



Minestrone ristorazione

SCHEMA PRODOTTO

Creata il: 27/05/2020

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680978408	53216, 53216	Misto di ortaggi surgelato
GTIN COLLO		
03083680978415		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	Le verdure per minestrone surgelate, sono preparate a partire da varietà di <i>Solanum tuberosum L.</i> per le patate, di <i>Daucus carota L.</i> per le carote, di <i>Phaseolus vulgaris L.</i> per i fagiolini e i fagioli borlotti, di <i>Solanum lycopersicum L.</i> per i pomodori, di Patate (patate, stabilizzante: E450), carote, fagiolini verdi, pomodori, zucchine verdi, piselli, sedano , fagioli borlotti secchi reidratati.
Ingredienti	Patate (patate, stabilizzante: E450), carote, fagiolini verdi, pomodori, zucchine verdi, piselli, sedano , fagioli borlotti secchi reidratati.
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	175	10363

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	8	64	256	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) 215
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal) 51
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g) 0,3
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g) 0,1
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g) 8,1
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g) 1,7
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g) 3,2
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) 2,4
Sedano e prodotti a base di sedano	P	Sale (g) 0,03
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		Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)	Sì
Prodotto adatto alla dieta vegana	X		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): 24 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Acqua Bollente: 5 minuti Microonde: 5 minuti a 900 W

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	$\leq 5.10^5$	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

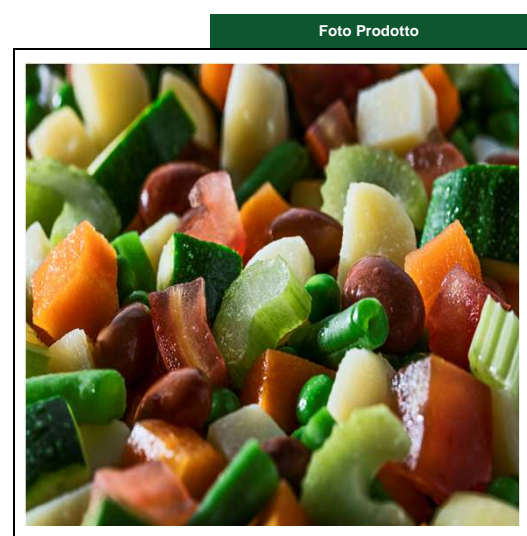
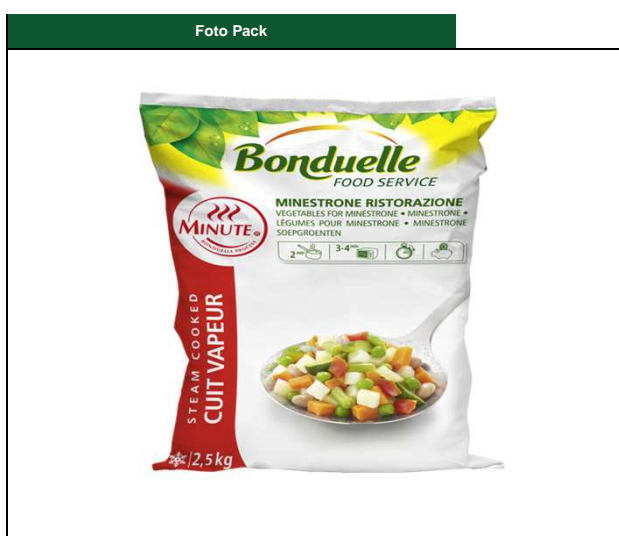
E. coli : Escherichia coli

-> 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	≤ 100	ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.1
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Patate a cubetti	9x9x11 mm (+/- 2 mm)
Carote a cubetti	8X8X16 mm (+/- 3 mm)
pomodori a cubetti pelati	12X12X12 mm (+/- 2 mm)
Fagioli verdi	Mezzi Fini ($\leq 10,5mm$) Taglio 1.3cm (+/-2mm)
Piselli	Non calibrato
Zucchine verdi a spicchi	Mezzi spicchi
Fagioli borlotti	.
Sedano	Spessore 8 mm (+/- 2 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