



SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 01/09

Emesso da

GQ

Aggiornata al

30/05/2016

Codice articolo

RJ0329

Denominazione commerciale

Crema di Salmone 1 Kg

IT
2013/L
CE

Denominazione prodotto

Condimento a base di salmone

Tipologia prodotto

Prodotto fresco pronto al consumo

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE:

CREMA DI SALMONE

BARCODE:

8001246055023

DICHIARAZIONE:

Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero tra 0° e +4°C

INGREDIENTI: SALMONE affumicato 30% (PESCE), olio di girasole, margarina vegetale (oli e grassi di cocco e girasole, acqua), BURRO, PANNA, acqua, tomato ketchup (acqua, doppio concentrato di pomodoro, zucchero, aceto di vino, sale, aromi), liquore di whisky, sale, estratto di lievito, cipolla, carota, limone, UOVA DI LOMPO (PESCE), zucchero, bietola rossa, fibra vegetale. Conservante: acido sorbico E200.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

40 gg

MODALITA' DI UTILIZZO:

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

PESO LORDO: 1.043 g

CONFEZIONATO IN:

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta in APET con film termosaldato in PET e coperchio in APET

MISURE (in millimetri): Larghezza 205

Altezza 75

Profondità 166

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 2

PESO LORDO UMV: 2229 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

Valore energetico	601 Kcal - 2475 KJ
Proteine	3.27 g
Carboidrati	3.74 g
di cui zuccheri	0.45 g
Grassi	63.66 g
di cui saturi	19.37 g
Fibra Alimentare	0.62 g
Tenore di sale	1.83 g
di cui sodio	0.81 g

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 25 g
Listeria monocytogenes	assente su 25g

Caratteristiche chimico fisiche

pH	aW	<=0.92
----	----	--------

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