	<b>SCORZONERA 3/1 - BONDUELLE RESTAURATION</b>	Versione n°
	Creato il: 16/12/2014	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680004831	7903	CFS1_RSA141	Scorzoneria in conserva
<b>Luogo di trasformazione</b>	Francia		
<b>Descrizione del prodotto</b>	Le conserve di scorzonera sono preparate a partire dalle radici fresche di <i>Tragopogon porrifolius L.</i> o di <i>Scorzoneria hispanica L.</i>		
<b>Ingredienti</b>	Scorzoneria, acqua, sale, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico		
<b>Termine minimo di conservazione</b>	36 mesi		
<b>Formato</b>	<b>Capacità (ml)</b>	<b>Quantità (g)</b>	<b>Quantità sgocciolata (g)</b>
3/1 FERRO MEDIA ORO	2650	2495	1560
<b>Confezionato in atmosfera protettiva</b>	No		
<b>Informazioni imballo</b>	Materiale d'imballaggio: ferro, vernice di protezione: ad uso alimentare		
<b>Utilizzo e conservazione</b>	Pulire il coperchio prima dell'apertura. Non utilizzare latte danneggiate a livello delle aggraffature.		

<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	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

<b>Composizione nutrizionale</b>		
	In media per 100 g di prodotto sgocciolato	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	115	Ricco di Fibre
Energia (kcal)	27	
Grassi (g)	0,1	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	4,4	
Di cui zuccheri (g)	1,3	
Fibre (g)	2,6	
Proteine (g)	0,9	
Sale (g)	0,50	


(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 / Calibrazione, Blanching, Riempimento latte / Confezionamento, Aggiunta di liquido di governo, Saldatura / Aggraffatura / Marcatura, Sterilizzazione, Stoccaggio (solo per latte), Etichettatura, Condizionamento, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)	
<b>Conservazione in confezione integra</b>	Conservare a temperatura ambiente, secondo il TMC indicato sulla confezione.
<b>Conservazione dopo apertura</b>	I nostri prodotti sono da consumarsi entro un periodo massimo di 3 giorni dall'apertura, a una temperatura compresa tra 0 e +4°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

	<b>SCORZONERA 3/1 - BONDUELLE RESTAURATION</b>		<b>Versione n°</b>
			Creato il: 16/12/2014
<b>Caratteristiche organolettiche</b>			
<b>Aspetto</b>	<b>Consistenza</b>	<b>Sapore / Odore</b>	
Colore omogeneo bianco crema, né rosa, né blu, né grigio. Assenza di cristalli d'inulina. Di giusta consistenza	Consistenza soda e croccante	Sapore e odore caratteristici	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>			
Test di stabilità conformi con riferimento alla norma AFNOR V08-408			
<b>Composizione / Taglio / Calibro</b>			
<b>Ortaggi</b>	<b>Taglio / calibro</b>	<b>Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni</b>	
Scorzonera	Lunghezza: 35mm minimo. Diametro: 5mm minimo	100	
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>			
<b>pH del liquido all'uscita dalla sterilizzazione</b>		4.0 a 4.9	
<b>Difetti</b>		<b>Target</b>	
Difetti dimensionali		<= 20% m/m	
Scorzonera macchiata: scorzonera con macchie scure di dimensione superiore a 5 mm		<= 12% m/m	
Scorzonera cava o fibrosa: scorzonera cava su più della metà della sua lunghezza (questo difetto non riguarda la scorzonera tagliata)		<= 5% m/m	
Corpo estraneo minerale		Assenza	
<b>Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)</b>			
Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia			