



Orzo Minute

SCHEMA PRODOTTO

Creata il: 16/09/2021

| GTIN           | Codice breve JDE | Denominazione legale         |
|----------------|------------------|------------------------------|
| 03083681127201 | 133772, 142638   | Orzo perlato cotto surgelato |
| GTIN COLLO     |                  |                              |
| 03083681127218 |                  |                              |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Luogo di trasformazione  | Francia   |
| Descrizione del prodotto | L'orzo perlato surgelato è preparato a partire da varietà di <i>Hordeum vulgare</i> |
| Ingredienti              | <b>ORZO</b> perlato cotto. Può contenere <b>SEDANO</b>                              |
| TMC                      | 24 mesi   |

| INFORMAZIONI LOGISTICHE |              |
|-------------------------|--------------|
| Formato                 | Quantità (g) |
| BUSTA 1000 g            | 1000         |

| PEZZI PER COLLO | MISURE COLLO |           |           | PESO LORDO COLLO IN GRAMMI |
|-----------------|--------------|-----------|-----------|----------------------------|
|                 | ALTEZZA      | LARGHEZZA | LUNGHEZZA |                            |
| 6               | 293          | 197       | 220       | 6217                       |

| COLLI PER STRATO | STRATI PER PALLET | COLLI PER PALLET | PEZZI PER PALLET | ALTEZZA PALLET (mm) |
|------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|
| 16               | 8                 | 128              | 768              | 1200                |

|                      |  |
|----------------------|--|
| Informazioni imballo | Busta in polietilene LDPE 4, raccolta plastica. Verificare le disposizioni del comune. |
|----------------------|--|

| INFORMAZIONI TECNICHE   |  |                                |
|---|--|--------------------------------|
| Principali allergeni<br>(sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti) | A: Assenza<br>P: Presenza<br>T: Tracce | Composizione nutrizionale      |
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati  | P                                      | Energia (kJ)                   |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  | A                                      | Energia (kcal)                 |
| Uova e prodotti a base di uova  | A                                      | Grassi (g)                     |
| Pesce e prodotti a base di pesce  | A                                      | Di cui acidi grassi saturi (g) |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  | A                                      | Carboidrati (g)                |
| Soia e prodotti a base di soia  | A                                      | Di cui zuccheri (g)            |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)   | A                                      | Fibre (g)                      |
| 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)                   |
| Sedano e prodotti a base di sedano  | T                                      | Sale (g)                       |
| 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                                      |                                |

In media per 100 g di prodotto

Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)

Ricco di Fibre

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<br>(In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti) | Si |
| Garanzia non irradiato<br>(In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)                    | Si |

| 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 (tra 0°C e +3°C): 24 h   |

| INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE |  |
|------------------------------|--|
| Modalità di preparazione     | Forno a vapore: 8 minuti minimo a 100°C in gastronomia forata (per 2,5 kg di prodotto surgelato).<br>Forno a microonde: 7 minuti minimo a 800 W in un piatto idoneo coperto (per 500 g di prodotto surgelato). |

**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              | $\leq 5 \cdot 10^5$ | ISO 4833-2003 |
|                        | E. coli          | $\leq 10$           | 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                             | $\leq 100$           | 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   |
| Fave                            | Extra-fini: $\leq 15mm$ misurazione attraverso una griglia a fori rotondi (secondo le buone pratiche olandesi) |

**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