

**Piselli finissimi**

SCHEMA PRODOTTO

Creata il: 26/05/2021

| GTIN | Codice breve JDE | Denominazione legale |
|----------------|------------------|-------------------------------|
| 03083680650953 | 15563, 15563 | Piselli finissimi in conserva |
| GTIN COLLO | | |
| 03083680676991 | | |

| | |
|--------------------------|--|
| Luogo di trasformazione | Francia |
| Descrizione del prodotto | I piselli in scatola vengono preparati da semi freschi e incompletamente maturi di <i>Pisum sativum L.</i> |
| Ingredienti | Piselli, acqua, zucchero, sale, aroma naturale |
| TMC | 48 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 | Materiali di imballaggio: ferro, vernice protettiva: per 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) | 405 | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | A | Energia (kcal) | 96 | |
| Uova e prodotti a base di uova | A | Grassi (g) | 0,5 | |
| 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) | 14,9 | |
| Soia e prodotti a base di soia | A | Di cui zuccheri (g) | 4,1 | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | A | Fibre (g) | 5,0 | |
| 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) | 5,5 | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | A | Sale (g) | 0,68 | |
| Senape e prodotti a base di senape | A | Acido folico (Vitamina B9) (µg) | 31,3 - 16% NRV (1) | |
| 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 | Da conservare in base alla data di scadenza indicata sulla confezione a temperatura ambiente. |
| Conservazione dopo apertura | I prodotti devono essere consumati entro un massimo di 3 giorni dopo l'apertura, ad una temperatura compresa tra 0 e + 3 ° C a condizione che il prodotto sia conservato in un contenitore pulito e chiuso e che sia stato manipolato in conformità con |

| 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

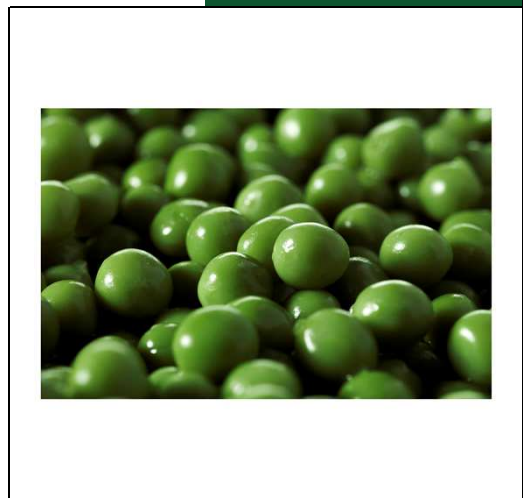
| CRITERI | Carica microbica in numero per grammi di prodotto | | Riferimento |
|---------------------|---|----------------------|-----------------|
| | | | |
| Criteri obbligatori | Staphylococcus aureus | ≤ 100 | ISO 6888.1-1999 |
| | Listeria monocytogenes | Presenza $\leq 10/g$ | ISO 6888.2-1999 |
| | | | ISO 11290.1 |
| | | | ISO 11290.2 |

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