

	BARBABIETOLE A FETTE - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 30/03/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680000178	19193	CFS1_RBT112	Barbabietole rosse a fette condite in conserva
Luogo di trasformazione	Francia		
Descrizione del prodotto	Le conserve di barbabietole rosse sono preparate a partire da radici di <i>Beta vulgaris L. var conditiva</i> .		
Ingredienti	Barbabietole rosse, acqua, aceto d'alcool, sale, zucchero, aroma naturale.		
TMC	30 mesi		
Formato	Capacità (ml)	Quantità (g)	Quantità sgocciolata (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2400
Confezionato in atmosfera protettiva	No		
Informazioni imballo	Latte: ferro, vernice di protezione: ad uso alimentare		
Utilizzo e conservazione	Pulire il coperchio prima dell'apertura. Non utilizzare latte danneggiate a livello delle aggraffature.		

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	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

Composizione nutrizionale		
	In media per 100 g di prodotto sgocciolato	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	137	Ricco di Fibre
Energia (kcal)	33	
Grassi (g)	0,1	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	6,3	
Di cui zuccheri (g)	5,6	
Fibre (g)	2,0	
Proteine (g)	0,6	
Sale (g)	0,78	


(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 / Calibrazione, Blanching, Riempimento latte / Confezionamento, Aggiunta liquido di governo, Aggraffatura / Marcatura, Sterilizzazione, Stoccaggio, Etichettatura, Condizionamento, Stoccaggio, Spedizione Vedere anche Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)	
Conservazione in confezione integra	Conservare a temperatura ambiente, secondo il TMC indicato sulla confezione.

	BARBABIETOLE A FETTE - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 30/03/2016	V0002
Conservazione dopo apertura	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	

Caratteristiche organolettiche		
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Colore rosso bordeaux brillante, non marrone. Taglio netto, parti integre non irregolari o frastagliate	Consistenza soda, non fibrosa, non legnosa	Sapore e odore caratteristici. Sapore leggermente acidulo e zuccherato

Caratteristiche microbiologiche
Test di stabilità conformi con riferimento alla norma AFNOR V08-408

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Barbabietole	Fette: diametro massimo (dimensione maggiore): ≤70 mm. Spessore di taglio (ondulato): 5mm massimo	

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH del liquido all'uscita dalla sterilizzazione	3.6 a 4.4
Difetti	Target
Barbabietole macchiate: sono considerate come macchiate le barbabietole intere, a fette o a rondelle che presentano macchie nere o marrone scuro di dimensione superiore a 5 mm	≤ 5% in massa rapportato alla massa totale del prodotto sgocciolato
Difetti dimensionali: riguarda solo le barbabietole a fette o a rondelle che non sono comprese tra 40 e 90mm o che superano 5 mm di spessore. -Fette ≤40mm. -Fette >90mm e spessore superiore a 5 mm	≤ 10% in massa rapportato alla massa totale del prodotto sgocciolato
Corpi estranei: di origine minerale, animale o organica	0% in massa rapportato alla massa totale del prodotto sgocciolato
Un confezionamento è considerato come difettoso se uno dei difetti menzionati è maggiore di una volta e mezza la tolleranza.	.

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