
	Zucchine grigliate - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
	Data estrazione :	2024-10-24 12:49:09	

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta
03083680056144	103558	SFS1_DCTD01
		
Ragione Sociale del Venditore (Operatore del Settore Alimentare)		
Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia		
Denominazione commerciale	ZUCCHINE GRIGLIATE 1K0	
Denominazione legale	Zucchine a fette grigliate surgelate.	
Ingredienti	Zucchine verdi grigliate. Può contenere SEDANO.	
Confezionato in atmosfera protettiva	No	
Codifica del numero di lotto dell'imballo primario	Busta LDPE 4. Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.	

Allergeni principali (Secondo il Regolamento Europeo 1169/2011/CE)	
	A : Assenza E: Esente 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	
Energia kJ	157	
Energia kcal	37	
Grassi (g)	0.4	
- di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	
Carboidrati (g)	4.3	
- di cui zuccheri (g)	4.0	
Fibre (g)	2.5	
Proteine (g)	2.9	
Sale (g)	0.02	
Acido folico (µg)	56.9	

Nutriscore	A
------------	---

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

Descrizione del prodotto	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Taglio / Calibrazione, Grigliatura, Surgelazione, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	FORNO A CONVEZIONE: 15 minuti a 180°C in gastronom piena, per 1 kg di prodotto surgelato. FORNO A CONVEZIONE NON PRERISCALDATO: 45 minuti a 120°C in gastronom piena, per 2,5 kg di prodotto surgelato. PADELLA: 10 minuti per 500 g di prodotto surgelato. Ogni utilizzatore è responsabile del riscaldamento del rispetto rigoroso delle modalità di preparazione per garantire la qualità del prodotto, nello stretto rispetto delle buone pratiche di igiene.
Conservazione in confezione integra	Freezer (-18°C): entro la data indicata sulla confezione. Con un mantenimento costante della catena del freddo a -18°C. NON RICONGELARE IL PRODOTTO UNA VOLTA SCONGELATO.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (da 0°C a +3°C): 24 ore.

Informazioni logistiche	
PRODOTTO	
Materiale imballo primario	Busta LDPE 4. Raccolta plastica. 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 vassoi: plastica LDPE 4. Scotch: plastica 7.
PESO LORDO (g)	1014
PESO NETTO(g)	1000
Tara (g)	14
Dimensioni LxIxh (mm)	350 x 117 x 400
Volume (dm3)	16380
Imballo secondario	
GTIN	03083681064629
Pezzi per collo	5
PESO LORDO (g)	5321
PESO NETTO(g)	5000
Tara (g)	321
Dimensioni LxIxh (mm)	258 x 388 x 201
Volume (dm3)	20120.904
Pallet	
GTIN	03083681064636
Pezzi per collo	81
PESO LORDO (g)	455977
PESO NETTO(g)	405000
Tara (g)	50977
Dimensioni LxIxh (mm)	800 x 1200 x 1975
Volume (dm3)	1896000
Colli per strato	9
Strati per pallet	9
CUs/pallet	405