



Piselli tenerezza finissimi

SCHEDA PRODOTTO

Creata il: 21/02/2018

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681040852	90613, 90613	Piselli, surgelati
GTIN COLLO		
03083681040869		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	I piselli surgelati sono preparati a partire da semi freschi e acerbi, di varietà di <i>Pisum sativum L.</i>
Ingredienti	Piselli. Può contenere tracce di SEDANO
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	6221

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
16	8	128	768	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)	A: Assenza P: Presenza T: Tracce	Composizione nutrizionale
		In media per 100 g di prodotto
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A	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	Sale (g)
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		Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)
Prodotto adatto alla dieta vegana	X		Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)

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 (0 a +3°C): 72 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Forno ventilato: 5 minuti a 180°C Padella: 5/6 minuti

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
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
Piselli	Calibro $\leq 8,75$ mm. Diametro della perforazione circolare attraverso cui i semi crudi devono passare

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