



SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 11/16

Emesso da
GSA



Aggiornata al
20/02/2017

Codice articolo
PP1110

Denominazione commerciale
Chili con carne 250 g

IT
9-2624 L
CE

Denominazione prodotto
Carne di manzo con fagioli e peperoni.

Tipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: **CHILI con CARNE**
BARCODE: 8001246011104
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM
MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
INGREDIENTI: Carne di manzo 29%, fagioli borlotti 23%, acqua, peperoni rossi 7,5%, fagiolini, cipolla rossa, olio extravergine di oliva, sale, cumino, paprika piccante, curry (curcuma, coriandolo, cumino, finocchio, fieno greco, peperoncino, zenzero, anice, cannella, cardamomo, aglio).

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: **30 gg**
MODALITA' DI UTILIZZO: MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 700W per 2 min. FORNO TRADIZIONALE: togliere la pellicola e riporre nel forno preriscaldato a 170°C per 5 min.
DESTINATARI PREVISTI: Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo
PESO NETTO: **250 g** PESO LORDO: 275 g
CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)
TIPO CONFEZIONE: Contenitore in CPET con film in PET
MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 45 Profondità 145
UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone
NUMERO UMC PER CARTONE: **4**
PESO LORDO UMV: 1225 g
TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda
MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300
SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 16 UMV per pedana 160

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	978 kJ / 233 kcal	Carica batterica totale	< 10.000 ufc/c
Proteine	11g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
Carboidrati	8,9g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,3g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Grassi	17g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	4,8g	Muffe	< 100 ufc/g
Fibra Alimentare		Salmonella spp.	assente su 25 g
Sale	1,72g	Listeria monocytogenes	assente su 25 g
di cui sodio			
Caratteristiche chimico fisiche		pH	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'

Azienda con Sistema Qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008 (Certificato CSQA nr. 039), GSFS (BRC vers. 7 2015) e IFS Food (vers.6)
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011
Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011