



Cavolfiori Minute

SCHEMA PRODOTTO

Creata il: 27/05/2020

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680049474	13075, 13075	Cavolfiori a rosette, surgelato
GTIN COLLO		
03083680568074		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	I cavolfiori sono preparati a partire dalle infiorescenze, fresche, bianche, sane, sode e compatte di <i>Brassica Oleracea botrytis</i> L., selezionate e suddivise in piccole rosette calibrate, adeguatamente scottate e subito surgelate in I.Q.F.
Ingredienti	Cavolfiori. Può contenere tracce di 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	270	10462

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	6	48	192	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)	A: Assenza P: Presenza T: Tracce	Composizione nutrizionale
		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)
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	Acido folico (Vitamina B9) (µg)
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: 7/8 minuti

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	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	ISO 4833-2003
	E. coli	≤ 10	≤ 100	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	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.1 ISO 11290.2

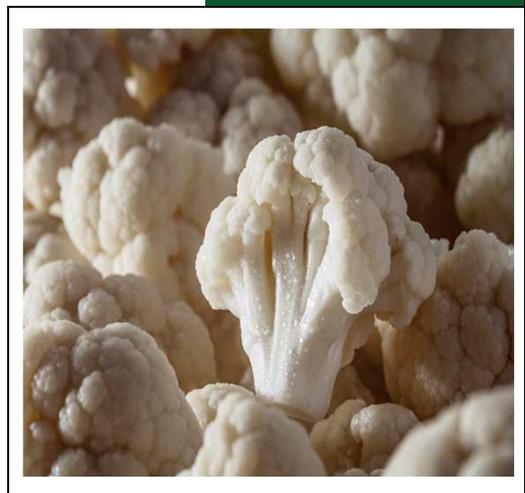
Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Cavolfiore	Calibro 35-50 mm. Calibro inferiore: $\leq 10\%$. Calibro superiore: ≥ 10 . 30% fuori calibro. Il calibro delle rosette è determinato dalla parte più piccola della porzione di testa di inflorescenza misurato con un calibro, sul prodotto scongelato

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