

**Gratin Broccoli e Patate**

SCHEMA PRODOTTO

Crea il: 01/03/2018

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681087314	112662	Misto di broccoli e patate cucinato, surgelato
GTIN COLLO		
03083681087321		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	Il gratin di broccoli e patate surgelato è preparato a partire da infiorescenze fresche sane delle varietà di <i>Brassica Oleracea</i> varietà italiana plenck per i broccoli, e a partire da tuberi di patate maturi, freschi e sani, di polpa gialla delle varietà di <i>Solanum tuberosum</i> , con l'aggiunta di una salsa
Ingredienti	Ortaggi 65% (patate prefritte 32,5% (patate 30%, olio di semi di girasole, stabilizzante: E450), cavoli broccolo 26%, cavoli broccolo a cubetti 6,5%), acqua, PANNA fresca 11%, amido modificato di mais, misto di FORMAGGI a pasta dura grattugiati (LATTE pastorizzato, sale, caglio microbico), sale, addensanti: farina di semi di carruba e gomma di guar, estratto di lievito, noce moscata. Può contenere tracce di GLUTINE, SEDANO, SENAPE, SOIA
TMC	18 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Formato	Quantità (g)
BUSTA 2K5	2500

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
4	395	285	215	10368

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	8	64	256	1200

Informazioni imballo	Materiale d'imballaggio: polietilene
-----------------------------	--------------------------------------

INFORMAZIONI TECNICHE

Principali allergeni (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti)		Composizione nutrizionale	
	A: Assenza P: Presenza T: Tracce	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	T	Energia (kJ)	391,0
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	94,0
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	5,5
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	2,9
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	8,5
Soia e prodotti a base di soia	T	Di cui zuccheri (g)	0,5
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	P	Fibre (g)	1,6
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	Sale (g)	0,63
Sedano e prodotti a base di sedano	T		
Senape e prodotti a base di senape	T		
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	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)	Sì
Prodotto adatto alla dieta vegana		X	Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Sì

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): 24 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	

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

* 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
	Staphylococcus aureus	Listeria monocytogenes	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.1-1999
	Staphylococcus aureus		ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Broccoli a rosette	25-40 mm (20% massimo fuori calibro)
Broccoli a cubetti	10X10 mm (+/- 2 mm)
Salsa	
Salsa	

Foto del prodotto

Foto Pack	Foto Prodotto
	

Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)