	Cavolfiori
SCHEDA PRODOTTO	**Creata il:** 11/03/2022

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680008464	47585, 47585	Cavolfiori a rosette, surgelato
GTIN COLLO		
03083680716093		

Luogo di trasformazione	Polonia
Descrizione del prodotto	I cavolfiori sono preparati a partire dalle infiorescenze, fresche, bianche, sane, sode e compatte di *Brassica Oleracea botrytis L.* , selezionate e suddivise in piccole rosette calibrate, adeguatamente scottate e subito surgelate in I.Q.F.
Ingredienti	<html>Cavolfiori. 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	400	295	255	10459

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	7	56	224	1200

Informazioni imballo	Busta LDPE 4. Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune. Altri imballi per il trasporto: pallet: legno FOR 50. Scatole, vassoi, intrafalde: cartone PAP 20. Etichette: carta PAP 22. Pellicola,

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
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)	104,0	
Energia (kcal)	25,0	
Grassi (g)	0,3	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	3,0	
Di cui zuccheri (g)	1,8	
Fibre (g)	2,0	Ricco di Fibre
Proteine (g)	1,5	
Sale (g)	0,25	
Acido folico (Vitamina B9) (µg)	61,4 - 31% NRV (1)	Ricco di Vitamina B9

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
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 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 vapore: cuocere 12 minuti a 100°C in gastronorm forata per 2,5 kg di prodotto surgelato. Forno a convezione: cuocere 45 minuti a 120°C in gastronorm piena non coperta per 2,5 kg di prodotto surgelato. In acqua bollente (3 litri): cuocere per 3 minuti alla ripresa dell'ebollizione per 1 kg di prodotto surgelato. Ogni utilizzatore è responsabile del riscaldamento del prodotto nel rispetto rigoroso di queste modalità di preparazione per garantire la qualità del prodotto.

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 in numero per grammi di prodotto		Riferimento
		m	M	
Criteri di riferimento	**CBT**	≤ 5.10^5	≤ 5.10^6	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 ≤ 10/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro

Ortaggi	Taglio / calibro
Cavolfiore a rosette	Calibro 35-50 mm. Calibro inferiore: ≤10%. Calibro superiore: ≥10. 30% fuori calibro. Il calibro delle rosette è determinato dalla parte più piccola della porzione di testa di infiorescenza misurato con un calibro, sul prodotto scongelato

Caratteristiche chimico-fisiche

pH del liquido all'uscita dalla sterilizzazione	
Difetti	**Target**

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