	CAROTE A RONDELLE MINUTE 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 07/03/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680685047	27015	SFS1_DCMR07	Carote a rondelle, surgelato
Conditionné sous atmosphère protectrice		No	
Luogo di trasformazione	Francia	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	Le carote a rondelle surgelate sono preparate a partire da radici cilindro-coniche delle varietà di <i>Daucus carota L.</i>		
Ingredienti	Carote. Può contenere tracce di sedano		
TMC	24 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 2K5		2500	
Informazioni imballo	Materiale d'imballaggio: polietilene		
Utilizzo e conservazione	Maneggiare con cura		

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
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


Composizione nutrizionale		
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	150	
Energia (kcal)	36	
Grassi (g)	0,3	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	6,2	
Di cui zuccheri (g)	3,4	
Fibre (g)	2,7	Ricco di Fibre
Proteine (g)	0,7	
Sale (g)	0,05	
Vitamina A (µg)	1450 - 181% NRV (1)	Ricco di Vitamina 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	
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

Informazioni di produzione	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Taglio / Calibrazione, Cottura, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedi anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
Conservazione in confezione integra	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del T MC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

	CAROTE A RONDELLE MINUTE 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 07/03/2016	V0002
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 72 ore	

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Forno a vapore senza pressione: posizione vapore 4, cuocere 3 minuti dopo aver ottenuto 95°C	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Color rosso-arancio, di buona consistenza	Consistenza soda, non dura né fibrosa	Dolci, sapore e odore caratteristici.

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	≤ 10	≤ 100	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	≤ 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	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Carote	Calibro: Diametro <35mm. Tolleranza 10% massimo fuori calibro superiore. Taglio piatto	100

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
1. Difetti di colore: carota di colore eterogeneo su più del 50% della sua superficie	≤ 1 in numero su 300g (100 pezzi minimo)
2. Macchie: alterazioni parassitarie, sbiadimenti e zone non sbucciate, di diametro superiore a 4mm	≤ 10 in numero su 300g (100 pezzi minimo)
3. Colletto nero o verde: anello nero o verde scuro a livello del colletto (la parte superiore di color verde chiaro non è considerato come un difetto)	≤ 12 in numero su 300g (100 pezzi minimo)
4. Gambo verde: pezzo di picciolo di colore superiore a 2mm	≤ 3 in numero su 300g (100 pezzi minimo)
5. Carote malformate: carote deformate o con lacerazioni di crescita (le fessure possono raggiungere il cuore)	≤ 3 in numero su 300g (100 pezzi minimo)
6. Lesioni meccaniche: carote lacerate, rotte, schiacciate o sfilacciate	≤ 4 in numero su 300g (100 pezzi minimo)
7. Corpi estranei vegetali	≤ 2 in numero su 300g (100 pezzi minimo)
Il campione è dichiarato difettoso se: -la somma dei difetti da 1 a 6 è superiore a 22 pezzi per 100 unità controllate -o se uno qualunque dei difetti elencati in 1,4,5,6 è superiore al doppio della tolleranza prevista per questo difetto	

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