



Fagiolini finissimi Minute

SCHEMA PRODOTTO

Crea il: 26/02/2021

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680049443	13048	Fagiolini verdi finissimi interi, surgelati
GTIN COLLO		
03083680598903		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	I fagiolini verdi surgelati sono preparate a partire da baccelli verdi non completamente maturi di varietà di <i>Phaseolus vulgaris L.</i> o di <i>Phaseolus multiflorus L.M.K.</i>
Ingredienti	Fagiolini verdi. Può contenere SEDANO
TMC	24 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	255	10421

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	6	48	192	1200

Informazioni imballo	Busta in Polietilene PE 4, Raccolta Plastica. Verificare le disposizioni del comune.
----------------------	--

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	
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	
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	
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)	Si
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Si

INFORMAZIONI DI CONSUMAZIONE	
Conservazione in confezione integra	Freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto della data indicata sulla confezione. Non ricongelare mai un prodotto scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (tra 0°C e +3°C): 24 h

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Forno a microonde: cuocere 6 minuti a 800 W per 500 g di prodotto surgelato in un piatto idoneo coperto Forno a vapore: cuocere 5 minuti a 100°C per 2,5 kg di prodotto surgelato in gastrornorm forata. Padella: cuocere 6 minuti per 500 g di prodotto surgelato. Ogni utilizzatore è responsabile del rispetto rigoroso delle modalità di preparazione per garantire la qualità del prodotto

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	≤ 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	Listeria monocytogenes	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.1-1999
	Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus	ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.1
	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Fagiolini verdi	Larghezza massima del baccello (misurato su un campione di 300g con un vaglio a fori rotondi di spessore di 3 mm): ≤ 8 mm (20% in numero di calibro superiore)

Foto del prodotto

Foto Pack



Foto Prodotto

