



Fagiolini finissimi

SCHEDA PRODOTTO

Creata il: 19/12/2017

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680008785	24935, 80028, 24935	Fagiolini verdi finissimi, surgelati
GTIN COLLO		
03083681025958		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	I fagiolini verdi surgelati sono preparate a partire da baccelli verdi non completamente maturi di varietà di <i>Phaseolus vulgaris L.</i> o di <i>Phaseolus multiflorus L.M.K</i>
Ingredienti	Fagiolini verdi. Può contenere tracce di <b>SEDANO</b>
TMC	24 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Formato	Quantità (g)
BUSTA 2K5	2500

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
4	393	292	270	10449

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
8	6	48	192	1200

Informazioni imballo	Materiale d'imballaggio: polietilene
----------------------	--------------------------------------

INFORMAZIONI TECNICHE		Composizione nutrizionale	
Principali allergeni (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti)		In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
	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	Energia (kJ)	153,0
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	37,0
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	0,5
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	4,3
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	1,7
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	3,9
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)	0,03
Sedano e prodotti a base di sedano	T	Acido folico (Vitamina B9) (µg)	47,5 - 24% NRV (1)
Senape e prodotti a base di senape	A		Ricco di Fibre
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A		Fonte di Vitamina B9
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	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del TMC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Forno a vapore: 4 minuti Acqua bollente: 7 minuti

**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	$\leq 10$	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

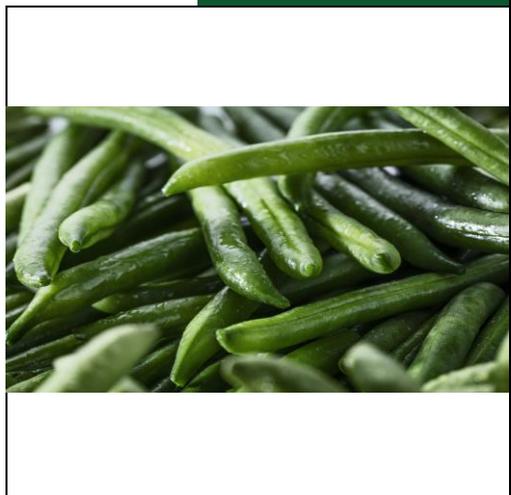
CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	Staphylococcus aureus	Listeria monocytogenes	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	$\leq 100$	ISO 6888.1-1999
	Staphylococcus aureus	$\leq 100$	ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.1
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Fagioli verdi	Larghezza massima del baccello (misurato su un campione di 300g con un vaglio a fori rotondi di spessore di 3 mm): $\leq 8$ mm (20% in numero di calibro superiore)
Foto del prodotto	

Foto Pack



Foto 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