	Tempura di Verdure - BONDUELLE	Versione n°
	Creata il: 30/04/2021	V0001

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083681079449	109863	SGP1_DQA004	Ortaggi in pastella da friggere preffritti, surgelato
Luogo di trasformazione	Spagna	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	La "Tempura di Verdure" surgelata è preparata a partire da <i>Cucurbita pepo L.</i> per le zucchine verdi, di <i>Daucus carota L.</i> per le carote, di <i>Capsicum annum L.</i> per i peperoni rossi e di <i>Phaseolus vulgaris L.</i> per i fagiolini verdi.		
Ingredienti	Ortaggi in proporzione variabile 64% (zucchine verdi, carote, peperoni rossi, fagiolini verdi), olio di semi di girasole 11%, acqua, farina di grano , amido di mais, amido modificato di patate, sale, glutine di grano , farina di mais, lieviti, farina di riso, amido di grano , stabilizzante: E461, agenti lievitanti: E450i e E500ii, spezia, cipolle in polvere.		
TMC	18 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 450 g		450	

Principali allergeni (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti)		Composizione nutrizionale		
	A: Assenza P: Presenza T: Tracce		In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	P	Energia (kJ)	648	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	156	
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	10,7	
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	1,2	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	10,8	
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	5,1	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	3,9	
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)	2,2	
Sedano e prodotti a base di sedano	A	Sale (g)	0,47	
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			


(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		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)

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	In frigorifero (0 a +3°C): 24 ore

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	In friggitrice, senza scongelare prima, per 120 g, cuocere 1 minuto e mezzo a 180°C. In forno a convezione, senza prima scongelare cuocere 10-12 minuti a 220°C su carta da forno.	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Ortaggi impanati individualmente. Colore dorato chiaro.	Crocante e leggera.	Caratteristico di ciascun ortaggio con un leggero sapore di pastella.

	Tempura di Verdure - BONDUELLE	Versione n°
	Creato il: 30/04/2021	V0001

Caratteristiche microbiologiche

Riferimento normativo (3):

Regolamento Europeo 2073/205/CE DEL 15/11/2005

(3) Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti. Applicabile ai prodotti Ready-To-Eat

-> **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

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	
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
Zucchine verdi	Rondelle	TOTAL : 64
Carote	Rondelle	TOTAL : 64
Peperoni rossi	Bastoncini	TOTAL : 64
Fagiolini verdi	Fini interi	TOTAL : 64
Panatura		36

Caratteristiche chimico-fisiche

Difetti	Target
Corpi estranei: origine minerale, animale o organica.	Assenza su 1kg
Difetto di rivestimento: unità non rivestita	<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