	SOJANA - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creata il: 01/04/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680460743	26806	CFS1_RSQ992	Misto di ortaggi in conserva
Luogo di trasformazione	Francia		
Descrizione del prodotto	L'insalata Soiana in conserva è preparata a partire da varietà di <i>Daucus carota L.</i> per le carote, di <i>Zea mais L.</i> succharata per il mais, di <i>Capsicum annum L.</i> per i peperoni rossi, di <i>Phaseolus vulgaris L.</i> per i fagioli rossi secchi reidratati, di <i>Vigna radiatae L.</i> per i germogli di fagiolo mungo.		
Ingredienti	Misto di ortaggi (germogli di fagiolo Mungo, carote, mais dolce il grani, fagioli rossi secchi reidratati, peperoni rossi), acqua, sale, zucchero, aceto di alcool, acidificante: acido citrico o E575, antiossidante: acido ascorbico		
TMC	30 mesi		
Formato	Capacità (ml)	Quantità (g)	Quantità sgocciolata (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2200
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)	285	
Energia (kcal)	68	
Grassi (g)	3,1	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,5	
Carboidrati (g)	6,0	
Di cui zuccheri (g)	1,7	
Fibre (g)	2,8	Ricco di Fibre
Proteine (g)	2,7	
Sale (g)	1,03	


(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 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)

	SOJANA - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 01/04/2016	V0002
Conservazione in confezione integra	Conservare a temperatura ambiente, secondo il TMC indicato sulla confezione.	
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 caratteristico di ciascun componente, non opaco né scuro	Consistenza soda e leggermente croccante, non troppo dura, né troppo morbida. Non fibrosa	Sapore acidulo e leggermente 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
Germogli di fagiolo mungo	.	
Carote a cubetti	6X6X7 mm (+/- 1 mm)	
Mais dolce in grani		
Fagioli rossi	Secchi reidratati	
Peperoni rossi a cubetti	Cubetti 10X10X10 mm (+/- 2 mm)	

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH del liquido all'uscita dalla sterilizzazione	2.5 - 2.9
Difetti	Target
Corpi estranei: d'origine minerale, animale o organica	Assenza in numero su 1kg
Corpi estranei vegetali: parti non commestibili e parti estranee alla pianta	<= 2 in numero su 1kg
Macchie maggiori: macchie di ruggine, macchie nere o difetti di sbucciatura superiore a un cerchio di 5 mm di diametro	<= 2 in numero su 200g
Pezzi o rotture: grani (Piselli, mais, riso, fagioli) rotti la cui polpa è visibile. Qualsiasi pezzo di ortaggio la cui sezione è inferiore alla metà della sezione normale. Ananas: pezzo inferiore a 10 mm nella dimensione più grande. Carote e sedano rapa, germogli di fagiolo Mungo: pezzi inferiori a 20 mm	<= 10% m/m su 200g

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