

	Coccole Broccoli e Carote - BONDUELLE	Versione n°
	Creata il: 08/07/2020	V0001

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083681116243	128384	SGP1_DGA037	Tortini prefritti di broccoli e carote surgelati
Luogo di trasformazione	Francia	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	I medaglioni di ortaggi prefritti surgelati sono preparate a partire da varietà di <i>Brassica oleracea L.</i> per i broccoli e di <i>Daucus carota L.</i> per le carote con l'aggiunta di una salsa legante		
Ingredienti	Cavolo broccolo (56%), carote (36%), olio di semi di girasole, uova e albumi d'uovo in polvere, latte in polvere, sale, addensanti: E415 e E412, aroma naturale di pepe, noce moscata. Può contenere tracce di glutine, sedano, senape, soia.		
TMC	18 mesi		
Formato	Quantità (g)		
BUSTA 300 g	300		

Principali allergeni (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti)		Composizione nutrizionale	
		In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
	A: Assenza P: Presenza T: Tracce		
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	T		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A		
Uova e prodotti a base di uova	P		
Pesce e prodotti a base di pesce	A		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A		
Soia e prodotti a base di soia	T		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	P		
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	T		
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 SO ₂ totale	A		
Lupini e prodotti a base di lupini	A		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A		

(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)	Si
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Si

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	Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	In padella: mettere il prodotto senza scongelare in padella ben calda con un filo di olio extra vergine di oliva. Lasciare dorare a fuoco medio per 10 minuti, girandole di volta in volta.	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Colore leggermente dorato, con sfumature verdi e arancio	Consistenza non troppo soda né troppo morbida	Sapore gradevole, caratteristico delle verdure aromatizzate.

	Coccole Broccoli e Carote - BONDUELLE	Versione n°
	Creata il: 08/07/2020	V0001

Caratteristiche microbiologiche

Riferimento normativo (3):

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

(3) Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti. Applicabile ai prodotti Ready-To-Eat
 -> 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	≤ 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
	Listeria monocytogenes	Presenza < 100/g	ISO 6888.2-1999
			ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro

Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Broccoli	15-40 mm (20 % max fuori calibro)	56.0%
Carote	Julienne 3,3 x 3,3 x 60	36.0%
Salsa	.	8.0%

Caratteristiche chimico-fisiche

Difetti	Target
Macchia: macchia scura, grigia o nera di diametro superiore a 5 mm sulla verdura	≤ 3 in numero su 1kg di prodotto scongelato
Difetti di frittura: unità la cui superficie è fortemente bruciata. Unità che presenta un livello carbonizzato di diametro superiore o uguale a 5 mm	≤ 5 in numero su 1kg di prodotto scongelato
Rotture: unità a cui manca 1/4 della sua superficie	≤ 2 in numero su 1kg di prodotto scongelato
Corpi estranei: di origine minerale, animale o organica	0 in numero su 1kg di prodotto scongelato

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