

	<b>GERMOGLI - BONDUELLE RESTAURATION</b>	Versione n°
	Creato il: 31/03/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680018951	6597	CFS1_RSJ994	Germogli di fagiolo Mungo in conserva
<b>Luogo di trasformazione</b>	Francia		
<b>Descrizione del prodotto</b>	I germogli di fagiolo Mungo in conserva, sono preparati a partire da varietà di <i>Vigna radiatae L...</i>		
<b>Ingredienti</b>	Germogli di fagiolo Mungo, acqua, sale, zucchero, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico		
<b>TMC</b>	24 mesi		
<b>Formato</b>	<b>Capacità (ml)</b>	<b>Quantità (g)</b>	<b>Quantità sgocciolata (g)</b>
4/4 FERRO MEDIA INT.BIANCO	850	800	360
<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)	95	Ricco di Fibre
Energia (kcal)	23	
Grassi (g)	0,5	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	2,6	
Di cui zuccheri (g)	1,7	
Fibre (g)	1,3	
Proteine (g)	1,3	
Sale (g)	0,83	

(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

<b>Informazioni di produzione</b>	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, 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>GERMOGLI - BONDUELLE RESTAURATION</b>		<b>Versione n°</b>
	Creato il: 31/03/2016		<b>V0002</b>
<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 +3°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>Caratteristiche organolettiche</b>			
<b>Aspetto</b>	<b>Consistenza</b>	<b>Sapore / Odore</b>	
Colore bianco crema	Consistenza croccante	Sapore e odore caratteristici, non troppo acido.	
<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>	
Germogli di fagiolo mungo	Lunghezza: da 6 a 9cm (+/-1 cm). Diametro: da 3 a 4mm (+/-1 mm)		
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>			
<b>pH del liquido all'uscita dalla sterilizzazione</b>		3.6 a 4.4	
<b>Difetti</b>		<b>Target</b>	
Corpi estranei vegetali: parti non commestibili e parti estranee alla pianta		0 in numero	
Corpi estranei: di origine minerale, animale o organica.		0 in numero	
Germogli macchiati: germogli che presentano una o più zone scure superiori a 1cm		<= 6 in numero su 200g	
Residui: qualsiasi parte del germe inferiore a 2cm		<= 20% m/m	
<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			