

Codice articolo
RJ0328Denominazione commerciale
Crostini alla Toscana 1,2 KgIT
2013/L
CEDenominazione prodotto
Patè di fegato e cuori di polloTipologia prodotto
Prodotto da consumare previo riscaldamento**1) ETICHETTATURA**

DENOMINAZIONE: **CROSTINI ALLA TOSCANA**
 BARCODE: 8001246055108
 DICHIARAZIONE: Non contiene OGM
 MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0°e+4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 2/3 giorni.
 Ingredienti: fegati e cuori di pollo 70% (Origine: ITALIA), olio di girasole, olio extra vergine di oliva, BURRO, cipolla, capperi, sale, acciughe (PESCE), SEDANO, carota, aglio, estratto di lievito, zucchero, vino rosso, spezie ed erbe aromatiche, pepe. Conservante: acido sorbico.
 SENZA GLUTINE.
 SENZA OLIO DI PALMA

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: **21 gg**
 MODALITA' DI UTILIZZO: In pentolino: versare 200g circa di prodotto in un pentolino e riscaldare a fuoco medio per 4 min. mescolando di tanto in tanto; In microonde: versare 200g circa di prodotto in un contenitore e riscaldare in microonde a 700 watt per 1,5 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: **1.200 g e** PESO LORDO: 1.250 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: 2638 g
 TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda
 MISURE (in millimetri): Larghezza 316 Altezza 75 Profondità 207
 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 1840 KJ / 444 Kcal
 Grassi 38 g
 di cui acidi grassi saturi 6,6 g
 Carboidrati 1,7 g
 di cui zuccheri 0,6 g
 Proteine 23 g
 Sale 1,5 g
 di cui sodio
 Fibra Alimentare

Caratteristiche Microbiologiche

Carica batterica totale < 1.000.000 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 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