	BIETA A FOGLIA INTEGRA IN PORZIONI - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 03/11/2016	V0001

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083681023114	77465	SFS1_DBE006	Bietola in foglie, surgelato
Conditionné sous atmosphère protectrice		No	
Luogo di trasformazione	Spagna	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	La Bieta in foglie è ottenuta a partire da foglie giovani verdi e conformi alle caratteristiche delle varietà della specie <i>Beta vulgaris L.</i> tipo di spinacio perenne		
Ingredienti	Bietola da foglia. Può contenere tracce di sedano		
TMC	24 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 1000 g		1000	
Informazioni imballo	Materiale d'imballaggio: polietilene		
Utilizzo e conservazione	Maneggiare con cura		

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)	113	
Energia (kcal)	27	
Grassi (g)	0,5	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	2,1	
Di cui zuccheri (g)	0,7	
Fibre (g)	2,4	Ricco di Fibre
Proteine (g)	2,3	
Sale (g)	0,28	

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 produzione	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Blanching, Formatura, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
Conservazione in confezione integra	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del T MC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

	BIETA A FOGLIA INTEGRA IN PORZIONI - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 03/11/2016	V0001
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore	

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Senza scongelare, in gastronomie forata, salare e cuocere per 10 minuti a 95°C	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Color verde intenso, piccoli fini, foglie abbastanza integre	Consistenza tenera, non fibrosa	Sapore e odore caratteristici. Leggermente astringente, poco amaro

Caratteristiche microbiologiche

Riferimento normativo (3):

Regolamento Europeo 2073/205/CE DEL 15/11/2005

(3) Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

-> **Criteri di sorveglianza**

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento	
	m	M		
Criteri di riferimento	CBT	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	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 < 100/g
		ISO 11290.1
		ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Bietola da foglia	Placche da 80g in media su 30 Placche	100

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
Corpi estranei vegetali: erbe, graminacee, piccole plantule	≤ 4 in numero su 1kg
Corpi estranei: di origine minerale, animale e organica	0 in numero su 1kg
Foglie macchiate: foglie gialle di qualsiasi origine che alterano l'aspetto	$\leq 4\%$ m/m

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