

	Piselli finissimi
SCHEDA PRODOTTO	Creata il: 27/04/2022

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680585712	427, 427	Piselli finissimi in conserva
GTIN COLLO		
03083681009910		

Luogo di trasformazione	Francia
Descrizione del prodotto	Le conserve di piselli sono preparate a partire da semi non completamente maturi e freschi di <i>Pisum sativum L.</i>
Ingredienti	Piselli, acqua, zucchero, sale, aroma naturale
TMC	48 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Formato	Quantità (g)
LATTA 3/1 STANDARD	2500

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
3	465	155	158	8904

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
11	8	88	264	1200

Informazioni imballo	Lattina Acciaio FE 40, vernice di protezione a uso alimentare. Raccolta metallo. Verifica le disposizioni del tuo comune. Altri imballi per il trasporto: pallet: legno FOR 50. Scatole, vassoi, intrafalde: cartone PAP 20. Etichette: carta PAP 22. Pellicola, film vasso: plastica LDPE 4. Scotch: plastica 7
----------------------	---

INFORMAZIONI TECNICHE			
Principali allergeni (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti)		Composizione nutrizionale	
	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	Energia (kJ)	379
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	90
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	0,6
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	12,9
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	3,0
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	6,8
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)	4,9
Sedano e prodotti a base di sedano	A	Sale (g)	0,53
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		

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

Senza utilizzo di OGM
(In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)

Si

Regimi alimentari	Si	No
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X	

Prodotto adatto alla dieta vegana	X		Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Si
-----------------------------------	---	--	--	----

INFORMAZIONI DI CONSUMAZIONE	
Conservazione in confezione integra	Conservare a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e odori, nel rispetto del TMC indicato sulla confezione
Conservazione dopo apertura	I nostri prodotti sono da consumarsi entro massimo 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

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
2073/2005/CE DEL
15/11/2005

-> Criteri di sorveglianza

CRITERI		Carica microbica		Riferimento
		m	M	
Criteri di riferimento	CBT	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	ISO 4833-2003
	E. coli	≤ 10	≤ 100	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
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza ≤ 10 /g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Piselli finissimi	Diametro di perforazione circolare attraverso cui i semi crudi devono passare: 8,2mm

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