

	ROMANESCO 1K0 - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 16/12/2014	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680640688	45926	SFS1_DCC301	Cavolo Romanesco a rosette, surgelato
Luogo di trasformazione	Spagna	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	Il cavolo romanesco è preparato a partire da varietà di <i>Brassica oleracea convar botrytis</i>		
Ingredienti	Cavolo romanesco. Può contenere tracce di sedano		
Termine minimo di conservazione	24 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 1000 g		1000	
Informazioni imballo	Materiale d'imballaggio: polietilene		
Utilizzo e conservazione	Maneggiare con cura		

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	T
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	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	131	
Energia (kcal)	31	
Grassi (g)	0,3	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	3,4	
Di cui zuccheri (g)	1,7	
Fibre (g)	2,4	Ricco di Fibre
Proteine (g)	2,5	
Sale (g)	0,03	
Vitamina B9 (µg)	68,0 - 34% NRV (1)	Ricco di Vitamina B9

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 produzione	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Taglio / Calibrazione, Blanching, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
Conservazione in confezione integra	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del T MC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore

Caratteristiche organolettiche

	ROMANESCO 1K0 - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
			Creato il: 16/12/2014
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)		Forno a vapore senza pressione: in gastronomia perforata cuocere per 10 minuti	
Aspetto		Consistenza	Sapore / Odore
Colore verde pallido, calibro omogeneo		Di giusta consistenza, gambi leggermente sodi e omogenei, non fibrosi	Sapore e odore caratteristici

Caratteristiche microbiologiche

Riferimento normativo (3):

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

(3) Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti. Applicabile ai prodotti Ready-To-Eat

-> **Criteri di sorveglianza**

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento	
	m	M		
Criteri di riferimento	G.A.M	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	ISO 4833-2003
	E. coli	≤ 10	≤ 100	ISO 16649.2

CBT: Carica Aerobica Totale

E. coli: Escherichia coli

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

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

-> **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 < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro

Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Cavolo broccolo romanesco	Calibro: 40-60 mm, tolleranza: 30% massimo fuori calibro (inferiore+superiore). La	

Caratteristiche chimico-fisiche

Difetti	Target
Corpi estranei: di origine minerale, animale o organica. Sostanza tossica vegetale	0 in numero su 1kg
Macchie: macchia o imperfezione che interessa una superficie uguale a quella di un cerchio di 6mm di diametro compresa la rosetta annerita al centro	8 massimo in numero su 1kg
Rotture: pezzi la cui dimensione maggiore è inferiore a 40 mm	12% massimo m/m su 1kg
Foglie : proveniente dalla pianta, attaccata o meno, superiore a 4 cm di lunghezza compreso il peduncolo	6 massimo in numero su 1kg

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