

<b>Tris di verdure grigliate</b>	
<b>SCHEMA PRODOTTO</b>	Crea il: 17/09/2020

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681121124	130111	Misto di ortaggi surgelato
GTIN COLLO		
03083681121131		

<b>Luogo di trasformazione</b>	Francia
<b>Descrizione del prodotto</b>	Il tris di verdure grigliate surgelato 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.
<b>Ingredienti</b>	Ortaggi grigliati in proporzione variabile: peperoni rossi, zucchine verdi, melanzane. Può contenere tracce di <b>SEDANO</b> .
<b>TMC</b>	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	395	285	160	6320

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	11	88	528	1200

<b>Informazioni imballo</b>	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
		Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
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	Proteine (g)
Sedano e prodotti a base di sedano	T	Sale (g)
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)	Si
---	----

Prodotto adatto alla dieta vegana	X	Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Si
-----------------------------------	---	--	----

INFORMAZIONI DI CONSUMAZIONE	
Conservazione in confezione integra	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del TMC indicato sulla confezione.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 72 ore. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Friego: per 12 H a +4°C Forno combinato: 15 minuti a 180°C

#### 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	$\leq 5 \cdot 10^5$	ISO 4833-2003
	E. coli	$\leq 10$	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

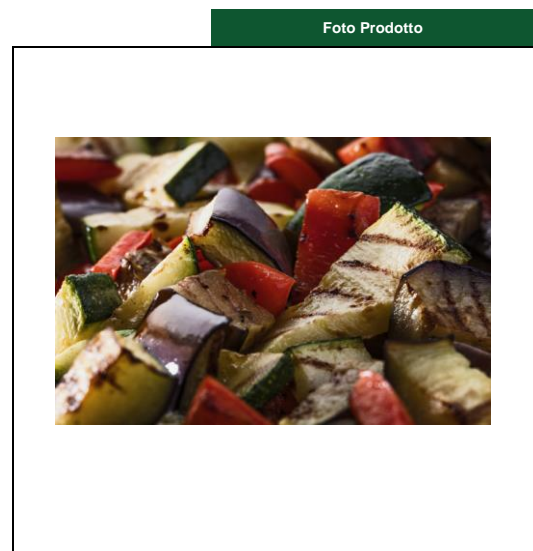
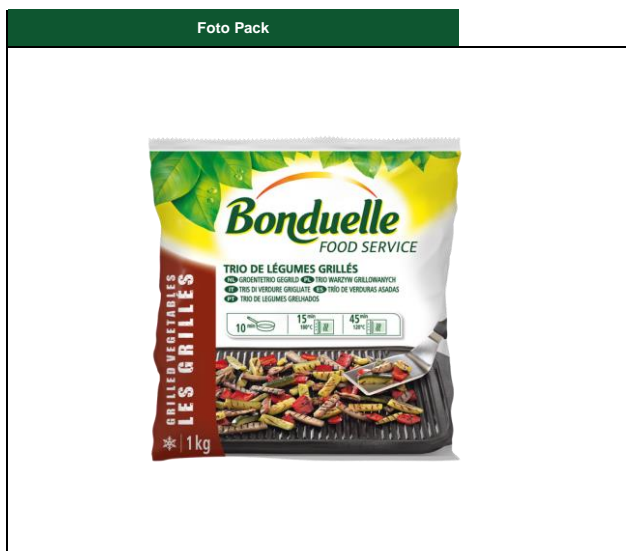
E. coli : Escherichia coli

#### -> Criteri di controllo

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	Staphylococcus aureus	Presenza $\leq 10/g$	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	$\leq 100$	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
Peperoni rossi a cubetti	23x23 mm (+/- 5mm)
Zucchine	8x16mm (+/- 3mm), Lunghezza: 30-50mm
Melanzane	6x15mm (+/- 3mm), Lunghezza: 45-65mm

#### Foto del 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