

	Spinaci Millefoglie senza residuo di pesticidi* - BONDUELLE	Versione n°
		Creata il: 30/04/2021

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083681128215	134036	SGP1_DEPE13	Spinaci in foglie surgelati
Luogo di trasformazione	Spagna	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	Gli spinaci in foglia surgelati sono preparati a partire da foglie giovani e verdi delle varietà di <i>Spinacia oleracea L.</i>		
Ingredienti	Spinaci. Può contenere SEDANO		
TMC	24 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 600 g		600	

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		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)	101	Ricco di Fibre	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	24		
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	0,4		
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)	1,5		
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	0,7		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	2,3		
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)	2,5		
Sedano e prodotti a base di sedano	T	Sale (g)	0,08		
Senape e prodotti a base di senape	A	Acido folico (Vitamina B9) (µg)	109 - 55% NRV (1)		Ricco di Vitamina B9
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

Regimi alimentari	Sì	No	
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X		Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)
Prodotto adatto alla dieta vegana	X		Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)

Conservazione in confezione integra	Freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto della data indicata sulla confezione. Con un costante mantenimento della catena del freddo a -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +4°C): 24 ore.

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	In padella: coprire e scaldare il prodotto in una padella ben calda, con un filo di condimento, a fuoco medio per 4 minuti, girando una volta.	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Colore verde, taglio omogeneo. Assenza di grandi pezzi di piccioli di color chiaro	Consistenza tenera, non fibrosa	Sapore e odore caratteristici, sapore leggermene astringente, poco amaro

Caratteristiche microbiologiche

	Spinaci Millefoglie senza residuo di pesticidi* - BONDUELLE	Versione n°
	Creato il: 30/04/2021	V0001

(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	CBT	$\leq 5 \cdot 10^5$	ISO 4833-2003
	E. coli	≤ 10	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
Spinaci in foglie	Placche « Mille foglie » de 50g	100

Caratteristiche chimico-fisiche	
Difetti	Target
Foglie gialle: sbiadimenti di qualsiasi origine che alterano l'aspetto del prodotto	≤ 5 in numero di pezzi su 500g
Foglie scolorite o parti delle foglie scolorite: sbiadimenti di qualsiasi origine che alterano l'aspetto del prodotto	≤ 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	≤ 5 in numero di pezzi su 500g
Corone: parti solide della pianta di spinaci tra la radice e le foglie che sono attaccate	≤ 3 in numero di pezzi su 500g
Pezzi di radici: qualsiasi parte della radice che sia attaccata o meno alla parte aerea	≤ 1 in numero di pezzi su 500g
Corpi estranei vegetali: parte della pianta o altro corpo vegetale estraneo alla pianta	≤ 2 in numero di pezzi su 500g

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