

DATI AZIENDALI

Prodotto da LA GASTRONOMICA SRL - Via Bezzecca 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 fagioli e cipolla

Codice prodotto 106

Ean 2758750

Peso medio g 1200

SCADENZA

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

ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti: fagioli bianchi 71% (fagioli, acqua, sale), olio di semi di girasole, cipolla 10%, aceto di alcool, sale, prezzemolo, conservanti: E202, pepe bianco

Può contenere tracce di: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Semi di sesamo, Solfiti, Molluschi, Senape

ELENCO ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente come contaminante	
Crostacei	Presente come contaminante	
Uova	Presente come contaminante	
Pesce	Presente come contaminante	
Arachidi	Presente come contaminante	
Soia	Presente come contaminante	
Latte	Presente come contaminante	
Frutta a guscio	Presente come contaminante	
Sedano	Presente come contaminante	
Semi di sesamo	Presente come contaminante	
Solfiti	Presente come contaminante	
Lupini	Assente	
Molluschi	Presente come contaminante	
Senape	Presente come contaminante	

VALORI NUTRIZIONALI

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	920	Chilojoule	11
Energia Kcalorie	222	Chilocalorie	11
Grassi totali	17	Grammi	24
Acidi grassi saturi	1.9	Grammi	9.5
Carboidrati	11	Grammi	4.2
Zuccheri	1	Grammi	1.1
Proteine	4	Grammi	8
Sale	0.77	Grammi	12.8

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 consumare il prodotto a temperatura ambiente.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO	LIMITI DI ACCETTABILITA'
Carica microbica totale	UFC/g	< 100.000	< 1.000.000
Enterobatteriacee	UFC/g	< 1.000	< 10.000
Escherechia coli	UFC/g	< 100	< 1.000
Staphylococcus coagulasi+	UFC/g	< 100	< 500
Pseudomonas spp	UFC/g	< 10.000	< 100.000
Lieviti	UFC/g	< 5.000	< 50.000
Muffe	UFC/g	< 500	< 5.000
Clostridi solfito-riduttori	UFC/g	< 500	< 2.500
Salmonella spp	/25g	assente	assente
Listeria monocytogenes	/25g	assente	assente

MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE

Tipo confezionamento	Tipo imballo primario	Dimensione imballo primario (l/l/h - mm)	Numero pezzi per cartone	Dimensione cartone (l/l/h - mm)	Numero cartoni per strato	Numero strati	Numero cartoni per Europallets
ATM	P.P.	260x160x50	2	375x285x70	8	2	16