

INFORMAZIONI DI CONSUMAZIONE	
Conservazione in confezione integra	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del TMC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (0 a +3°C): 72 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Forno ventilato: 5 minuti a 180°C Padella: 5/6 minuti

Caratteristiche microbiologiche

Riferimento normativo : Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

Regolamento Europeo
2073/2005/CE DEL
15/11/2005

-> Criteri di sorveglianza

CRITERI	Carica microbica		Riferimento
	m	M	
Criteri di riferimento	CBT	$\leq 5 \cdot 10^6$	ISO 4833-2003
	E. coli	≤ 10	ISO 16649.2

CBT: Carica Aerobica Totale

* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

E. coli : Escherichia coli

-> Criteri di controllo

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto	Riferimento
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	≤ 100 ISO 6888.1-1999 ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza $\leq 10/g$ ISO 11290.1 ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Piselli	Calibro $\leq 8,75$ mm. Diametro della perforazione circolare attraverso cui i semi crudi devono passare

Foto del prodotto

Foto Pack	Foto Prodotto
	

Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)
Bonduelle Italia S.r.l. - Via Trento - 24060 S.Paolo D'Argon (BG) - Italia