

	<b>SPINACI PLACCA1/5GASTRO 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION</b>	Versione n°
	Creato il: 04/03/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680008501	83277	SFS1_DEPE02	Spinaci in foglie, surgelato
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>		No	
<b>Luogo di trasformazione</b>	Spagna	<b>Bollo sanitario</b>	-
<b>Descrizione del prodotto</b>	Gli spinaci in foglia surgelati sono preparati a partire da foglie giovani, verdi, conformi alle caratteristiche delle varietà della specie di <i>Spinacia oleracea L.</i>		
<b>Ingredienti</b>	Spinaci in foglie. Può contenere tracce di <b>sedano</b>		
<b>TMC</b>	24 mesi		
<b>Formato</b>		<b>Quantità (g)</b>	
BUSTA 2K5		2500	
<b>Informazioni imballo</b>	Materiale d'imballaggio: polietilene		
<b>Utilizzo e conservazione</b>	Maneggiare con cura		

<b>Principali allergeni</b> (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

<b>Composizione nutrizionale</b>		
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	118	Ricco di Fibre
Energia (kcal)	28	
Grassi (g)	0,6	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	1,5	
Di cui zuccheri (g)	0,5	
Fibre (g)	2,4	
Proteine (g)	3,0	
Sale (g)	0,10	

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	Si	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)	Si
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Si

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

	<b>SPINACI PLACCA1/5GASTRO 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION</b>	Versione n°
	Creato il: 04/03/2016	V0002

### Caratteristiche organolettiche

<b>Modalità di preparazione</b> (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Mettere la placca senza scongelare in gastronomia forata, cuocere 25 minuti a 95°C	
<b>Aspetto</b>	<b>Consistenza</b>	<b>Sapore / Odore</b>
Colore verdi intenso, non troppo intenso. Foglie integre. Piccioli fini	Consistenza non fibrosa, tenera	Sapore caratteristico, leggermente astringente, poco amaro

### Caratteristiche microbiologiche

#### Riferimento normativo (3):

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

(3) Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

-> **Criteri di sorveglianza**

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento	
	m	M		
Criteri di riferimento	CBT	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	E. coli	$\leq 10$	$\leq 100$	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	$\leq 100$	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
Spinaci in foglie	3 placche da 833g	100

### Caratteristiche chimico-fisiche

pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
Foglie gialle: sbiadimenti di qualsiasi origine che alterano l'aspetto del prodotto	$\leq 5\%$ in numero di pezzi su 500g
Foglie scolorite o parti delle foglie scolorite: sbiadimenti di qualsiasi origine che alterano l'aspetto del prodotto	$\leq 20\%$ in numero di pezzi su 500g
Steli floreali: gruppi fioriti aventi più di 25 mm di lunghezza e boccioli di fiori separati, staccati dai capolini	$\leq 5\%$ in numero di pezzi su 500g
Corone: parti solide della pianta di spinaci tra la radice e le foglie che sono attaccate	$\leq 3$ in numero di pezzi su 500g
Pezzi di radici: qualsiasi parte della radice che sia attaccata o meno alla parte aerea	$\leq 1$ in numero di pezzi su 500g
Corpi estranei vegetale: parti della pianta o altri corpi vegetali estranei alla pianta	$\leq 2$ in numero di pezzi su 500g
Corpi estranei minerali	$\leq 0,1\%$ in massa netta su 500g
Il cumulo dei difetti non deve essere superiore a 25 pezzi	.
Tasso di Materia secca del prodotto finito	$\geq 6,5\%$ calcolato sulla massa nominale

### 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