



Barbabietole a fette

SCHEMA PRODOTTO

Creata il: 30/04/2021

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
08410375110105	6642, 6642	Barbabietole rosse a fette condite in conserva
GTIN COLLO		
03083680581356		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	Le conserve di barbabietole rosse sono preparate a partire da radici di <i>Beta vulgaris L. var conditiva</i> .
Ingredienti	Barbabietole rosse, acqua, aceto d'alcol, sale, zucchero.
TMC	30 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Formato	Quantità (g)
LATTA 3/1 STANDARD	2500

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
3	465	155	158	8904

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
11	8	88	264	1200

Informazioni imballo	Latte: ferro, vernice di protezione: ad uso alimentare
----------------------	--

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	A	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	Conservare a temperatura ambiente, secondo il TMC indicato sulla confezione.
Conservazione dopo apertura	I nostri prodotti sono da consumarsi entro un periodo massimo di 3 giorni dall'apertura, a una temperatura compresa tra 0 e +4°C a condizione che il prodotto sia conservato in un recipiente idoneo e chiuso e che sia stato manipolato nel rispetto delle

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Ciotola: Sgocciolare, non risciacquare. Il prodotto è già cotto, pronto per essere utilizzato nelle tue ricette.

**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	$\leq 5 \cdot 10^5$	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	≤ 100	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.1-1999
	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza ≤ 10/g	ISO 11290.1
Listeria monocytogenes	Presenza ≤ 10/g	ISO 11290.2	ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Barbabietole	Fette: diametro massimo (dimensione maggiore): ≤70 mm. Spessore di taglio (ondulato): 5mm massimo

**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