

Contorno tricolore	
SCHEMA PRODOTTO	Crea il: 23/02/2022

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680713672	34699	Misto di ortaggi, surgelato
GTIN COLLO		
03083680714280		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	Il contorno tricolore surgelato è preparato a partire da varietà di Brassica oleracea L. varietà botrytis per i cavolfiori, di Brassica oleracea L. convar botrytis varietà italiana plenck per i broccoli e di Daucus carota L. per le carote
Ingredienti	Ortaggi in porzione variabile (cavolfiori, cavolo broccolo 35%, carote). Può contenere SEDANO.
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	393	292	230	10404

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	7	56	224	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)	A: Assenza P: Presenza T: Tracce	Composizione nutrizionale
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	Vitamina A (µg)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A	Acido folico (Vitamina B9) (µg)
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	Forno a convezione: 12 minuti minimo a 180°C in gastronorm piena (per 1 kg di prodotto surgelato). Forno Microonde: 10 minuti minimo a 800 W in un piatto idoneo coperto (per 500 g di prodotto surgelato). Forno a vapore: 7 minuti minimo a 100°C in gastronorm forata (per 2,5 kg di prodotto surgelato). Padella: 10 minuti minimo (per 500 g di prodotto surgelato). Ogni utilizzatore è responsabile del rispetto rigoroso delle modalità di preparazione per garantire la qualità del prodotto.

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 in numero per grammi di prodotto		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 6888.2-1999
Listeria monocytogenes		Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Cavolfiori	15-35 mm (30% massimo fuori calibro)
Carote a rondelle piatte	20-35 mm (20% massimo fuori calibro), spessore = 6-7 mm (+/- 1 mm)
Carote a rondelle piatte	20-35 mm (20% massimo fuori calibro), spessore = 6-7 mm (+/- 1 mm)

Foto del prodotto

Foto Pack



Foto Prodotto

