

	Germogli
SCHEDA PRODOTTO	Creata il: 06/10/2020

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680015417	95851	Germogli di fagiolo Mungo in conserva
GTIN COLLO		
03083680477642		

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 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	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)	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	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	

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

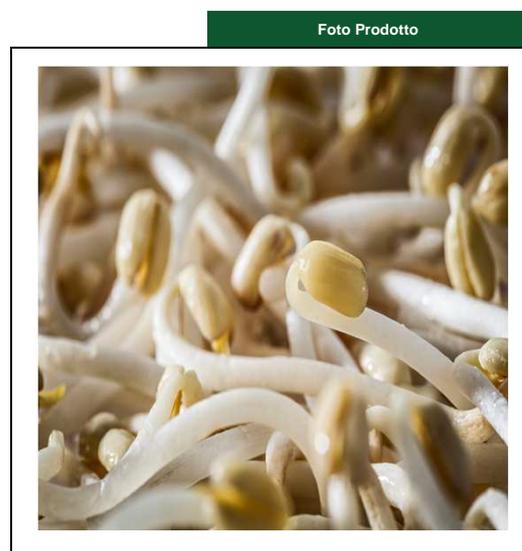
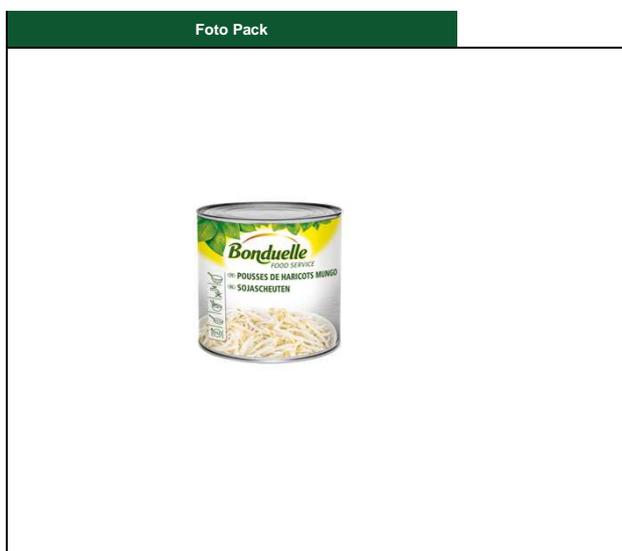
E. coli : Escherichia coli

-> Criteri di controllo

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	
			ISO 6888.2-1999
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