



Tempura di verdure

SCHEDA PRODOTTO

Creata il: 19/12/2017

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681062205	102208, 102208	Ortaggi in pastella da friggere prefritti, surgelato
GTIN COLLO		
03083681062212		

Luogo di trasformazione	Spagna
Descrizione del prodotto	Tempura di Verdure surgelata è preparata a partire da <i>Cucurbita pepo L.</i> per le zucchine verdi, di <i>Daucus carota L.</i> per le carote, di <i>Capsicum annum L.</i> per i peperoni rossi e di <i>Phaseolus vulgaris L.</i> per i fagiolini verdi.
Ingredienti	Ortaggi in proporzione variabile 64% (zucchine verdi, carote, peperoni rossi, fagiolini verdi), olio di semi di girasole (11%), acqua, farina di GRANO , amido di mais, amido modificato di patate, sale, GLUTINE di GRANO , farina di mais, lieviti, farina di riso, amido di GRANO , stabilizzante: E461, agenti lievitanti: E450i e E500ii, spezia, cipolle in polvere.
TMC	18 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Formato	Quantità (g)
BUSTA 1000 g	1000

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
4	395	265	140	4339

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
9	12	108	432	1200

Informazioni imballo	Materiali 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	P	Energia (kJ)	648,0	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	156,0	
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	10,7	
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	1,2	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	10,8	
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	5,1	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	3,9	
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	Sale (g)	0,47	
Sedano e prodotti a base di sedano	A			
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	In frigorifero (0 a +3°C): 24 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Friggitrice: 4 minuti a 180°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	≤ 100	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.1-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza ≤ 10/g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Cavolfiori	15 -30 mm (20% massimo fuori calibro superiore misurato sulla dimensione più piccola)
Zucchine verdi	Bastoncini
Cuori di carciofi tagliati	In quarti
Carote	Bastoncini 8 x 8 x 50 mm (sezione +/- 2 mm - lunghezza +/- 10 mm)
Panatura	

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