

	FAGIOLINI MEZZI FINI - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 31/03/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680002691	6496	CFS1_RHW391	Fagiolini verdi fini in conserva
Luogo di trasformazione	Francia		
Descrizione del prodotto	Le conserve di fagiolini verdi sono preparate a partire da baccelli verdi non completamente maturi delle varietà di <i>Phaseolus vulgaris L.</i> o di <i>Phaseolus multiflorus L.M.K.</i>		
Ingredienti	Fagiolini verdi, acqua, sale		
TMC	48 mesi		
Formato	Capacità (ml)	Quantità (g)	Quantità sgocciolata (g)
3/1 FER MOYEN BLANC	2650	2500	1375
Confezionato in atmosfera protettiva	No		
Informazioni imballo	Materiale d'imballaggio: 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)	110	
Energia (kcal)	26	
Grassi (g)	0,4	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	3,0	
Di cui zuccheri (g)	0,5	
Fibre (g)	2,5	Ricco di Fibre
Proteine (g)	1,4	
Sale (g)	0,58	
Acido folico (Vitamina B9) (µg)	33,1 - 17% NRV (1)	Fonte di Vitamina B9


(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	
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)	Si
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Si

Informazioni di produzione	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Calibrazione, Blanching, Confezionamento/Riempimento latte, Aggiunta liquido di governo, Saldatura / Aggraffatura / Marcatura, Sterilizzazione, Stoccaggio (solo per latte), 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.

	FAGIOLINI MEZZI FINI - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 31/03/2016	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 verde più o meno scuro, omogeneo. Buona consistenza, assenza di baccelli aperti	Consistenza soda, non filacciosa	Sapore e odore normali e caratteristici

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
Fagiolini verdi fini	<=9mm misurati con un calibro sulla maglia più grande. Tolleranza 8% massimo in peso del calibro superiore.	

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH del liquido all'uscita dalla sterilizzazione	5.1 a 6.0
Difetti	Target
Fagiolini fibrosi: un fagiolino è riconosciuto fibroso se uno dei fili che inquadrano il fagiolino resiste alla trazione	<= 3% in massa rapportato alla massa del prodotto sgocciolato
Filo difettoso: sono reputati difettosi, i fagiolini che hanno dei fagiolini arrugginiti, macchiati (macchie di diametro maggiore di 5 mm), puntinati, "pergaminati" (ovvero la pergamena presenta uno sviluppo significativo all'esame organolettico, alterando il valore di consumo)	<= 3% in massa rapportato alla massa totale del prodotto sgocciolato
Residui vegetali: sono considerati residui vegetali le parti della pianta e i corpi estranei vegetali innocui	<= 3% in massa rapportato alla massa totale del prodotto sgocciolato
Pezzi di fagioli: pezzi di fagioli la cui lunghezza è inferiore a 20mm	<= 3% in massa rapportato alla massa del prodotto sgocciolato
Filo non staccato: fagiolini il cui attacco è ancora presente (non sono considerati come fagiolini non staccati, i fagiolini a cui resta solo la protuberanza a cui resta fissato il peduncolo)	<= 3% in massa rapportato alla massa del prodotto sgocciolato
TOTALE DEI DIFETTI	<= 10% in massa rapportato alla massa totale del prodotto sgocciolato
Un confezionamento è considerato come difettoso se uno dei difetti menzionati in tabella è maggiore di una volta e mezzo la tolleranza o se il cumulo dei difetti è maggiore di quello indicato per ogni categoria o se i fagiolini verdi escluso il calibro sono maggiori di una volta e mezzo 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