

| | |
|------------------------|---------------------|
| ZUCCA GRIGLIATA | |
| SCHEMA PRODOTTO | Crea il: 24/02/2022 |

| GTIN | Codice breve JDE | Denominazione legale |
|----------------|------------------|------------------------------------|
| 03083681141948 | 139732 | Zucca butternut grigliata sugelata |
| GTIN COLLO | | |
| 03083681141955 | | |

| Luogo di trasformazione | Portogallo |
|--------------------------|--|
| Descrizione del prodotto | La zucca a cubetti è preparata a partire da varietà di Cucurbita moschata L. |
| Ingredienti | Zucca butternut grigliata. Può contenere SEDANO |
| TMC | 30 mesi |

| INFORMAZIONI LOGISTICHE | |
|-------------------------|--------------|
| Formato | Quantità (g) |
| BUSTA 1000 g | 1000 |

| PEZZI PER COLLO | MISURE COLLO | | | PESO LORDO COLLO IN GRAMMI |
|-----------------|--------------|-----------|-----------|----------------------------|
| | ALTEZZA | LARGHEZZA | LUNGHEZZA | |
| 6 | 399 | 293 | 160 | 6348 |

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

| Informazioni imballo | Busta in polietilene LDPE 4, raccolta plastica. Verificare le disposizioni del comune. |
|----------------------|--|
|----------------------|--|

| INFORMAZIONI TECNICHE | | |
|---|--|--------------------------------|
| 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 |
| 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 | 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. |
| Conservazione dopo apertura | Frigorifero (tra 0°C e +3°C): 24 ore |

| INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE | |
|------------------------------|--|
| Modalità di preparazione | <p>Forno a convezione: cuocere 15 minuti a 180°C in gastronomia piena, per 1 kg di prodotto surgelato.</p> <p>Padella: cuocere 10 minuti per 500 g di prodotto surgelato.</p> <p>Uso a freddo: scongelare da 12 a 24 ore a massimo +3°C (per 1 kg di prodotto surgelato). Conservazione: 2 ore a massimo +3°C prima del consumo.</p> <p>Ogni utilizzatore è responsabile del rispetto rigoroso delle modalità di preparazione per garantire la qualità del prodotto.</p> |

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 | ≤ 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 | ISO 6888.1-1999 |
| | | ISO 6888.2-1999 |
| | Listeria monocytogenes | ISO 11290.1 |
| | | ISO 11290.2 |

| Composizione / Taglio / Calibro | |
|---------------------------------|------------------------------|
| Ortaggi | Taglio / calibro |
| Zucca | Pezzi: 11x57x25 mm (+/- 5mm) |

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 |
|---|