

Codice articolo  
RJ2001Denominazione commerciale  
Cocktail di gamberetti 1 kgIT  
2013/L  
CEDenominazione prodotto  
Salsa spalmabile di maionese con gamberettiTipologia prodotto  
Prodotto fresco pronto al consumo**1) ETICHETTATURA**

DENOMINAZIONE:	<b>COCKTAIL DI GAMBERETTI</b>
BARCODE:	8001246055603
DICHIARAZIONE:	Non contiene OGM
MODALITA' CONSERVAZIONE:	Conservare in frigorifero tra 0°e +4°C

Ingredienti: maionese (olio di semi di girasole, acqua, UOVA di gallina pastorizzate, aceto di vino, amido modificato di mais, zucchero, sale, semi di SENAPE, spezie, succo di limone da concentrato. Conservante: acido sorbico. Acidificante: acido citrico), gamberi (CROSTACEI) 25% (contengono coloranti: E160e, E162), doppio concentrato di pomodoro, whisky, paprika dolce in polvere, bietola rossa in polvere, peperoncino in polvere. Addensante: gomma di guar, gomma di xantano. Può contenere tracce di GLUTINE.  
SENZA OLIO DI PALMA

**2) SHELF LIFE**

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:	<b>40 gg</b>
MODALITA' DI UTILIZZO:	Spalmare su fette di pane o su tramezzini.

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: **1.000 g e** PESO LORDO: 1.050 g  
 CONFEZIONATO IN:  
 TIPO CONFEZIONE: Vaschetta in APET con film termosaldato in PET  
 MISURE (in millimetri): Larghezza 197 Altezza 70 Profondità 153

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone  
 NUMERO UMC PER CARTONE: **2**  
 PESO LORDO UMV: 2243 g  
 TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda  
 MISURE (in millimetri): Larghezza 324 Altezza 92 Profondità 217  
 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 12 UMV per pedana 120

**4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI****Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

Energia	2040 kJ / 497 kcal
Grassi	51 g
di cui acidi grassi saturi	5,4 g
Carboidrati	3,7 g
di cui zuccheri	2 g
Proteine	6,2 g
Sale	1,4 g
di cui sodio	0,56 g
Fibra Alimentare	

**Caratteristiche Microbiologiche**

Carica batterica totale	< 900.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Salmonella spp.	assente su 25g
Listeria monocytogenes	assente su 25g

**Caratteristiche chimico fisiche**

pH	<=4.4	aW
----	-------	----

**5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'**

Azienda con Sistema Qualità certificato (ente DNV GL), GSFS (BRC vers. 8 2018) e IFS Food (vers.6.1)  
 Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.  
 Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e succ.mod., Reg. UE 10/2011