

	PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
	Data estrazione :	2024-10-24 12:45:45	

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta
03083681128543	139728	SFS1_DPA011
		

Ragione Sociale del Venditore (Operatore del Settore Alimentare)	
Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia	
Denominazione commerciale	PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI 1K0
Denominazione legale	Misto di peperoni surgelati.
Ingredienti	Peperoni rossi e gialli grigliati in proporzione variabile. 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	184	
Energia kcal	44	
Grassi (g)	0.4	
- di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	
Carboidrati (g)	7.1	
- di cui zuccheri (g)	6.9	
Fibre (g)	2.7	
Proteine (g)	1.6	
Sale (g)	0.02	

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, Taglio / Calibrazione, Grigliatura, Surgelazione, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione.	
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	<p>FORNO A CONVEZIONE: 15 minuti a 180°C in gastronom piena per 1 kg di prodotto surgelato.</p> <p>PADELLA: 10 minuti per 500 g di prodotto congelato.</p> <p>USO A FREDDO: scongelare e utilizzare. Lo scongelamento e la conservazione del prodotto in frigorifero a +7°C massimo devono essere limitati a 24 ore.</p> <p>Ogni utilizzatore è responsabile del rispetto rigoroso delle modalità di preparazione per garantire la qualità del prodotto, nello stretto rispetto delle buone pratiche di igiene.</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 (da 0 a +7°C): 24h

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)	1015
PESO NETTO(g)	1000
Tara (g)	15
Dimensioni LxIxh (mm)	356 x 118 x 430
Volume (dm3)	18063.44
Imballo secondario	
GTIN	03083681141870
Pezzi per collo	6
PESO LORDO (g)	6383
PESO NETTO(g)	6000
Tara (g)	383
Dimensioni LxIxh (mm)	293 x 399 x 160
Volume (dm3)	18705.12
Pallet	
GTIN	03083681141887
Pezzi per collo	88
PESO LORDO (g)	586661
PESO NETTO(g)	528000
Tara (g)	58661
Dimensioni LxIxh (mm)	800 x 1200 x 1910
Volume (dm3)	1833600
Colli per strato	8
Strati per pallet	11
CUs/pallet	528