



Contorno fantasia italiana

SCHEMA PRODOTTO

Creata il: 27/05/2020

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680678407	46030, 46030	Misto di ortaggi, surgelato
GTIN COLLO		
03083680911702		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	Il Contorno Fantasia Italiana, è preparato a partire da varietà di <i>Cucurbita pepo L.</i> per le zucchine, di <i>Daucus carota L.</i> per le carote, di <i>Solanum tuberosum L.</i> per le patate
Ingredienti	Misto di ortaggi in proporzione variabile: zucchine, carote, patate prefritte (olio di semi di girasole, stabilizzante: E450). Può contenere tracce di <b>sedano</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	293	197	220	6223

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
16	6	96	576	1200

Informazioni imballo	Materiale 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	A	Energia (kJ)	Ricco di Fibre
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	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	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del TMC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 72 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Forno ventilato: 6 minuti a 180°C Padella: 5/6 minuti

**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

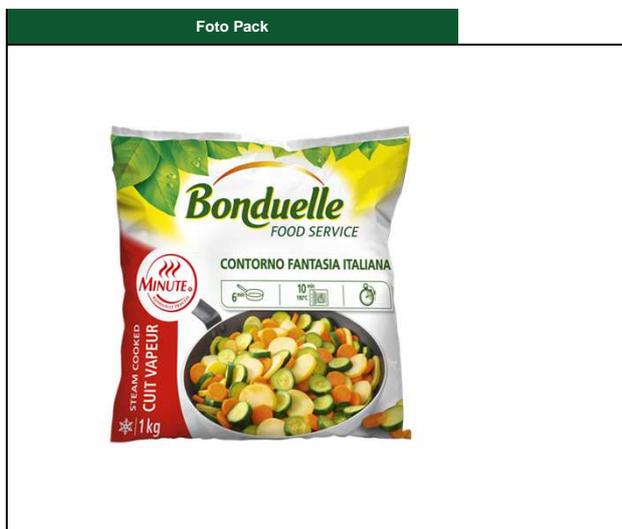
E. coli : Escherichia coli

-> Criteri di controllo

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	Staphylococcus aureus	Presenza $\leq 10/g$	
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
Zucchine a rondelle	20-40 mm (20% massimo fuori calibro) Spessore : 7-9 mm (+/- 2 mm)
Carote a rondelle	15-30 mm (20% massimo fuori calibro) Spessore : 6-7 mm (+/- 1 mm)
Patate a fette	40-50 mm (20% massimo fuori calibro) Spessore : 6 mm (+/- 1 mm)

**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