	CICORIA IN PORZIONI - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 03/11/2016	V0001

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083681041637	92456	SFS1_DKC001	Cicoria in foglia in porzioni, surgelato
Conditionné sous atmosphère protectrice			
Luogo di trasformazione	Italia	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	La cicoria in foglia in porzioni surgelata è ottenuta da foglie fresche e prive di alterazioni conformi alle caratteristiche delle varietà della specie <i>Cichorium intybus L. var. foliosum</i> .		
Ingredienti	Cicoria		
TMC	24 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 1000 g		1000	
Informazioni imballo	Materiale di imballaggio: PE/PET/PE		
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	A
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)	110	Ricco di Fibre
Energia (kcal)	26	
Grassi (g)	0,6	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	1,9	
Di cui zuccheri (g)	0,8	
Fibre (g)	2,7	
Proteine (g)	2,0	
Sale (g)	0,08	

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, Stampo, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedi anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)

	CICORIA IN PORZIONI - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 03/11/2016	V0001
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	Scomparto ghiaccio o frigorifero (0 a +3°C): 24h	

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Forno a convezione: Da -18°C: 10 minuti a 160°C in gastronomia piena coperta, condire a piacere. Da -18°C: far saltare 10 minuti in padella con olio, condire a piacere.	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Verde, uniforme	Caratteristico	Caratteristico

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	$\leq 5 \cdot 10^5$	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	
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
Cicoria in porzioni (cubetti)	50 a 60g / porzione	100

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
Corpi estranei vegetali: erbe, graminacee, piccole plantule	2 su 1 kg
Corpi estranei: d'origine minerale, animale o organica	Assenza su 1 kg
Foglie macchiate: foglie brune e di qualsiasi origine di dimensione maggiore a 1cm ²	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