	<b>CONTORNO NATURA - BONDUELLE RESTAURATION</b>	Versione n°
	Creato il: 03/11/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680678414	45932	SFS1_DME040	Misto di ortaggi, surgelato
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>		<b>No</b>	
<b>Luogo di trasformazione</b>	Spagna	<b>Bollo sanitario</b>	-
<b>Descrizione del prodotto</b>	Il Contorno Natura è preparato a partire da varietà di Brassica oleracea L. convar botrytis varietà italiana plenck per i broccoli, di <i>Daucus carota L.</i> per le carote, di <i>Pisum sativum L.</i> per i piselli mangiatutto, di <i>Solanum tuberosum L.</i> per le patate		
<b>Ingredienti</b>	Misto di ortaggi: cavolo broccolo, carote, piselli mangiatutto, patate prefritte (olio di semi di girasole, stabilizzante: E450, destrosio). Può contenere tracce di <b>sedano</b>		
<b>TMC</b>	24 mesi		
<b>Formato</b>		<b>Quantità (g)</b>	
BUSTA 1000 g		1000	
<b>Informazioni imballo</b>	Materiale d'imballaggio: polietilene		
<b>Utilizzo e conservazione</b>	Maneggiare con cura		

<b>Principali allergeni</b> (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


<b>Composizione nutrizionale</b>		
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	196	
Energia (kcal)	47	
Grassi (g)	0,8	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	6,8	
Di cui zuccheri (g)	2,0	
Fibre (g)	2,7	Ricco di Fibre
Proteine (g)	1,7	
Sale (g)	0,05	
Acido folico (Vitamina B9) (µg)	30,1 - 15% NRV (1)	Fonte di Vitamina B9

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

<b>Informazioni di produzione</b>
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Taglio / Calibrazione, Blanching / Cottura / Prefrittura, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Miscelazione degli ingredienti, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)

	<b>CONTORNO NATURA - BONDUELLE RESTAURATION</b>		Versione n°
	Creato il: 03/11/2016		V0002
<b>Conservazione in confezione integra</b>	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del T MC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.		
<b>Conservazione dopo apertura</b>	Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore		

Caratteristiche organolettiche		
<b>Modalità di preparazione</b> (per determinare le caratteristiche organolettiche)	In padella: senza scongelare far saltare 7 minuti con olio o burro	
<b>Aspetto</b>	<b>Consistenza</b>	<b>Sapore / Odore</b>
Colore caratteristico di ciascuna verdura	Consistenza non troppo soda né troppo morbida	Caratteristico di ciascuna verdura

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	$\leq 10$	$\leq 100$	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	$\leq 100$	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
Broccoli a rosette	15-40 mm (20% massimo fuori calibro)	37
Carotine extra fini	8-12 mm (20% massimo fuori calibro)	32
Piselli mangiatutto	Interi	16
Patate	In quarti	15

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
Corpi estranei: d'origine minerale, animale o organica	0 in numero su 1kg
Corpi estranei vegetali: parte della pianta o altro corpo vegetale diverso dalla verdura	$\leq 2$ in numero su 1kg
Verdure non integre o dal taglio difettoso	$\leq 3\%$ 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