

	MELANZANE A FETTE GRIGLIATE - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 10/11/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680056137	45162, 90070, 93351	SFS1_DAU001	Melanzane a fette grigliate, surgelato
Conditionné sous atmosphère protectrice		No	
Luogo di trasformazione	Portogallo	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	Le melanzane a fette grigliate, sono preparate a partire dalle melanzane sane, dal color bianco crema leggermente verdastro e dalla buccia viola scuro e non coriacea, caratteristiche della varietà <i>Solanum melongena L.</i>		
Ingredienti	Melanzane. Può contenere tracce di <i>sedano</i>		
TMC	30 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)	179	
Energia (kcal)	43	
Grassi (g)	0,3	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	5,6	
Di cui zuccheri (g)	4,8	
Fibre (g)	4,8	Ricco di Fibre
Proteine (g)	2,0	
Sale (g)	0,03	

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, Taglio, Grigliatura, Surgelazione, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione Vedere anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
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.

	MELANZANE A FETTE GRIGLIATE - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
	Creato il: 10/11/2016		V0002
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 72 ore		

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Scongelare a +3°C per 12 ore	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Color beige leggermente scuro con tracce di grigliato	Consistenza della polpa morbida e non fibrosa	Gradevole, non troppo 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

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

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Melanzane	Le melanzane sono tagliate per la lunghezza in fette da 5 a 8 mm di spessore. Lunghezze	100

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
Rotture: pezzi di fetta di superficie inferiore a 42 cm ² compreso il pezzo di buccia	$\leq 4\%$ m/m su 500 g
Pezzi carbonizzati: fette o pezzi di fette carbonizzate, nere su più della metà della superficie	≤ 3 in numero su 1kg
Corpi estranei vegetali: parte della pianta o altro corpo vegetale diverso dall'ortaggio	≤ 1 in numero su 1kg
Corpi estranei: d'origine minerale, animale o organica	Assenza in numero su 1kg

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