

**Melanzane grigliate**

SCHEDA PRODOTTO

Creata il: 05/03/2018

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680056137	45162, 90070, 93351, 45162, 93351	Melanzane a fette grigliate, surgelato
GTIN COLLO		
03083681044157		

Luogo di trasformazione	Portogallo
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 SEDANO
TMC	30 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Formato	Quantità (g)
BUSTA 1000 g	1000

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
5	394	250	235	5354

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
9	8	72	360	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		
	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	A	Energia (kJ)	179,0
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	43,0
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	0,3
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	5,6
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	4,8
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	4,8
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)	0,03
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		

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	Si	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)	Si
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Si

INFORMAZIONI DI CONSUMAZIONE

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	Frigorifero (0 a +3°C): 72 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE

Modalità di preparazione	Decongelare in frigorifero per 12 H a +4°C Forno combinato: 4 minuti a 180°C
--------------------------	---

Caratteristiche microbiologiche

Riferimento normativo : Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

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

-> Criteri di sorveglianza

CRITERI	Carica microbica		Riferimento
	m	M	
Criteri di riferimento	CBT	$\leq 5 \cdot 10^6$	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	Presenza $\leq 10/g$	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro

Ortaggi	Taglio / calibro
Melanzane	Le melanzane sono tagliate per la lunghezza in fette da 5 a 8 mm di spessore. Lunghezze delle fette: tra 60 e 150 mm

Foto del prodotto

Foto Pack



Foto Prodotto



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