


| | | |
|--|---|--------------------|
|  | ROMANESCO - BONDUELLE RESTAURATION | Versione n° |
| | Creato il: 10/11/2016 | V0002 |

| GTIN | Codice breve JDE | Ricetta | Denominazione legale |
|--|--|------------------------|---------------------------------------|
| 03083680640688 | 45926 | SFS1_DCC301 | Cavolo Romanesco a rosette, surgelato |
| Conditionné sous atmosphère protectrice | | No | |
| Luogo di trasformazione | Portogallo | Bollo sanitario | - |
| Descrizione del prodotto | Il cavolo romanesco è preparato a partire da varietà di <i>Brassica oleracea convar botrytis</i> | | |
| Ingredienti | Cavolo romanesco. Può contenere tracce di sedano | | |
| 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 | 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 |


| Composizione nutrizionale | | |
|----------------------------------|--------------------------------|--|
| | In media per 100 g di prodotto | Indicazioni nutrizionali autorizzate (2) |
| Energia (kJ) | 131 | |
| Energia (kcal) | 31 | |
| Grassi (g) | 0,3 | |
| Di cui acidi grassi saturi (g) | 0,1 | |
| Carboidrati (g) | 3,4 | |
| Di cui zuccheri (g) | 1,7 | |
| Fibre (g) | 2,4 | Ricco di Fibre |
| Proteine (g) | 2,5 | |
| Sale (g) | 0,03 | |
| Acido folico (Vitamina B9) (µg) | 68 - 34% 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 | 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 |

| Informazioni di produzione | |
|--|---|
| Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Taglio / Calibrazione, Blanching, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106) | |
| Conservazione in confezione integra | In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del T MC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. |

| | | |
|--|---|------------------------------|
|  | ROMANESCO - BONDUELLE RESTAURATION | Versione n° |
| | | Creata il: 10/11/2016 |
| Conservazione dopo apertura | Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore | |

| Caratteristiche organolettiche | | |
|--|--|-------------------------------|
| Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche) | Forno a vapore senza pressione: in gastronomie perforata cuocere per 10 minuti | |
| Aspetto | Consistenza | Sapore / Odore |
| Colore verde pallido, calibro omogeneo | Di giusta consistenza, gambi leggermente sodi e omogenei, non fibrosi | 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 | $\leq 5 \cdot 10^5$ | 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 < 100/g | ISO 11290.1 |
| | | | ISO 11290.2 |

| Composizione / Taglio / Calibro | | |
|--|--|--|
| Ortaggi | Taglio / calibro | Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni |
| Cavolo broccolo romanesco | Calibro: 40-60 mm, tolleranza: 30% massimo fuori calibro (inferiore+superiore). La | 100 |

| Caratteristiche chimico-fisiche | |
|--|----------------------------|
| pH du jus en sortie stérilisation | Target |
| Difetti | Target |
| Corpi estranei: di origine minerale, animale o organica. Sostanza tossica vegetale | 0 in numero su 1kg |
| Macchie: macchia o imperfezione che interessa una superficie uguale a quella di un cerchio di 6mm di diametro compresa la rosetta annerita al centro | 8 massimo in numero su 1kg |
| Rotture: pezzi la cui dimensione maggiore è inferiore a 40 mm | 12% massimo m/m su 1kg |
| Foglie : proveniente dalla pianta, attaccata o meno, superiore a 4 cm di lunghezza compreso il peduncolo | 6 massimo in numero su 1kg |

| 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 |