



SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 04/12

Emesso da

GQ

Aggiornata al

14/12/2015

Codice articolo

PP0660

Denominazione commerciale

Fagioli e gamberetti 2,5 kg

IT
2013-L
CE

Denominazione prodotto

Fagioli verdi con gamberetti

Tipologia prodotto

Prodotto fresco pronto al consumo

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE:

FAGIOLI e GAMBERETTI

BARCODE:

8001246006605

DICHIARAZIONE:

Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C

INGREDIENTI: fagioli verdi 39%, olio di girasole, gamberetti 7%(CROSTACEI, Parapenaeopsis stylifera), peperoni, cipolla, aceto, prezzemolo, sale, pepe. Correttore di acidità: acido lattico E270. Contiene tracce di: GLUTINE, PESCE e MOLLUSCHI.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

30 gg

MODALITA' DI UTILIZZO:

Prodotto pronto al consumo tal quale.

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: 2.500 g

PESO LORDO: 2.576 g

CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vasca in PET con film termosaldato in PET

MISURE (in millimetri): Larghezza 313

Altezza 50

Profondità 261

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 1

PESO LORDO UMV: 2730 g

TIPO CONFEZIONE: bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 358

Altezza 65

Profondità 282

SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 8

UMV per pedana 80

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	246 Kcal / 1026 Kj
Proteine	5.7 g
Carboidrati	19 g
di cui zuccheri	
Grassi	16 g
di cui saturi	1.7 g
Fibra Alimentare	9 g
Tenore di sale	0.6 g
di cui sodio	

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	< 100 ufc/g
Salmonella spp.	assente su 25 g
Listeria monocytogenes	assente su 25 g

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. 6 2011) 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