	FAGIOLINI FINISSIMI 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 16/12/2014	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680008785	24935	SFS1_DHV201	Fagiolini verdi finissimi, surgelati
Luogo di trasformazione	Francia	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	I fagiolini verdi surgelati sono preparate a partire da baccelli verdi non completamente maturi di varietà di <i>Phaseolus vulgaris</i> L. o di <i>Phaseolus multiflorus</i> L.M.K		
Ingredienti	Fagiolini verdi. Può contenere tracce di sedano		
Termine minimo di conservazione	24 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 2K5		2500	
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)	153	
Energia (kcal)	37	
Grassi (g)	0,5	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	4,3	
Di cui zuccheri (g)	1,7	
Fibre (g)	3,9	Ricco di Fibre
Proteine (g)	1,8	
Sale (g)	0,03	
Vitamina B9 (µg)	47,5 - 24% NRV (1)	Fonte di Vitamina B9


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

Caratteristiche organolettiche

	FAGIOLINI FINISSIMI 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
			V0002
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)		In acqua bollente leggermente salata: immergere il prodotto e far cuocere da 6 a 8 minuti dalla ripresa dell'ebollizione.	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore	
Colore verde piuttosto scuro, omogeneo. Buona consistenza	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. Applicabile ai prodotti Ready-To-Eat

-> Criteri di sorveglianza

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	m	M	
Criteri di riferimento	G.A.M	$\leq 5 \cdot 10^5$	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 < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro

Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Fagiolini verdi	Larghezza massima del baccello (misurato su un campione di 300g con un vaglio a fori	

Caratteristiche chimico-fisiche

Difetti	Target
Corpi estranei: di origine minerale, animale e organica	0 in numero su 1kg
Corpi estranei vegetali: peduncoli, attaccati o meno al baccello, superiore ai 25 mm e qualsiasi altro corpo vegetale	≤ 3 in numero su 1kg
Macchie minori: lesioni e residui marroni la cui superficie è quella di un cerchio di diametro compreso tra 2 e 4mm	$\leq 12\%$ m/m su 500 g
Macchie maggiori: uguali lesioni e residui marroni, come sopra, la cui superficie è superiore a quella di un cerchio di 4mm. Macchie di colore intenso con un diametro da 2 a 4mm	$\leq 8\%$ in massa su 500g
Lesioni meccaniche: baccelli schiacciati sfaldati o le cui estremità sono frastagliate	≤ 5 m/m su 500g
Piccoli filamenti: Fagiolini con fibre ipertrofiche che inquadrano totalmente i fagiolini e presentano una resistenza notevole alla trazione. Questi fili non devono essere confusi con i piccoli filamenti tenui e senza resistenza che fanno parte integrante	$\leq 1\%$ m/m su 500g
Residui: frammenti di lunghezza inferiore a 40mm	$\leq 20\%$ m/m su 500g
Peduncoli: parte di peduncolo attaccata o meno al baccello, inferiore ai 25 mm di lunghezza	$\leq 2\%$ m/m su 500g
Il campione è dichiarato difettoso se uno qualsiasi dei difetti menzionati in tabella è superiore a una volta e mezzo la tolleranza o se il cumulo da 3 a 8 è superiore a 20	

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