

| | |
|------------------------|---------------------------|
| | Carciofi a spicchi |
| SCHEMA PRODOTTO | Crea il: 24/03/2022 |

| GTIN | Codice breve JDE | Denominazione legale |
|----------------|------------------|--------------------------------------|
| 03083681035254 | 87695, 87695 | Cuori di carciofo tagliati surgelati |
| GTIN COLLO | | |
| 03083681035391 | | |

| Luogo di trasformazione | Spagna |
|--------------------------|--|
| Descrizione del prodotto | Carciofi a spicchi Minute surgelati sono preparati a partire da capolini tagliati regolarmente, privati degli steli e delle brattee esterne e coriacee, da varietà di Cynara scolymus L. |
| Ingredienti | Cuori di carciofo 99,9%, acidificante: acido citrico. Po' contenere: SEDANO |
| TMC | 24 mesi |

| INFORMAZIONI LOGISTICHE | |
|-------------------------|--------------|
| Formato | Quantità (g) |
| BUSTA 1000 g | 1000 |

| PEZZI PER COLLO | MISURE COLLO | | | PESO LORDO COLLO IN GRAMMI |
|-----------------|--------------|-----------|-----------|----------------------------|
| | ALTEZZA | LARGHEZZA | LUNGHEZZA | |
| 6 | 385 | 255 | 175 | 6268 |

| COLLI PER STRATO | STRATI PER PALLET | COLLI PER PALLET | PEZZI PER PALLET | ALTEZZA PALLET (mm) |
|------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|
| 9 | 9 | 81 | 486 | 1200 |

| Informazioni imballo | Busta in polietilene LDPE 4, raccolta plastica. Verificare le disposizioni del comune. |
|----------------------|--|
|----------------------|--|

| 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 | T | 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 | Si | No | Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti) | Si |
|--|----|----|---|----|
| Prodotto adatto alla dieta vegetariana | X | | | |
| Prodotto adatto alla dieta vegana | X | | Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti) | Si |

| 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): 72 ore |

| INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE | |
|------------------------------|---|
| Modalità di preparazione | Forno a convezione: cuocere 12 minuti a 180°C in gastrornorm piena non coperta per 2 kg di prodotto surgelato. |
| | Forno microonde: cuocere 10 minuti a 800 W in un piatto idoneo coperto per 500 g di prodotto surgelato . |
| | Forno a vapore: cuocere 5 minuti a 100°C in gastrornorm forata per 1 kg di prodotto surgelato. |
| | Padella: cuocere 10 minuti per 500 g di prodotto surgelato. |
| | Ogni utilizzatore è responsabile del riscaldamento del prodotto nel rispetto rigoroso di queste modalità di preparazione per garantire la qualità del prodotto. |

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

E. coli : Escherichia coli

* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

-> 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 |
| Cuore di carciofo | Taglio a 1/6 o 1/8 in funzione del calibro della materia prima |

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