	<b>Bieta foglia integra - BONDUELLE RESTAURATION</b>	<b>Versione n°</b>
	<b>Creata il: 10/10/2017</b>	<b>V0001</b>

<b>GTIN</b>	<b>Codice breve JDE</b>	<b>Ricetta</b>	<b>Denominazione legale</b>
03083681023114	77465	SFS1_DBE006	Bietola in foglie, surgelato
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>	<b>No</b>		
<b>Luogo di trasformazione</b>	Spagna	<b>Bollo sanitario</b>	-
<b>Descrizione del prodotto</b>	La Bieta in foglie è ottenuta a partire da foglie giovani verdi e conformi alle caratteristiche delle varietà della specie <i>Beta vulgaris L.</i> tipo di spinacio perenne		
<b>Ingredienti</b>	Bietola da foglia. Può contenere tracce di <b>sedano</b>		
<b>TMC</b>	24 mesi		
<b>Formato</b>		<b>Quantità (g)</b>	
BUSTA 1000 g		1000	
<b>Informazioni imballo</b>	Materiale d'imballaggio: polietilene		
<b>Utilizzo e conservazione</b>	Maneggiare con cura		

<b>Principali allergeni</b> (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


<b>Composizione nutrizionale</b>		
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	113	Ricco di Fibre
Energia (kcal)	27	
Grassi (g)	0,5	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	2,1	
Di cui zuccheri (g)	0,7	
Fibre (g)	2,4	
Proteine (g)	2,3	
Sale (g)	0,28	

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

<b>Regimi alimentari</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>
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

<b>Informazioni di produzione</b>	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Blanching, Formatura, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
<b>Conservazione in confezione integra</b>	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del TMC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

	<b>Bieta foglia integra - BONDUELLE RESTAURATION</b>	<b>Versione n°</b>
		<b>Creata il: 10/10/2017</b>
<b>Conservazione dopo apertura</b>	Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore	

<b>Caratteristiche organolettiche</b>		
<b>Modalità di preparazione</b> (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Senza scongelare, in gastronomie forata, salare e cuocere per 10 minuti a 95°C	
<b>Aspetto</b>	<b>Consistenza</b>	<b>Sapore / Odore</b>
Color verde intenso, piccoli fini, foglie abbastanza integre	Consistenza tenera, non fibrosa	Sapore e odore caratteristici. Leggermente astringente, poco amaro

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>
--

**Riferimento normativo (3):**

Regolamento Europeo 2073/205/CE DEL 15/11/2005

(3) Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

-> **Criteri di sorveglianza**

<b>CRITERI</b>	<b>Carica microbica</b> in numero per grammi di prodotto		<b>Riferimento</b>	
	<b>m</b>	<b>M</b>		
<b>Criteri di riferimento</b>	<b>CBT</b>	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	ISO 4833-2003
	<b>E. coli</b>	$\leq 10$	$\leq 100$	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**

<b>CRITERI</b>	<b>Carica microbica</b> in numero per grammi di prodotto	<b>Riferimento</b>	
<b>Criteri obbligatori</b>	<b>Staphylococcus aureus</b>	$\leq 100$	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	<b>Listeria monocytogenes</b>	Presenza < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

<b>Composizione / Taglio / Calibro</b>		
<b>Ortaggi</b>	<b>Taglio / calibro</b>	<b>Composizione %</b> <b>Obiettivo da rispettare su 10 confezioni</b>
Bietola da foglia	Placche da 80g in media su 30 Placche	100

<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	
<b>pH du jus en sortie stérilisation</b>	
<b>Difetti</b>	<b>Target</b>
Corpi estranei vegetali: erbe, graminacee, piccole plantule	$\leq 4$ in numero su 1kg
Corpi estranei: di origine minerale, animale e organica	0 in numero su 1kg
Foglie macchiate: foglie gialle di qualsiasi origine che alterano l'aspetto	$\leq 4\%$ m/m

<b>Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)</b>
Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia