	<b>MINISTRONE RISTORAZIONE - BONDUELLE RESTAURATION</b>	Versione n°
	Creato il: 10/11/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680978408	53216	SFS1_DPO005	Misto di ortaggi, surgelato
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>		<b>No</b>	
<b>Luogo di trasformazione</b>	Francia	<b>Bollo sanitario</b>	-
<b>Descrizione del prodotto</b>	Le verdure per minestrone surgelate, sono preparate a partire da varietà di <i>Solanum tuberosum L.</i> per le patate, di <i>Daucus carota L.</i> per le carote, di <i>Phaseolus vulgaris L.</i> per i fagiolini e i fagioli borlotti, di <i>Solanum lycopersicum L.</i> per i pomodori, di <i>Cucurbita pepo L.</i> per le zucchine, di <i>Pisum sativum L.</i> per i piselli e di <i>Apium graveolens L.</i> per il sedano		
<b>Ingredienti</b>	Misto di ortaggi: patate (stabilizzante: E450), carote, pomodori, fagiolini verdi, piselli, zucchine verdi, fagioli borlotti secchi reidratati, porri, cavolo verza, cavolfiore, <b>sedano</b> , erbe aromatiche		
<b>TMC</b>	24 mesi		
<b>Formato</b>		<b>Quantità (g)</b>	
BUSTA 2K5		2500	
<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)		<b>Composizione nutrizionale</b>		
	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	A	Energia (kJ)	210	Ricco di Fibre
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	50	
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)	7,9	
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	1,7	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	2,8	
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	Proteine (g)	2,5	
Sedano e prodotti a base di sedano	P	Sale (g)	0,05	
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

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

	<b>MINISTRONE RISTORAZIONE - BONDUELLE RESTAURATION</b>		Versione n°
			Creato il: 10/11/2016
<b>Modalità di preparazione</b> (per determinare le caratteristiche organolettiche)		Far soffriggere a fuoco dolce per 5 minuti con olio o burro. Inumidire e cuocere per 15 minuti	
<b>Aspetto</b>		<b>Consistenza</b>	<b>Sapore / Odore</b>
Colore caratteristico di ciascuna verdura		Consistenza caratteristica di ciascuna verdura	Né troppo morbido, né troppo sodo

#### Caratteristiche microbiologiche

#### Riferimento normativo (3):

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

(3) Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

-&gt; 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	$\leq 10$	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

-&gt; 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
Patate a cubetti	9x9x11 mm (+/- 2 mm)	28
Carote a cubetti	8X8X16 mm (+/- 3 mm)	15
pomodori a cubetti pelati	12X12X12 mm (+/- 2 mm)	12
Fagioli verdi	Mezzi Fini ( $\leq 10,5$ mm) Taglio 1.3cm (+/-2mm)	12
Piselli	Non calibrato	9
Zucchine verdi a spicchi	Mezzi spicchi	9
Fagioli borlotti	.	7
Sedano	Spessore 8 mm (+/- 2 mm)	8
Cavolo verza	Tagliato finemente	5
Cavolfiori	10-20 mm (20% massimo di calibro superiore)	5
Porri	Taglio 6 mm (+/- 1 mm)	5
Prezzemolo	Tritato	1
Basilico	Tagliato	1

#### 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