

	MAIS SUPERSWEET SV 3/1 - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 16/12/2014	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680053761	85917	CFS1_RMS994	Mais dolce in grani sottovuoto in conserva
Luogo di trasformazione	Francia		
Descrizione del prodotto	Il mais dolce e supersweet in grani in conserva è preparato a partire da grani acerbi di mais dolce di varietà <i>Zea mais L. succharata</i>		
Ingredienti	Mais dolce in grani, acqua, zucchero, sale		
Termine minimo di conservazione	48 mesi		
Formato	Capacità (ml)	Quantità (g)	Quantità sgocciolata (g)
3/1 FERRO MEDIA ORO	2650	1870	1775
Confezionato in atmosfera protettiva	No		
Informazioni imballo	Materiali d'imballaggio: ferro, vernice di protezione: ad uso alimentare		
Utilizzo e conservazione	Pulire il coperchio prima dell'apertura. Non utilizzare latte danneggiate a livello delle aggraffature.		

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	A
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 sgocciolato	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	337	
Energia (kcal)	80	
Grassi (g)	1,9	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,5	
Carboidrati (g)	11,0	
Di cui zuccheri (g)	5,5	
Fibre (g)	3,8	Ricco di Fibre
Proteine (g)	2,9	
Sale (g)	0,40	
	41 - 21% NRV (1)	Fonte di Vitamina B9

(1) NRV: Consumi di Riferimento Giornalieri (Nutrient Reference Values)

(2) In accordo con il Regolamento 1924/2006/CE e successivi aggiornamenti

Regimi alimentari	Sì	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)	Sì
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Sì

Informazioni di produzione	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Taglio, Blanching, Riempimento latte, Aggiunta liquido di governo, Aggraffatura / Marcatura, Sterilizzazione, Stoccaggio, Etichettatura, Condizionamento, Stoccaggio, Spedizione Vedere anche Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)	
Conservazione in confezione integra	Conservare a temperatura ambiente, secondo il TMC indicato sulla confezione.
Conservazione dopo apertura	I nostri prodotti sono da consumarsi entro un periodo massimo di 3 giorni dall'apertura, a una temperatura compresa tra 0 e +3°C a condizione che il prodotto sia conservato in un recipiente idoneo e chiuso e che sia stato manipolato nel rispetto delle corrette pratiche d'igiene.

	MAIS SUPERSWEET SV 3/1 - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
			Creata il: 16/12/2014
Caratteristiche organolettiche			
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore	
Grani integri, non scoppiati, di dimensione omogenea. Taglio netto.	Consistenza tenera, abbastanza soda	Sapore e odore caratteristici, sapore dolce e zuccherato	
Caratteristiche microbiologiche			
Test di stabilità conformi con riferimento alla norma AFNOR V08-408			
Composizione / Taglio / Calibro			
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni	
Mais dolce	Non calibrato	100%	
Caratteristiche chimico-fisiche			
pH del liquido all'uscita dalla sterilizzazione		5.8 a 6.8	
Difetti		Target	
Grani scoppiati: sono considerati come scoppiati i grani completamente aperti		<= 5% in massa rapportato alla massa totale del prodotto sgocciolato	
Grani macchiati: sono considerati come macchiati i grani con lesione dovuta a causa di insetti o malattie, o con difetti cromatici noti		<= 1% in massa rapportato alla massa totale del prodotto sgocciolato	
Grani strappati: sono considerati come grani strappati, i grani tagliati o tolti dalla tutolo in modo tale che i pezzi di pannocchia o di materia dura vi hanno aderito		<= 2% in massa rapportato alla massa totale del prodotto sgocciolato	
Corpi estranei vegetali: tutoli, spata (brattea), "barba" del mais, semi estranei o varietà di mais di tipo diverso.		<= 0,2% in massa rapportato alla massa totale del prodotto scongelato	
Corpi estranei: di origine minerale, animale o organica		0% in massa rapportato alla massa totale del prodotto sgocciolato	
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			