



SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 04/12

Emesso da

GQ

Aggiornata al

17/03/2015

Codice articolo

RQ0370

Denominazione commerciale

Insalata di farro 2 kg

IT
2013/L
CE

Denominazione prodotto

Farro freddo con verdure

Tipologia prodotto

Prodotto fresco pronto al consumo

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE:

INSALATA DI FARRO

BARCODE:

8001246056204

DICHIARAZIONE:

Non contiene OGM.

MODALITA' CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero 0° +4°C

INGREDIENTI: FARRO 25%, fagioli borlotti, olio di girasole, funghi champignon (Agaricus bisporus), carote, piselli, peperoni, olive nere, sale, capperi, aceto di vino, limone, semi di SENAPE, aceto di acquavite, spezie, aromi naturali, pepe, zucchero. Conservante: acido sorbico E200.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

20 gg

MODALITA' DI UTILIZZO:

Prodotto al consumo

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: 2.000 g

PESO LORDO: 2.076 g

CONFEZIONATO IN: Sottovuoto

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: 2230 g

TIPO CONFEZIONE: bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 358

Altezza 65

Profondità 282

SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 10

UMV per pedana 100

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	170 kcal 713 kj
Proteine	3,4 g
Carboidrati	20 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Grassi	8,5 g
di cui saturi	1 g
Fibra Alimentare	3.3 g
Tenore di sale	1.4 g
di cui sodio	

Caratteristiche Microbiologiche

Carica batterica totale	< 500.000 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