	<b>ZUCCA A CUBETTI - BONDUELLE RESTAURATION</b>	Versione n°
	Creato il: 10/11/2016	V0001

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083681035704	87751, 90323	SFS1_DPWD02	Zucca tagliata, surgelato
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>			
<b>Luogo di trasformazione</b>	Spagna	<b>Bollo sanitario</b>	-
<b>Descrizione del prodotto</b>	La zucca a cubetti è preparata a partire da varietà di <i>Cucurbita moschata L.</i>		
<b>Ingredienti</b>	Zucca. Può contenere tracce di <b>sedano</b>		
<b>TMC</b>	24 mesi		
<b>Formato</b>		<b>Quantità (g)</b>	
BUSTA 1000 g		1000	
<b>Informazioni imballo</b>	Materiale d'imballaggio: polietilene		
<b>Utilizzo e conservazione</b>	Maneggiare con cura		

<b>Principali allergeni</b> (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


<b>Composizione nutrizionale</b>		
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	121	Ricco di Fibre
Energia (kcal)	29	
Grassi (g)	0,5	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	4,4	
Di cui zuccheri (g)	3,4	
Fibre (g)	1,3	
Proteine (g)	1,0	
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

<b>Informazioni di produzione</b>	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Taglio, Blanching, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedi anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
<b>Conservazione in confezione integra</b>	Freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto della data indicata sulla confezione. Con un costante mantenimento della catena del freddo a -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

	<b>ZUCCA A CUBETTI - BONDUELLE RESTAURATION</b>	Versione n°
	Creato il: 10/11/2016	V0001
<b>Conservazione dopo apertura</b>	Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore	

Caratteristiche organolettiche		
<b>Modalità di preparazione</b> (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Forno a vapore, senza scongelare, cuocere 10 minuti a 95°C	
<b>Aspetto</b>	<b>Consistenza</b>	<b>Sapore / Odore</b>
colore arancio acceso, caratteristico	Tenera	Caratteristico, dolce

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	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	ISO 4833-2003
	E. coli	$\leq 10$	$\leq 100$	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	$\leq 100$	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
Zucca	10 x 10 x 10 mm (+/- 2 mm)	100

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
Corpi estranei vegetali: corpo vegetale appartenente o meno alla pianta	2 max su 1 kg
Corpi estranei: d'origine minerale, animale o organica	Assenza su 1 kg
Macchie: macchia con un diametro compreso tra 5 e 10 mm	8 max su 1 kg
Rotture: pezzi di dimensioni inferiori a un mezzo dado (cubetto)	12% 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