	Taccole Minute - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 10/10/2017	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680997768	58743	SFS1_DHSC02	Fagioli verdi piatti tagliati, surgelato
Conditionné sous atmosphère protectrice		No	
Luogo di trasformazione	Francia	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	I fagioli verdi piatti surgelati sono preparati a partire da baccelli piatti non completamente maturi delle varietà di <i>Phaseolus coccineus</i> L. o di <i>Phaseolus vulgaris</i> L.		
Ingredienti	Fagioli verdi piatti. 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)	111	
Energia (kcal)	26	
Grassi (g)	0,2	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	3,5	
Di cui zuccheri (g)	1,6	
Fibre (g)	2,5	Ricco di Fibre
Proteine (g)	1,4	
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, Taglio, Cottura, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, 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.

	Taccole Minute - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
		Creata il: 10/10/2017
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 72 ore	

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	In padella, con un filo d'olio, far cuocere per 7 minuti	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Colore verde, omogeneo.	Consistenza soda, non filamentosa	Sapore e odore caratteristici e normali

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	$\leq 5 \cdot 10^5$	ISO 4833-2003
	E. coli	≤ 10	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 $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Fagiolini verdi piatti	Baccelli tagliati perpendicolarmente a 4 cm (+/- 1 cm)	100

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
Corpi estranei vegetali: parte della pianta o altro corpo vegetale diverso dalla verdura	≤ 4 in numero su 2kg
Corpi estranei: qualsiasi materia di origine minerale, animale o organica	0 in numero su 2kg
Macchie: macchie scure di marciume con una superficie da 6 a 8mm, residui leggermente marroni o neri a livello di taglio, macchie marroni « secche » di frizione superiori a 8mm, causate da un parassita (non abitante) di dimensioni inferiori a 1mm	$\leq 10\%$ m/m su 400g di prodotto scongelato
Rotture: pezzi la cui lunghezza è inferiore a 25 mm	$\leq 16\%$ m/m su 400g di prodotto scongelato

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