

	<b>Bieta foglia integra - BONDUELLE RESTAURATION</b>		Versione n°
	Data estrazione :	2024-10-23 12:21:58	

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta
03083681023114	77465	SFS1_DBE006
		

<b>Ragione Sociale del Venditore (Operatore del Settore Alimentare)</b>	
Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia	
<b>Denominazione commerciale</b>	BIETA FOGLIA INT.PORZ. 1K0
<b>Denominazione legale</b>	Bieta in foglie surgelata
<b>Ingredienti</b>	Bietola da foglia. Può contenere SEDANO
<b>Confezionato in atmosfera protettiva</b>	No
<b>Codifica del numero di lotto dell'imballo primario</b>	Busta LDPE 4. Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.

<b>Allergeni principali ( Secondo il Regolamento Europeo 1169/2011/CE )</b>	
	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

<b>Composizione nutrizionale</b>		
	In media Per 100 g di prodotto	
Energia kJ	113	
Energia kcal	27	
Grassi (g)	0.5	
- di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	
Carboidrati (g)	2.1	
- di cui zuccheri (g)	0.7	
Fibre (g)	2.4	
Proteine (g)	2.3	
Sale (g)	0.27	

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

Regimi alimentari	Si	No
Prodotto adatto per la dieta latte-ovo-vegetariana	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/	Si

Prodotto adatto per la dieta vegetariana stretta	X		CE e successivi aggiornamenti)	
Prodotto adatto per la dieta vegana	X			

Descrizione del prodotto	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Blanching, Formatura, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione.	
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	<p>FORNO A VAPORE: cuocere 20 minuti a 100°C in gastronom forata per 2,5 kg di prodotto surgelato.</p> <p>FORNO COMBINATO: cuocere 20 minuti con 60% vapore a 160°C in gastronom piena non coperta per 2,5 kg di prodotto surgelato.</p> <p>PADELLA: cuocere 12 minuti per 500 g di prodotto surgelato.</p> <p>Ogni utilizzatore è responsabile del riscaldamento del prodotto nel rispetto rigoroso di queste modalità di preparazione per garantire la qualità del prodotto.</p>
Conservazione in confezione integra	Freezer (-18°C): entro la 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 (tra 0°C e +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 vasso: plastica LDPE 4. Scotch: plastica 7.
PESO LORDO (g)	1010
PESO NETTO(g)	1000
Tara (g)	10
Dimensioni LxIxh (mm)	278 x 93 x 280
Volume (dm3)	7239.12
Imballo secondario	
GTIN	03083681023121
Pezzi per collo	6
PESO LORDO (g)	6391
PESO NETTO(g)	6000
Tara (g)	391
Dimensioni LxIxh (mm)	285 x 395 x 190
Volume (dm3)	21389.25
Pallet	
GTIN	03083680227056
Pezzi per collo	72
PESO LORDO (g)	485142
PESO NETTO(g)	432000
Tara (g)	53142
Dimensioni LxIxh (mm)	800 x 1200 x 1876
Volume (dm3)	1800960
Colli per strato	8
Strati per pallet	9
CUs/pallet	432