Finocchi a spicchi	
SCHEDA PRODOTTO	Creata il: 11/03/2022

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681087741	112888	Finocchio tagliato surgelato
GTIN COLLO		
03083681087758		

Luogo di trasformazione	Spagna
Descrizione del prodotto	I finocchi tagliati sono preparati a partire da bulbi della varietà Foeniculum vulgare L
Ingredienti	Finocchio
тмс	24 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE			
Formato	Quantità (g)		
BUSTA 2K5	2500		

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	GRAMMI
4	395	285	232	10408

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	8	64	256	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 allerg (sostanze o prodotti che provocano allergie o ir Regolamento 1169/2011/CE e succ	ntolleranze come da Allegato II del
	A: Assenza P: Presenza T: Tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	А
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)	А
Sedano e prodotti a base di sedano	А
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	А
Lupini e prodotti a base di lupini	A
Molluschi e prodotti a base di molluschi	А

Composizione nutrizionale				
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)		
Energia (kJ)	103			
Energia (kcal)	25			
Grassi (g)	0,5			
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1			
Carboidrati (g)	2,5			
Di cui zuccheri (g)	1,7			
Fibre (g)	2,9	Ricco di Fibre		
Proteine (g)	1,1			
Sale (g)	0,15			

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	Х	

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

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		
Modalita di preparazione	Forno a vapore: cuocere 6 minuti a 100°C in gastronorm forata 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	СВТ	≤ 5.10 ⁵	≤ 5.10 ⁶	ISO 4833-2003
Criteri di rilerililerito	E. coli	≤ 10	≤ 100	ISO 16649.2
CBT: Carica Aerobica Totale			E. coli : Escherichia co	oli

- * m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente
- M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

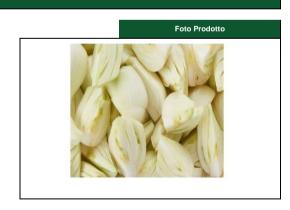
-> Criteri di controllo

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
Cuori di carciofo	Taglio a 1/6 o 1/8 secondo il calibro della materia prima

Foto del 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