



Cavolo rosso e mele

SCHEMA PRODOTTO

Creata il: 23/04/2021

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681018110	74717, 74717	Ortaggi e frutta in salsa, surgelato
GTIN COLLO		
03083681018127		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	Il cavolo rosso alle mele surgelato è preparato a partire da varietà di <i>Brassica oleracea acephata</i> gongulodes per il cavolo rosso, di <i>Allium Cepa L.</i> per le cipolle e di <i>Malus pumila</i> per le mele, con l'aggiunta di una salsa
Ingredienti	Misto di ortaggi 70% (cavolo rosso 67% (acidificante: acido citrico), cipolle), acqua, zucchero, mele (5%) (antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), composta di mele (3%) (mele (85%), sciroppo di glucosio-fruttosio, antiossidante: acido ascorbico), sale, amido modificato di mais, aceto d'alcool, succo concentrato di limone, spezie, aroma naturale di chiodi di garofano. Può contenere tracce di <b>grano, sedano, latte, senape, soia</b> .
TMC	18 mesi

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

Formato	Quantità (g)
BUSTA 2K5	2500

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
4	393	292	255	10414

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	7	56	224	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	T	Energia (kJ)	213
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	50
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	0,1
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	10,5
Soia e prodotti a base di soia	T	Di cui zuccheri (g)	6,6
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	T	Fibre (g)	2,1
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)	0,8
Sedano e prodotti a base di sedano	T	Sale (g)	0,90
Senape e prodotti a base di senape	T		
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 (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)	Si
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X		Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Si
Prodotto adatto alla dieta vegana	X			

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 combinato: 10 minuti a 160°C Padella: 10 minuti

### 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	$\leq 5 \cdot 10^5$	ISO 4833-2003
	E. coli	$\leq 10$	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	Presenza $\leq 10/g$	
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
Cavolo rosso	Taglio: strisce 2,5mm +/-0,5mm
Mele	Cubetti 13x19x20 mm +/-4mm
Cipolle	6x6x7mm (+/-1 mm)
Composta di mele	
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