	Friarielli foglia integra - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 10/10/2017	V0001

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083681024739	78780	SFS1_DNP003	Friarielli, (cime di rapa) surgelati
Conditionné sous atmosphère protectrice		No	
Luogo di trasformazione	Spagna	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	I friarielli in porzioni, sono preparati a partire da foglie giovani, tenere e fresche di rape delle varietà di <i>Brassica rapa L.</i>		
Ingredienti	Friarielli (cime di rapa). Può contenere tracce di sedano		
TMC	24 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 1000 g		1000	
Informazioni imballo	Materiale d'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)	93	Ricco di Fibre
Energia (kcal)	22	
Grassi (g)	0,4	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	1,3	
Di cui zuccheri (g)	0,7	
Fibre (g)	2,3	
Proteine (g)	2,2	
Sale (g)	0,08	

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, Blanching, Formatura, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Taglio, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
Conservazione in confezione integra	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del TMC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore

	Friarielli foglia integra - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 10/10/2017	V0001

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Forno a vapore: senza scongelare, in gastronomie forata, cuocere per 25 minuti	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Colore caratteristico, verde. Foglie integre	Consistenza tenera, non fibrosa	Leggermente amaro

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

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 < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Friarielli (Cime di rapa)	Placche da 80g in media su 30 Placche	100

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
Corpi estranei: d'origine minerale, animale o organica.	0 in numero su 1kg
Corpi estranei vegetali: parte della pianta o altro corpo vegetale diverso dalla verdura	≤ 2 in numero su 400g
Macchie: foglie o pezzi di foglia sbiaditi, macchiate o necrotiche di qualsiasi origine	$\leq 5\%$ su 400g

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