

GERMOGLI

AMBIENT - 4/4 - LATTA GTIN :03083680018951

IDEALE COME

RISTORAZIONE



INGREDIENTE



CREATIVITÀ



FAMIGLIA :

Insalate

DISPONIBILITÀ :

Disponibile tutto l'anno

TIPO DI REGIME ALIMENTARE :

Vegano, Vegetariano, Latto-ovo-vegetariano

TMC :

24 mesi

PESO NETTO IN GR :

800

3D Pack: https://mediacenter.bonduelle.com/cdn/201902_0/03083680018951_97036_GERMOGLI_4-4.png
Maxi Zone: https://mediacenter.bonduelle.com/cdn/202006/03083680018951_WEB_Bonduelle_Pousse-Mungo-ok-046.jpg

I VANTAGGI DEL PRODOTTO



I Germogli di fagiolo Mungo sono preparati a partire da varietà di Vigna radiatae L. Già cotti, sono pronti per essere utilizzati a freddo o come ingrediente per le tue ricette.

INGREDIENTI

Acqua, germogli di fagiolo mungo, sale, zucchero, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico

DENOMINAZIONE LEGALE

Germogli di fagiolo Mungo in conserva

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

CIOTOLA

Sgocciolare, non risciacquare. Il prodotto è già cotto, pronto per essere utilizzato nelle tue ricette.



GERMOGLI

AMBIENT - 4/4 - LATTA

GTIN :03083680018951

NUTRIZIONE

Per 100 g di prodotto
sgocciolato / (1) FGR

| | |
|-----------------|---------------|
| ENERGIA | 23kcal |
| ÉNERGIE KJ | 95kj |
| GRASSI | 0,5g |
| DI CUI SATURI | 0,1g |
| CARBOIDRATI | 2,6g |
| DI CUI ZUCCHERI | 1,7g |
| FIBRE | 1,3g |
| PROTEINE | 1,3g |
| SALE | 0,83g |

(1) Fabbisogno Giornaliero di Riferimento

DATI LOGISTICI

| | PRODOTTO | COLLI | PALLET |
|------------------|-----------------|-------------------|---------------------|
| GTIN | 03083680018951 | 03083680677004 | 03083680230858 |
| JDE | 6597 | 6597 | 6597 |
| PACKAGING | | COLIS | - |
| PESO LORDO IN GR | 937 | 5679 | 842929 |
| PESO NETTO IN GR | 800 | 4800 | 691200 |
| DIMENSIONE IN MM | 99x99x118 LxIxh | 305x205x119 LxIxh | 1200x800x1596 LxIxh |

| COLLI/STRATO | STRATI/BANCALE | COLLI/BANCALE | PRODOTTI/BANCALE | PRODOTTI/COLLI |
|--------------|----------------|---------------|------------------|----------------|
| 12 | 12 | 144 | 864 | 6 |

19/11/2020



**Germogli**

SCHEMA PRODOTTO

Creata il: 07/07/2020

| GTIN | Codice breve JDE | Denominazione legale |
|----------------|------------------|---------------------------------------|
| 03083680018951 | 6597, 6597 | Germogli di fagiolo Mungo in conserva |
| GTIN COLLO | | |
| 03083680677004 | | |

| | |
|--------------------------|---|
| Luogo di trasformazione | Francia |
| Descrizione del prodotto | I germogli di fagiolo Mungo in conserva sono preparati a partire da varietà di <i>Vigna radiatae L.</i> |
| Ingredienti | Acqua, germogli di fagiolo mungo, sale, zucchero, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico |
| TMC | 24 mesi |

| INFORMAZIONI LOGISTICHE | |
|-------------------------|--------------|
| Formato | Quantità (g) |
| LATTA 4/4 STANDARD | 800 |

| PEZZI PER COLLO | MISURE COLLO | | | PESO LORDO COLLO IN GRAMMI |
|-----------------|--------------|-----------|-----------|----------------------------|
| | ALTEZZA | LARGHEZZA | LUNGHEZZA | |
| 6 | 305 | 205 | 119 | 5679 |

| COLLI PER STRATO | STRATI PER PALLET | COLLI PER PALLET | PEZZI PER PALLET | ALTEZZA PALLET (mm) |
|------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|
| 12 | 12 | 144 | 864 | 1200 |

| | |
|----------------------|--|
| Informazioni imballo | Materiale d'imballaggio: 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) | | 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) |
| 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 +3°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 | ≤ 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

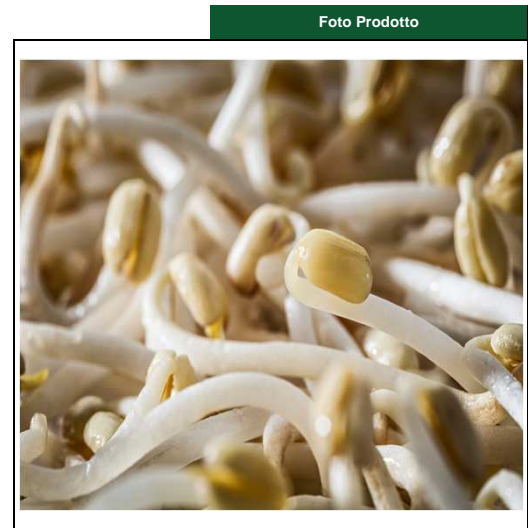
E. coli : Escherichia coli

-> Criteri di controllo

| CRITERI | Carica microbica in numero per grammi di prodotto | | Riferimento |
|---------------------|--|----------------------|----------------------------|
| | Staphylococcus aureus | ≤ 100 | |
| Criteri obbligatori | Listeria monocytogenes | Presenza $\leq 10/g$ | ISO 11290.1 ISO 11290.2 |

| Composizione / Taglio / Calibro | |
|---------------------------------|--|
| Ortaggi | Taglio / calibro |
| Germogli di fagiolo mungo | Lunghezza: da 6a 9cm (+/-1 cm). Diametro: da 3 a 4mm (+/-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