



Gratin di patate

SCHEMA PRODOTTO

Crea il: 26/04/2021

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681074727	108295, 108295	Patate cucinate surgelate
GTIN COLLO		
03083681074734		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	Il gratin dauphinois surgelato è preparato a partire da patate mature, sane, conformi alle caratteristiche delle varietà ottenute dalla specie <i>Solanum tuberosum L.</i> con l'aggiunta di una salsa.
Ingredienti	Patate prefritte 62% (patate 59%, olio di semi di girasole, stabilizzante E450), acqua, panna 8,5%, preparazione casearia fusa (acqua, formaggio emmental francese, burro , sale, addensante: gomma di xantano), fecola di manioca, amido modificato di mais, olio di semi di girasole, aglio, sale, estratto di lievito, addensanti: gomma di xantano e gomma di guar, aroma naturale di pepe, aromi naturali* (latte), spezie. * presenza di ingredienti di origine animale (siero di latte) nella composizione di questo aroma. Può contenere tracce di grano, sedano, senape, soia .
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	185	10373

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	8	64	256	1200

Informazioni imballo

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)	484
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	116
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	5,6
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	2,4
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	13,9
Soia e prodotti a base di soia	T	Di cui zuccheri (g)	0,4
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	P	Fibre (g)	1,4
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)	1,7
Sedano e prodotti a base di sedano	T	Sale (g)	0,55
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	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	
Conservazione dopo apertura	

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Forno ventilato: 20 minuti a 200°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	≤ 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

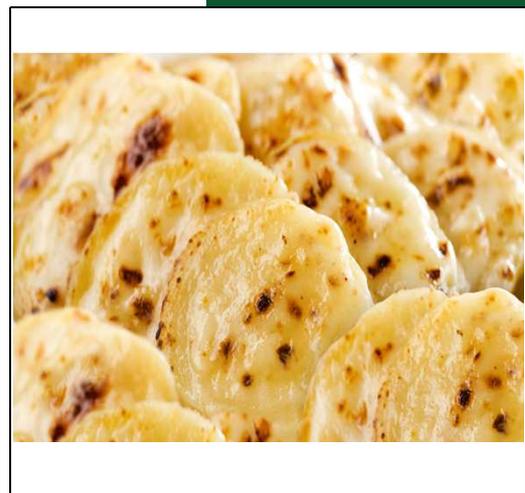
CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	
Listeria monocytogenes		Presenza $\leq 10/g$	ISO 6888.2-1999
			ISO 11290.1
			ISO 11290.2

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