



Flan di spinaci

SCHEDA PRODOTTO

Creata il: 16/10/2018

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083681078572	109830	Spinaci tritati cucinati, surgelati.
GTIN COLLO		
03083681078589		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	La preparazione è realizzata a partire da varietà di <i>Spinacia oleracea L.</i>
Ingredienti	Spinaci 65%, acqua PANNA 8,9%, amido modificato di mais, ALBUME D'UOVO in polvere 2%, olio di semi di girasole, sciroppo di glucosio, proteine del LATTE , farina di GRANO , sale, emulsionante: metilcellulosa (o E461), aromi (LATTE), zucchero, spezie. Può contenere tracce di SEDANO, SENAPE, SOIA .
TMC	15 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Formato	Quantità (g)
BUSTA 1000 g	1000

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
6	395	285	160	6317

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	11	88	528	1200

Informazioni imballo	Materiale di imballaggio: polietilene
----------------------	---------------------------------------

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	P	Energia (kJ)	345,0
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	83,0
Uova e prodotti a base di uova	P	Grassi (g)	5,0
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	3,2
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	4,6
Soia e prodotti a base di soia	T	Di cui zuccheri (g)	0,8
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	P	Fibre (g)	2,3
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	Sale (g)	0,72
Sedano e prodotti a base di sedano	T	Calcio (mg)	133
Senape e prodotti a base di senape	T	Vitamina A (µg)	173 - 22% NRV (1)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A	Acido folico (Vitamina B9) (µg)	73,8 - 37% NRV (1)
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	
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X		Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)
Prodotto adatto alla dieta vegana		X	Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)

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 (0 a +4°C): 24 ore.

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	-FORNO VENTILATO (Da -18°C: 15 minuti a 180°C). -MICROONDE (Da -18°C: 150 g di prodotto per 3 minuti a 900 W in contenitore idoneo scoperto)

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	$\leq 5 \cdot 10^6$	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

Foto del 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