	Contorno grigliato Andalusia
	SCHEDA PRODOTTO — **Creata il:** 01/03/2022

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680713658	89588, 135704, 89588	Misto di ortaggi, surgelato
GTIN COLLO		
03083681133455		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	Il contorno Andalusia surgelato è preparato a partire da varietà di Capsicum annum L. per i peperoni rossi, di Solanum melongena L. per le melanzane, di Cucurbita pepo L. per le zucchine e di Allium cepa L. per le cipolle
Ingredienti	Ortaggi grigliati: peperoni rossi, melanzane, zucchine verdi, cipolle. Può 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	395	285	160	6335

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	11	88	528	1200

Informazioni imballo	Busta LDPE 4. Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune. Altri imballi per il trasporto: pallet: legno FOR 50. Scatole, vassoi, intrafalde: cartone PAP 20. Etichette: carta PAP 22. Pellicola,

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
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A
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
Sedano e prodotti a base di sedano	T
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

Composizione nutrizionale

	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	184	
Energia (kcal)	44	
Grassi (g)	0,3	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	6,4	
Di cui zuccheri (g)	5,5	
Fibre (g)	3,5	Ricco di Fibre
Proteine (g)	2,1	
Sale (g)	0,02	

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	

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 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	Freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto della data indicata sulla confezione. Con un costante mantenimento della catena del freddo a -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (tra 0°C e +3°C): 24 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Forno a convezione: 15 minuti a 180°C in gastronorm piena, per 2,5 kg di prodotto surgelato. Forno a convezione non preriscaldato: 45 minuti a 120°C in gastronorm piena scoperta, per 2,5 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 in numero per grammi di prodotto		Riferimento
		m	M	
Criteri di riferimento	**CBT**	≤ 5.10^5	≤ 5.10^6	ISO 4833-2003
	E. coli	≤ 10	≤ 100	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
Criteri obbligatori	**Staphylococcus aureus**	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza ≤ 10/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	**Taglio / calibro**
Peperoni Rossi	Spessore : 5-8 mm (+/- 1 mm) Lunghezza : 45 - 55
Melanzane mezza fetta	Spessore : 5-8 mm (+/- 1 mm) Lunghezza : 45 - 55
Zucchine mezza fetta	Spessore : 5-8 mm (+/- 1 mm) Lunghezza : 45 - 55
Cipolla a cubetti	Spessore : 5-8 mm (+/- 1 mm) Lunghezza : 45 - 55

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