	TRIS DI VERDURE GRIGLIATE 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 14/11/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083681000931	59575	SFS1_DM059	Misto di ortaggi surgelato
Conditionné sous atmosphère protectrice		No	
Luogo di trasformazione	Francia	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	Il tris di verdure grigliatesurgelato è preparato a partire da varietà di <i>Capsicum annum L.</i> per i peperoni rossi, di <i>Cucurbita pepo L.</i> per le zucchine e di <i>Solanum melongena L.</i> per le melanzane.		
Ingredienti	Ortaggi grigliati in proporzione variabile: peperoni rossi, zucchine verdi, melanzane. Può contenere tracce di sedano .		
TMC	24 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 2K5		2500	
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)	182	Ricco di Fibre
Energia (kcal)	43	
Grassi (g)	0,3	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	6,2	
Di cui zuccheri (g)	5,5	
Fibre (g)	3,7	
Proteine (g)	2,1	
Sale (g)	0,03	

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

Informazioni di produzione
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Taglio, Grigliatura, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Miscelazione degli ingredienti, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106).

	TRIS DI VERDURE GRIGLIATE 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
	Creato il: 14/11/2016		V0002
Conservazione in confezione integra	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del T MC indicato sulla confezione.		
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 72 ore. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.		

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Decongelare in camera fredda a +3°C per 24h	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Colore caratteristico di ogni ortaggio.	Polpa fondente per le zucchine e le melanzane, croccante per i peperoni.	Caratteristico di ogni ortaggio con nota di "grigliato"

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

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 $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

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