

	<b>PEPERONI ROSSI E GIALLI GRIGLIATI - BONDUELLE RESTAURATION</b>	Versione n°
	Creato il: 10/11/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680581301	61699, 93355, 97667	SFS1_DPA003	Misto di ortaggi, surgelato
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>		<b>No</b>	
<b>Luogo di trasformazione</b>	Portogallo	<b>Bollo sanitario</b>	-
<b>Descrizione del prodotto</b>	I peperoni rossi e gialli grigliati surgelati sono preparati a partire da varietà di peperoni freschi, e sani e tagliati, delle varietà di <i>Capsicum annum L.</i>		
<b>Ingredienti</b>	Peperoni rossi e gialli grigliati, in proporzione variabile. Può contenere tracce di <b>sedano</b>		
<b>TMC</b>	30 mesi		
<b>Formato</b>		<b>Quantità (g)</b>	
BUSTA 1000 g		1000	
<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)	
	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


<b>Composizione nutrizionale</b>		
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	197	
Energia (kcal)	47	
Grassi (g)	0,4	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	7,5	
Di cui zuccheri (g)	7,3	
Fibre (g)	3,2	Ricco di Fibre
Proteine (g)	1,7	
Sale (g)	0,03	
Vitamina A (µg)	120 - 15% NRV (1)	Fonte di Vitamina 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	
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

<b>Informazioni di produzione</b>	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda manuale, Taglio, Monda, Grigliatura, Surgelazione, Miscelazione degli ingredienti, Peso / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedi anche Fiche Process Surgelés (f3.x.vda.00106)	
<b>Conservazione in confezione integra</b>	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.

	<b>PEPERONI ROSSI E GIALLI GRIGLIATI - BONDUELLE RESTAURATION</b>		Versione n°
			Creata il: 10/11/2016
<b>Conservazione dopo apertura</b>		Frigorifero (0 a +3°C): 72 ore	

Caratteristiche organolettiche		
<b>Modalità di preparazione</b> (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Scongelare a +3°C per 12 ore	
<b>Aspetto</b>	<b>Consistenza</b>	<b>Sapore / Odore</b>
Taglio netto, colore brillante, giallo intenso o rosso intenso secondo i peperoni	Consistenza croccante	Sapore e odore caratteristico dei peperoni

Caratteristiche microbiologiche
---------------------------------

**Riferimento normativo (3):**

Regolamento Europeo 2073/205/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

\* 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

-&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 $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Peperoni rossi	Lunghezza: 70 a 160 mm, Larghezza: 50 a 140 mm	50
Peperoni gialli	Lunghezza: 70 a 160 mm, Larghezza: 50 a 140 mm	50

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
Corpi estranei: d'origine minerale, animale o organica. Sostanza tossica di origine vegetale	Assenza in numero su 1 kg
Corpi estranei vegetali: parte della pianta o altro corpo vegetale diverso dall'ortaggio	$\leq 2$ in numero su 1 kg
Pezzi carbonizzati: fette o pezzi di fette carbonizzate, nere, superiori a 35 mm di lunghezza	$\leq 2$ in numero su 1 kg
Rotture: pezzo di fetta di lunghezza inferiore a 50mm	$\leq 5\%$ 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