

<b>Contorno Natura</b>	
SCHEMA PRODOTTO	Creata il: 22/12/2022

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681164695	150764	Misto di ortaggi e patate prefritte surgelato
GTIN COLLO		
03083681164701		

<b>Luogo di trasformazione</b>	Spagna
<b>Descrizione del prodotto</b>	Il Contorno Natura è preparato a partire da varietà di <i>Brassica oleracea L. convar botrytis var italica plenck</i> per i broccoli, di <i>Daucus carota L.</i> per le carote, di <i>Phaseolus vulgaris</i> per i fagioli verdi piatti, di <i>Solanum tuberosum L.</i> per le patate.
<b>Ingredienti</b>	Cavolo broccolo 37%, carote 32%, fagioli verdi piatti 16%, patate prefritte 15% (patate, olio di semi di girasole, destrosio, stabilizzante: E450). Può contenere SEDANO.
<b>TMC</b>	

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Formato	Quantità (g)
BUSTA 1000 g	1000

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
6	385	255	175	6265

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
9	9	81	486	1200

<b>Informazioni imballo</b>	Busta LDPE 4. Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune. Altri imballi per il trasporto: pallet: legno FOR 50. Scatole, vassoi, intrafalde: cartone PAP 20. Etichette: carta PAP 22. Pellicola,
-----------------------------	---

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
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A	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	A	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	T	Sale (g)
Senape e prodotti a base di senape	A	Vitamina A (µg)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A	Acido folico (Vitamina B9) (µg)
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	
		Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
		Ricco di Fibre
		Fonte di Vitamina A
		Fonte di Vitamina B9

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 (tra 0°C e +3°C): 24 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	

#### 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 in numero per grammi di prodotto		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

E. coli : Escherichia coli

\* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

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

-> Criteri di controllo

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
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
Broccoli a rosette	15-40 mm (20% massimo fuori calibro)
Carotine extra fini	8-12 mm (20% massimo fuori calibro)
Fagioli verdi piatti	Interi
Patate	In quarti