	Tris di peperoni pre-fritti - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 10/10/2017	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680996723	58172, 106705	SFS1_DPA006	Misto di ortaggi, surgelato
Conditionné sous atmosphère protectrice		No	
Luogo di trasformazione	Portogallo	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	Il tris di peperoni prefritti è preparato a partire peperoni di varietà <i>Capsicum annuum L</i>		
Ingredienti	Peperoni rossi, verdi e gialli prefritti in proporzione variabile, olio si semi di girasole. Può contenere tracce di sedano		
TMC	24 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 1000 g		1000	
Informazioni imballo	Materiale di 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)	434	
Energia (kcal)	105	
Grassi (g)	7,6	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,8	
Carboidrati (g)	5,0	
Di cui zuccheri (g)	5,0	
Fibre (g)	5,3	
Proteine (g)	1,5	
Sale (g)	0,03	

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, Realizzazione del mix, Taglio, Prefrittura, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedi anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
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.

	Tris di peperoni pre-fritti - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 10/10/2017	V0002
Conservazione dopo apertura	Scomparto ghiaccio o frigorifero (0 a +3°C): 24h	

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	In padella: fare saltare per 6-7 minuti senza burro né olio	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Colore caratteristico di ciascuno dei peperoni	Né troppo molle, né troppo duro	Caratteristici del peperone prefritto

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

* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

E. coli : Escherichia coli

-> **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 < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Peperoni rossi prefritti	Taglio julienne 6-8 mm (+/- 2 mm)	34
Peperoni verdi prefritti	Taglio julienne 6-8 mm (+/- 2 mm)	33
Peperoni gialli prefritti	Taglio julienne 6-8 mm (+/- 2 mm)	33

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	Target
Difetti	
Corpi estranei: d'origine minerale, animale o organica.	0 in numero su 1 kg
Corpi estranei vegetali: parte della pianta o altro corpo vegetale diverso dall'ortaggio.	≤ 2 in numero su 1 kg
Verdure non integre o dal taglio difettoso	$\leq 3\%$ m/m

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