

DATI AZIENDALI

Prodotto da LA GASTRONOMICA SRL - Via Bezzacca 65, 35138 Padova (PD) - Telefono 049.8725277
Fax 049.8735133

AZIENDA CERTIFICATA ISO 22000

DATI GENERALI

Denominazione di vendita Prodotto di gastronomia a base di crauti

Codice prodotto 363

Ean 2758710

Peso medio g 2000



SCADENZA

Prodotto con data di scadenza di 25 giorni dalla data di produzione per banco taglio.

ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti: crauti (cavolo cappuccio 99%, sale), olio di semi di girasole, cipolla, vino, sale, kummel, bacche di ginepro, Esaltatori di sapidità: E621 (contiene **soia**), pepe bianco, alloro

Può contenere tracce di: Cereali, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi, Senape

ELENCO ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente come contaminante	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Presente come contaminante	
Uova e prodotti a base di uova	Presente come contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Presente come contaminante	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Presente come contaminante	
Soia e prodotti a base di soia	Presente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente come contaminante	
Frutta a guscio	Presente come contaminante	
Sedano e prodotti a base di sedano	Presente come contaminante	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Presente come contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Presente come contaminante	
Lupini e prodotti a base di lupini	Presente come contaminante	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Presente come contaminante	
Senape e prodotti a base di senape	Presente come contaminante	

VALORI NUTRIZIONALI

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	488	Chilojoule	6
Energia Kcalorie	118	Chilocalorie	6
Grassi totali	10	Grammi	14
Acidi grassi saturi	1.2	Grammi	6
Carboidrati	3.3	Grammi	1.2
Zuccheri	2.6	Grammi	2.9
Proteine	1.2	Grammi	2.4
Sale	0.57	Grammi	9.6

INFORMAZIONI UTILI

Conservazione

Conservare il prodotto a una temperatura compresa tra 0/+4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni conservando il prodotto in frigorifero.

Uso previsto

Prodotto destinato a tutte le categorie ad esclusione delle categorie sensibili agli allergeni indicati in etichetta.

Destinazione

Prodotto destinato al mercato locale e all'esportazione.

Trasporto

Il trasporto è effettuato nei limiti previsti dall'Allegato C del DPR 327/1980 in base al tipo di prodotto.

Consigli d'uso

Togliere dall'imballo e scaldare il prodotto in padella antiaderente.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO	LIMITE DI ACCETTABILITA'
Carica microbica totale	UFC/g	< 50.000	< 1.000.000
Enterobatteriacee	UFC/g	< 500	< 5.000
Escherechia coli	UFC/g	< 10	< 100
Staphylococcus coagulasi+	UFC/g	< 10	< 100
Pseudomonas spp	UFC/g	< 1.000	< 10.000
Lieviti	UFC/g	< 1.000	< 10.000
Muffe	UFC/g	< 100	< 1.000
Clostridi solfito-riduttori	UFC/g	< 100	< 1.000
Salmonella spp	/25g	assente	assente
Lysteria monocytogenes	/25g	assente	assente

MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE

Tipo confezionamento	Tipo imballo primario	Dimensione imballo primario (l/h - mm)	Numero pezzi per cartone	Dimensione cartone (l/h - mm)	Numero cartoni per strato	Numero strati	Numero cartoni per Europallets
ATM	P.P.	330x235x45	1	375x285x70	8	2	16