

	CAVOLO ROSSO E MELE 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 16/12/2014	V0001

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083681018110	74717	SFS1_DCR502	Ortaggi e frutta in salsa, surgelato
Luogo di trasformazione	Francia	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	Il cavolo rosso alle mele surgelato è preparato a partire da varietà di <i>Brassica oleracea acephata</i> gongulodes per il cavolo rosso, di <i>Allium Cepa L.</i> per le cipolle e di <i>Malus pumila</i> per le mele, con l'aggiunta di una salsa		
Ingredienti	Misto di ortaggi 70% (cavolo rosso 67% (acidificante: acido citrico), cipolle 3%), acqua, zucchero, mele (5%) (antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), composta di mele (3%) (mele (85%), sciroppo di glucosio-fruttosio, antiossidante: acido ascorbico), sale, amido modificato di mais, aceto d'alcool, succo concentrato di limone, spezie, aroma naturale di chiodi di garofano. Può contenere tracce di grano, sedano, latte, senape, soia.		
Termine minimo di conservazione	18 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	T
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	T
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	T
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	T
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)	213	
Energia (kcal)	50	
Grassi (g)	0,1	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	10,5	
Di cui zuccheri (g)	6,6	
Fibre (g)	2,1	
Proteine (g)	0,8	
Sale (g)	0,90	

(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 / Cottura, preparazione degli ingredienti / della salsa, Aggiunta della salsa, Formatura, 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 T MC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

	CAVOLO ROSSO E MELE 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
		Creata il: 16/12/2014
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore	

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	In microonde: coprire e riscaldare 4 minuti. Girare e continuare a riscaldare per 4 minuti. Mescolare	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Color bordeaux viola, pezzi di mela visibili	Consistenza cotta, tenera	Sapore molto zuccherato, fruttato, leggero gusto di spezie (chiodi di garofano, cannella)

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	$\leq 5.10^5$	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^o: 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
Cavolo rosso	Taglio: strisce 2,5mm +/-0,5mm	
Mele	Cubetti 13x19x20 mm +/-4mm	
Cipolle	6x6x7mm (+/-1 mm)	
Composta di mele		
Salsa		

Caratteristiche chimico-fisiche	
Difetti	Target
Corpi estranei vegetali: corpo vegetale appartenente o meno alla pianta	0 in numero su 1kg
Corpi estranei: qualsiasi materia di origine minerale, animale o organica	0 in numero su 1kg
Foglie marroni: spesso originarie dalla prima foglia esterna del cavolo che ha ricevuto luce (clorofilla). I pezzi di foglie marroni, gialle, kaki, che contrastano con il colore rosso-viola	≤ 18 in numero su 1kg

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