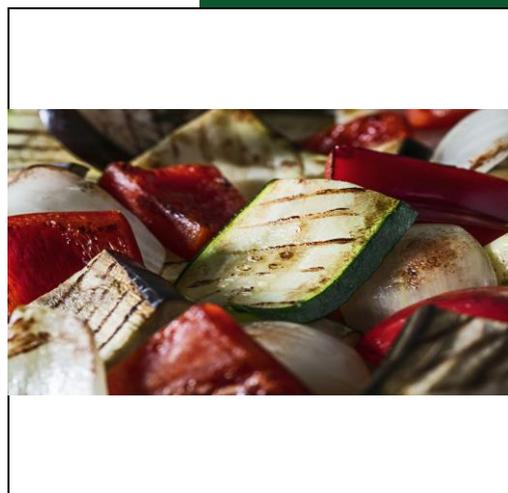
| Composizione / Taglio / Calibro | |
|---------------------------------|--|
| Ortaggi | Taglio / calibro |
| Melanzane a metà in fette | Spessore : 5-8 mm (+/- 1 mm) Lunghezza : 45 - 55 |
| Melanzane a metà in fette | Spessore : 5-8 mm (+/- 1 mm) Lunghezza : 45 - 55 |
| Melanzane a metà in fette | Spessore : 5-8 mm (+/- 1 mm) Lunghezza : 45 - 55 |
| Melanzane a metà in fette | Spessore : 5-8 mm (+/- 1 mm) Lunghezza : 45 - 55 |

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