


| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|
|  | Carotine primizia | |
| | SCHEDA PRODOTTO | Creata il: 27/05/2020 |

| GTIN | Codice breve JDE | Denominazione legale |
|----------------|----------------------|--------------------------------|
| 03083680008327 | 41385, 113180, 41385 | Carote extra piccole surgelate |
| GTIN COLLO | | |
| 03083680860413 | | |

| | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luogo di trasformazione | Francia |
| Descrizione del prodotto | Le carotine surgelate sono preparate a partire da radici cilindro-coniche delle varietà di <i>Daucus carota L.</i> |
| Ingredienti | Carote. Può contenere tracce di <i>sedano</i> . |
| TMC | 24 mesi |

| INFORMAZIONI LOGISTICHE | |
|-------------------------|--------------|
| Formato | Quantità (g) |
| BUSTA 2K5 | 2500 |

| PEZZI PER COLLO | MISURE COLLO | | | PESO LORDO COLLO IN GRAMMI |
|-----------------|--------------|-----------|-----------|----------------------------|
| | ALTEZZA | LARGHEZZA | LUNGHEZZA | |
| 4 | 395 | 285 | 195 | 10387 |

| COLLI PER STRATO | STRATI PER PALLET | COLLI PER PALLET | PEZZI PER PALLET | ALTEZZA PALLET (mm) |
|------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|
| 8 | 9 | 72 | 288 | 1200 |

| | |
|----------------------|--------------------------------------|
| Informazioni imballo | 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) | | 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 | A | Energia (kJ) | 122 | Ricco di Fibre |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | A | Energia (kcal) | 29 | |
| Uova e prodotti a base di uova | A | Grassi (g) | 0,2 | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | A | Di cui acidi grassi saturi (g) | 0,1 | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | A | Carboidrati (g) | 5,0 | |
| Soia e prodotti a base di soia | A | Di cui zuccheri (g) | 2,6 | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | A | Fibre (g) | 2,9 | |
| 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) | 0,4 | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | T | Sale (g) | 0,05 | |
| Senape e prodotti a base di senape | A | Vitamina A (µg) | 377 - 47% NRV (1) | |
| 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

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 | Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti) | Sì |
|----------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Prodotto adatto alla dieta vegetariana | X | | | |
| Prodotto adatto alla dieta vegana | X | | Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti) | Sì |

| INFORMAZIONI DI CONSUMAZIONE | |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore |

| INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE | |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Modalità di preparazione | Forno a vapore: 8/10 minuti Acqua Bollente: 10/12 minuti |

| Caratteristiche microbiologiche |
|---------------------------------|
|---------------------------------|

Riferimento normativo : Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

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

-> Criteri di sorveglianza

| CRITERI | | Carica microbica | | Riferimento |
|------------------------|---------|---------------------|---------------------|---------------|
| Criteri di riferimento | CBT | m | M | |
| | E. coli | $\leq 5 \cdot 10^5$ | $\leq 5 \cdot 10^6$ | ISO 4833-2003 |
| | | ≤ 10 | ≤ 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 | ≤ 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 |
| Carotine extra fini | Diametro: 8-14mm. Lunghezza: 25-55mm |

| Foto del prodotto |
|-------------------|
|-------------------|

| Foto Pack | Foto 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 |