

PISELLI MANGIATUTTO - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
Creata il: 10/11/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680642385	46013	SFS1_DPM001	Piselli mangiatutto, surgelati
Conditionné sous atmosphère protectrice		No	
Luogo di trasformazione	Francia	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	I piselli mangiatutto surgelati sono preparati a partire da baccelli interi e piatti di piselli freschi e acerbi delle varietà di <i>Pisum sativum L</i> .		
Ingredienti	Piselli mangiatutto. Può contenere tracce di <b>sedano</b>		
TMC	24 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	А	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	А	
Uova e prodotti a base di uova	А	
Pesce e prodotti a base di pesce	А	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	А	
Soia e prodotti a base di soia	А	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	А	
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)	А	
Sedano e prodotti a base di sedano	Т	
Senape e prodotti a base di senape	А	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	А	
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	А	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	А	

Composizione nutrizionale			
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)	
Energia (kJ)	173		
Energia (kcal)	41		
Grassi (g)	0,1		
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1		
Carboidrati (g)	6,1		
Di cui zuccheri (g)	1,7		
Fibre (g)	2,4	Ricco di Fibre	
Proteine (g)	2,7		
Sale (g)	0,03		
Acido folico (Vitamina B9) (μg)	59,8 - 30% NRV (1)	Ricco di Vitamina B9	

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	Si
1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi	31
aggiornamenti)	
Garanzia non irradiato	
(In accordo con la Direttiva europea	Si
1999/2/CF e successivi aggiornamenti)	

## Informazioni di produzione

Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Blanching, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedi anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)

Conservazione in contezione integra	In freezer (-18℃): diversi mesi nel rispetto del TMC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3℃): 24 ore



PISELLI MANGIATUTTO - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
Creata il: 10/11/2016	V0002

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	In acqua bollente: cuocere per 4 minuti dall'ebollizione	
Aspetto	Consistenza Sapore / Odore	
Color verde omogeneo, filetti non separati	Consistenza tenera, non filamentosa	Sapore e odore caratteristici

## 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	≤ 5.10 <sup>5</sup>	≤ 5.10 <sup>6</sup>	ISO 4833-2003
E. coli		≤ 10	≤ 100	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

## -> Criteri di controllo

CRITERI		Carica microbica in numero per grammi di prodotto	Riferimento
	Stanbula accoura auraua	≤ 100	ISO 6888.1-1999
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus		ISO 6888.2-1999
Listeria monocytogenes	Presenza < 100/g	ISO 11290.1	
	Listeria monocytogenes	Fieseliza < 100/g	ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi Taglio / calibro		Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Piselli mangiatutto	Lunghezza del baccello: da 60 a 100mm (+/- 10mm)- Larghezza del baccello: da 10 a	100

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
Corpi estranei vegetali: qualsiasi corpo vegetale proveniente dalla pianta (gambi, foglie)	≤ 2 in numero su 2kg
Corpi estranei: di origine minerale, animale o organica	0 in numero su 2kg
Macchie: baccelli che presentano una o più macchie nettamente visibili di colore o origine diverse, con una superficie superiore a quella di un cerchio con un diametro di 3 mm. Una serie di piccole macchie con un diametro inferiore a 3 mm sullo stesso bac	≤ 7 in numero su 500g
Baccelli rotti: qualsiasi baccello non integro di lunghezza inferiore a 3,8cm	≤ 12% m/m su 500g

## Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)

Bonduelle Italia S.r.I. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia