

	PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI	
	SCHEDA PRODOTTO	Creato il: 24/02/2022

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681128543	134099, 139728	Misto di peperoni surgelati
GTIN COLLO		
03083681128567		

Luogo di trasformazione	Portogallo
Descrizione del prodotto	I peperoni rossi e gialli grigliati surgelati sono preparati a partire da varietà di peperoni freschi, e sani e tagliati, delle varietà di <i>Capsicum annum</i> L.
Ingredienti	Peperoni rossi e gialli grigliati in proporzione variabile. Può contenere SEDANO
TMC	30 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Formato	Quantità (g)
BUSTA 1000 g	1000

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
8	398	298	201	8443

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	9	72	576	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)		Composizione nutrizionale		
	A: Assenza P: Presenza T: Tracce		In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A	Energia (kJ)	184	Ricco di Fibre
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	44	
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	0,4	
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	7,1	
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	6,9	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	2,7	
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)	1,6	
Sedano e prodotti a base di sedano	T	Sale (g)	0,02	
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			

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	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 vegetariana	X			

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: cuocere 15 minuti a 180°C in gastronomia piena, per 1 kg di prodotto surgelato.
	Padella: cuocere 10 minuti per 500 g di prodotto surgelato.
	Uso a freddo: scongelare da 12 a 24 ore a massimo +3°C (per 1 kg di prodotto surgelato). Conservazione: 2 ore a massimo +3°C prima del consumo.
	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		Riferimento
		m	M	
Criteri di riferimento	CBT	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^5$	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

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