

**Melanzane grigliate**

SCHEMA PRODOTTO

Creata il: 22/05/2020

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680056137	45162, 90070, 93351, 45162, 93351	Melanzane a fette grigliate, surgelato
GTIN COLLO		
03083680911757		

Luogo di trasformazione	Portogallo
Descrizione del prodotto	Le melanzane a fette grigliate, sono preparate a partire dalle melanzane sane, dal color bianco crema leggermente verdastro e dalla buccia viola scuro e non coriacea, caratteristiche della varietà <i>Solanum melongena L.</i>
Ingredienti	Melanzane. Può contenere <b>sedano</b>
TMC	30 mesi

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

Formato	Quantità (g)
BUSTA 1000 g	1000

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
7	398	251	295	7430

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
9	8	72	360	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)	179	Ricco di Fibre
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	43	
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	0,3	
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	0,0	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	5,6	
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	4,8	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	4,8	
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)	2,0	
Sedano e prodotti a base di sedano	T	Sale (g)	0,03	
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
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X	
Prodotto adatto alla dieta vegana	X	

Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)	Sì
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Sì

INFORMAZIONI DI CONSUMAZIONE	
Conservazione in confezione integra	Freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto della data indicata sulla confezione. Con un costante mantenimento della catena del freddo a -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 72 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Frigo: per 12 H a +4°C Forno combinato: 4 minuti a 180°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	$\leq 5 \cdot 10^5$	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	≤ 100	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.1-1999
	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza ≤ 10/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Melanzane	Le melanzane sono tagliate per la lunghezza in fette da 5 a 8 mm di spessore. Lunghezze delle fette: tra 60 e 150 mm

### 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