

<b>Misto di verdure pastellate</b>	
<b>SCHEMA PRODOTTO</b>	Crea il: 02/11/2020

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681048971	96662, 96662	Misto di ortaggi pastellati prefritti
GTIN COLLO		
03083681048988		

Luogo di trasformazione	Italia
Descrizione del prodotto	Il misto di verdure pastellate surgelate è preparato a partire da <i>Brassica oleracea var botrytis per i cavolfiori</i> , di <i>Cucurbita pepo L. per le zucchine</i> , di <i>Cynara scolymus L. per i carciofi</i> e di <i>Daucus carota L. per le carote</i> .
Ingredienti	Cavolfiori 26%, acqua, zucchine verdi 13%, cuori di carciofo (acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico) 13%, carote 13%, <b>pangrattato</b> (farina di <b>grano</b> , sale, lievito, curcuma, paprika, farina di <b>grano</b> maltato) 7%, olio di semi di girasole, farina di mais, farina di <b>grano</b> , amido di mais, amido di <b>grano</b> , sale, agente lievitante: E450i e E500ii, addensante: gomma di xanthan. Può contenere: <b>soia</b> .
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	400	260	180	6349

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

Informazioni imballo	Materiale di 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	
	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	P	Energia (kJ)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)
Soia e prodotti a base di soia	T	Di cui zuccheri (g)
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)
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)
Sedano e prodotti a base di sedano	A	Sale (g)
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
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X	

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 vegana	X	Garanzia non irradiato (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	Scomparto ghiaccio o frigorifero (0°C a +3°C): 24h

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Forno a convezione: 12 minuti a 210°C in gastronom con carta da forno (per 1 kg di prodotto surgelato) Friggitrice: 5 minuti a 180°C (per 500 g di prodotto surgelato)

**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	$\leq 5 \cdot 10^5$	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

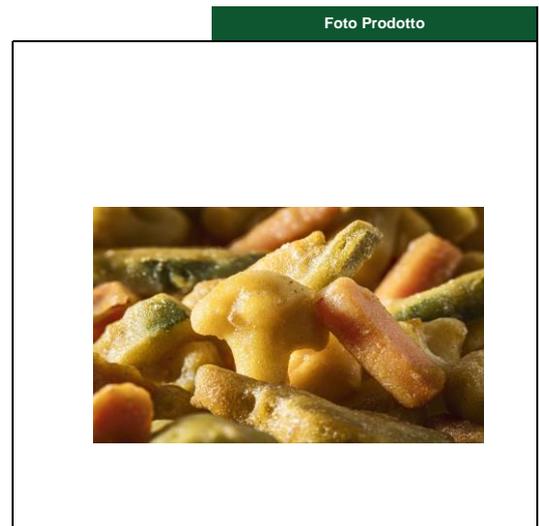
M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

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
			ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza ≤ 10/g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

**Foto del 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