

	Tempura di verdure - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
	Data estrazione :	2024-10-25 12:06:53	

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta
03083681062205	102208	SFS1_DQA004
		

Ragione Sociale del Venditore (Operatore del Settore Alimentare)	
Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia	
Denominazione commerciale	TEMPURA DI VERDURE 1K0
Denominazione legale	Ortaggi in pastella da friggere prefritti surgelati.
Ingredienti	Ortaggi in proporzione variabile 64% (zucchine verdi, carote, peperoni rossi, fagiolini verdi), olio di semi di girasole (11%), acqua, farina di GRANO, amido di mais, amido modificato di patate, sale, GLUTINE di GRANO, farina di mais, farina di riso, amido di GRANO, stabilizzante: E461, agenti lievitanti: E450i e E500ii, spezia, lievito, cipolle in polvere. Può contenere SOIA, SENAPE.
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	P
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	T
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	A
Senape e prodotti a base di senape	T
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	715	
Energia kcal	172	
Grassi (g)	12.5	
- di cui acidi grassi saturi (g)	1.2	
Carboidrati (g)	10.8	
- di cui zuccheri (g)	5.1	
Fibre (g)	3.9	
Proteine (g)	2.2	
Sale (g)	0.47	

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, Impanatura, Prefrittura, Surgelazione, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione	
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	<p>FORNO A CONVEZIONE: 12 minuti a 210°C su carta da forno per 1 Kg di prodotto surgelato.</p> <p>FRIGGITRICE: 5 minuti a 180°C per 500 g di prodotto surgelato.</p> <p>Ogni utilizzatore è responsabile del 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)	270 x 90 x 360
Volume (dm3)	8748
Imballo secondario	
GTIN	03083681062212
Pezzi per collo	4
PESO LORDO (g)	4339
PESO NETTO(g)	4000
Tara (g)	339
Dimensioni LxIxh (mm)	265 x 395 x 140
Volume (dm3)	14654.5
Pallet	
GTIN	03083681062229
Pezzi per collo	108
PESO LORDO (g)	493641
PESO NETTO(g)	432000
Tara (g)	61641
Dimensioni LxIxh (mm)	800 x 1200 x 1846
Volume (dm3)	1772160
Colli per strato	9
Strati per pallet	12
CUs/pallet	432