



**Codice:** 80766

**Descrizione:** MINISTRONE "DUJARDIN" 14 V.GELO -KG.2,5-

**Fornitore:** 3281

### Definizione Merceologica

Miscela IQF di patate a cubetti, carote, piselli, fagiolini, pomodoro, zucchini, sedano verde, cavolfiori, cavolo verza, porro, fagioli borlotti, basilico, prezzemolo.

### Ingredienti

Composizione	taglio	%
Patate cubetto	10 X 10 mm	25%
Carote cubetto	10 X 10 mm	15 %
Piselli	> 9,2 mm	10%
Fagiolini tagliati	+/- 2-4 cm	10%
Pomodori a cubetti	10x10 mm	10%
Sedano tagliato	12 mm	6%
Zucchini a cubetti	10x10 mm	6%
Cavolfiori	<15 mm	5%
Cavolo verza	+/- 20mm	3%
Porro a fette	12x12 mm	3%
Fagioli borlotti		3%
Cipolla	6 mm +/- 2 mm	3%
Basilico	2-4 mm	0,5%
Prezzemolo	2-4 mm	0,5%

### Caratteristiche microbiologiche

	TARGET	MASSIMO
Microrganismi aerobi mesofili:	<=100.000	1.000.000
Coliformi	<= 1.000	10.000
E.coli	<= 10	100
Lieviti:	<= 1.000	10.000
Muffe:	<= 500	5.000
Staphylococcus aureus	<=100	100
Salmonella:	assente in 25 g	
Lysteria monocytogenes	assente/25 gr	10

### Caratteristiche chimico-fisiche

Pesticidi: conforme Reg. CE 396/2005  
 Metalli pesanti, micotossine, nitrati: conf. Reg. CE 1881/2006

### OGM

Il prodotto non contiene OGM

### Valori nutrizionali/energetici

Per 100 gr	
Energia: 186 Kj - 44 Kcal	Sodio: 0,08 g
Proteine: 2,1g	Fibre: 2,9g
Carboidrati: 7,1g	di cui zuccheri: 1,5g
Grassi: 0,2g	di cui saturi: 0,07g

### Allergeni

Sedano e derivati: sedano verde  
 Altri allergeni (dalla lista Alba)  
 Legumi: fagioli e piselli  
 Umbrelliferae: carote

### Altre caratteristiche

Descrizione dei difetti:  
 A) CORPI ESTRANEI:  
 Corpi estranei non vegetali: pietre, vetro, legno, plastica, sabbia, insetti lumache e materiale vegetale tossico  
 B) CORPI ESTRANEI VEGETALI (FEVM: Foreign extraneou vegeta-



**Codice:** 80766

**Descrizione:** MINISTRONE "DUJARDIN" 14 V.GELO -KG.2,5-

**Fornitore:** 3281

**Altre caratteristiche**

ble matter): Materiale non tossico proveniente dalle piante dei vari ingredienti

C) MATERIALE VEGETALE ESTRANEO (EVM: Estraneous vegetable matter): Materiale vegetale proveniente dalle piante dei vari ingredienti

D) FORMAZIONE DI BLOCCHI (clusters): Quando 3 o più pezzi sono surgelati insieme e non possono essere separati senza danneggiarli

E) FUORI CALIBRO: Include i pezzi che sono il doppio della loro dimensione specificata

D) DIFETTI DI COLORAZIONE : Include i pezzi che hanno un colore decisamente diverso dal resto dell'insieme di quell'ingrediente

E) PEZZI MACCHIATI : Include unità macchiate al punto tale che l'area interessata forma un cerchio equivalente di > 2 mm

**TOLLERANZA DEI DIFETTI:**

PER 1000 g	STANDARD	TOLLERANZA
a) corpi estranei	0	0
PER 1000 G	STANDARD	TOLLERANZA
b) FEVM (numero)	0	0
c) EVM maggiori (numero)	<=1	2
d) Blocchi (clusters) (numero)	<= 2	3
e) fuori calibro (% gr)	<= 10%	20%
f) difetti di colorazione (% gr)	<= 3%	5%
g) Pezzi macchiati (% gr)	<= 3%	5%

**Contenuto per cartone**

N. 4 Sacchetti

**Cartoni per pallet**

9x8= 72 cartoni 9 cartoni per strato - 8 strati per pallet

**Conservazione**

- 18 °C

**Durabilità prodotto**

24 mesi

**Commenti generali prodotto**

Il prodotto NON contiene OGM, conforme alle regolamentazioni CE 1829/2003 E 1830/2003. Il prodotto è adatto al consumo per ogni tipo di consumatore, inclusi i vegetariani

**Caratteristiche organolettiche**

Colore: mix vivace e piacevole di diversi colori

Gusto/odore: gusto caratteristico dei vari ingredienti

Struttura: compatta ma tenera

**Peso netto**

2,5 kg

**Modalità di utilizzo**

Non scongelare prima di cucinare. Preparare come verdura fresca, con tempo di cottura ridotto. Aggiungere sale e spezie a piacere.

Non ricongelare una volta scongelato.

**Rif.Doc.For.**

Ultimo aggiornamento 29/06/07

**Produttore/Fornitore**

3281 DUJARDIN FOODS NV

ZWEVEZEELSESTRAAT, 142

ARDOOIE-KOOLSKAMP

EE