

**Piselli finissimi**

SCHEMA PRODOTTO

Creata il: 16/06/2020

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680650953	15563, 15563	Piselli finissimi in conserva
GTIN COLLO		
03083680676991		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	I piselli in scatola vengono preparati da semi freschi e incompletamente maturi di <i>Pisum sativum L.</i>
Ingredienti	Piselli, acqua, zucchero, sale, aroma naturale
TMC	48 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Formato	Quantità (g)
LATTA 4/4 STANDARD	800

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
6	305	205	119	5679

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
12	12	144	864	1200

Informazioni imballo	Materiali di imballaggio: ferro, vernice protettiva: per uso alimentare.
----------------------	--

INFORMAZIONI TECNICHE		
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	Composizione nutrizionale
		In media per 100 g di prodotto
		Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A	Energia (kJ)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)
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	Proteine (g)
Sedano e prodotti a base di sedano	A	Sale (g)
Senape e prodotti a base di senape	A	Acido folico (Vitamina B9) (µg)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A	31,3 - 16% NRV (1)
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	

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente  
 (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 CONSUMAZIONE	
Conservazione in confezione integra	Da conservare in base alla data di scadenza indicata sulla confezione a temperatura ambiente.
Conservazione dopo apertura	I prodotti devono essere consumati entro un massimo di 3 giorni dopo l'apertura, ad una temperatura compresa tra 0 e + 3 ° C a condizione che il prodotto sia conservato in un contenitore pulito e chiuso e che sia stato manipolato in conformità con

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Ciotola: Sgocciolare, non risciacquare. Il prodotto è già cotto, pronto per essere utilizzato nelle tue ricette.

**Caratteristiche microbiologiche**

**Riferimento normativo : Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.**

Regolamento Europeo  
2073/205/CE DEL  
15/11/2005

-> Criteri di sorveglianza

CRITERI	Carica microbica		Riferimento
	m	M	
Criteri di riferimento	CBT	$\leq 5 \cdot 10^5$	ISO 4833-2003
	E. coli	$\leq 10$	ISO 16649.2

CBT: Carica Aerobica Totale

\* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

E. coli : Escherichia coli

-> Criteri di controllo

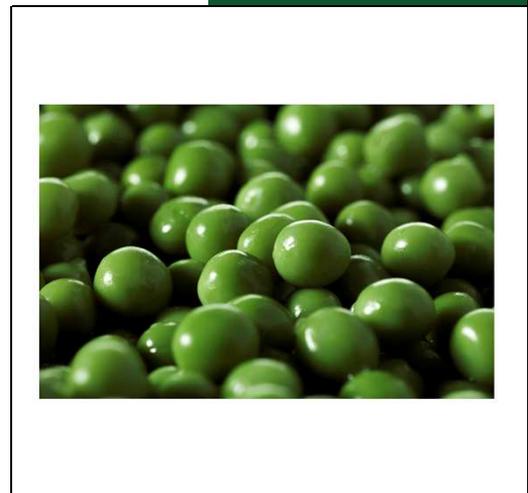
CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	Staphylococcus aureus	Presenza $\leq 10/g$	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	$\leq 100$	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

**Foto del prodotto**

Foto Pack



Foto Prodotto



**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