	INSALATA CAPRICCIOSA - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creata il: 31/03/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680040013	6605	CFS1_RSQ921	Misto di ortaggi in conserva
Luogo di trasformazione	Francia		
Descrizione del prodotto	Il misto di ortaggi per insalata capricciosa in conserva è preparato a partire da varietà di <i>Apium graveolens L.</i> per il sedano rapa, di <i>Daucus carota L.</i> per le carote e di <i>Capsicum annum L.</i> per i peperoni rossi e gialli		
Ingredienti	Misto di ortaggi (sedano rapa , carote, peperoni rossi e gialli), acqua, aceto di vino bianco, sale, zucchero, aroma (sedano, senape), antiossidante: acido ascorbico.		
TMC	30 mesi		
Formato	Capacità (ml)	Quantità (g)	Quantità sgocciolata (g)
3/1 FER MOYEN BLANC	2650	2500	1400
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	P
Senape e prodotti a base di senape	P
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)	69	
Energia (kcal)	17	
Grassi (g)	0,1	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	1,8	
Di cui zuccheri (g)	1,6	
Fibre (g)	3,3	Ricco di Fibre
Proteine (g)	0,5	
Sale (g)	0,35	


(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, 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)	
Conservazione in confezione integra	Conservare a temperatura ambiente, secondo il TMC indicato sulla confezione.

	INSALATA CAPRICCIOSA - 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 caratteristico di ciascun componente	Consistenza soda e leggermente croccante	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
A. Sedano rapa tagliato a fiammifero	Sezione di 2.5x2.5mm (+/-0,5mm)	
B. Carote a fiammifero	Sezione di 2.5x2.5mm (+/-0,5mm)	
C. Peperoni rossi	Filetto 6-8mm (+/-1 mm)	
D. Peperoni gialli	Fili/fiammiferi 6-8mm (+/-1 mm)	

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH del liquido all'uscita dalla sterilizzazione	3.6 a 4.4
Difetti	Target
Corpi estranei: d'origine minerale, animale o organica. Sostanza tossica di origine vegetale	<= 0 in numero su 1k0
Macchie: macchie scure con un diametro superiore a 2 mm, compresi i difetti di monda	<= 13 in numero su 300g
Corpi estranei vegetali: parte della pianta o altro corpo vegetale diverso dalla verdura	<= 1 in numero su 1kg
Residui: verdure tagliate: lunghezza inferiore a 2cm	<= 7% m/m su 300 g

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