	<b>CUORI DI CARCIOFO 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION</b>	Versione n°
	Creato il: 16/12/2014	V0001

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680067461	83460	SFS1_DAR601	Cuori di carciofo interi, surgelato
<b>Luogo di trasformazione</b>	Spagna	<b>Bollo sanitario</b>	-
<b>Descrizione del prodotto</b>	I cuori di carciofo interi sono preparati a partire da capolini interi, privati di turioni e brattee esterne e coriacee, da varietà di <i>Cynara scolymus L.</i>		
<b>Ingredienti</b>	Cuori di carciofo, acidificante: acido citrico. Può contenere tracce di <b>sedano</b>		
<b>Termine minimo di conservazione</b>	24 mesi		
<b>Formato</b>		<b>Quantità (g)</b>	
BUSTA 2K5		2500	
<b>Informazioni imballo</b>	Materiale d'imballaggio: polietilene		
<b>Utilizzo e conservazione</b>	Maneggiare con cura		

<b>Principali allergeni</b> (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

<b>Composizione nutrizionale</b>		
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	134	
Energia (kcal)	32	
Grassi (g)	0,6	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,3	
Carboidrati (g)	3,1	
Di cui zuccheri (g)	0,2	
Fibre (g)	3,8	Ricco di Fibre
Proteine (g)	1,7	
Sale (g)	0,23	

(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

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

<b>Caratteristiche organolettiche</b>
---------------------------------------

	<b>CUORI DI CARCIOFO 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION</b>		Versione n°
	Creato il: 16/12/2014		V0001
<b>Modalità di preparazione</b> (per determinare le caratteristiche organolettiche)	In acqua bollente: immergere e lasciar cuocere da 10 a 15 minuti dalla ripresa dell'ebollizione		
<b>Aspetto</b>	<b>Consistenza</b>	<b>Sapore / Odore</b>	
Colore caratteristico, non grigio né giallo	Consistenza tenera, ma soda, non fibrosa	Sapore e odore caratteristici e normali. Assenza di gusto acido	

### 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	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	E. coli	$\leq 10$	$\leq 100$	ISO 16649.2

CBT: Carica Aerobica Totale

E. coli<sup>o</sup>: 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	$\leq 100$	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
Cuori di carciofo	Diametro 30-45mm nella dimensione più grande (15% massimo fuori calibro)	

### Caratteristiche chimico-fisiche

Difetti	Target
Corpi estranei: di origine minerale, animale o organica	0 in numero su 1kg di prodotto scongelato
Macchie maggiori: macchie di colore marrone o altro, che interessano in modo significativo la forma per dimensione o intensità rispetto a tutto il campione. Macchie di colore scuro o di diametro > 2cm	$\leq 5$ in numero su 1kg
Colore viola: unità che presentano foglie o pezzi di foglie interne di colore viola	$\leq 5$ in numero su 1kg
Foglie libere: residui di foglia staccata dal carciofo	$\leq 4\%$ m/m

### 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