

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 carne di bovino e pomodoro

Codice prodotto 48

Ean 2762530

Peso medio g 1200



SCADENZA

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

ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti: trippa di bovino 66%, pomodoro 27%, acqua, olio di semi di girasole, cipolla, esaltatori di sapidità: E621 - contiene soia e sedano, sale, rosmarino, conservanti: E202, correttori di acidità: E330, pepe bianco

Può contenere tracce di: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Latte, Frutta a guscio, Semi di sesamo, 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	
Latte	Presente come contaminante	
Frutta a guscio	Presente come contaminante	
Sedano	Presente	
Semi di sesamo	Presente come contaminante	
Solfiti	Assente	
Lupini	Assente	
Molluschi	Presente come contaminante	
Senape	Presente come contaminante	

VALORI NUTRIZIONALI

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	410	Chilojoule	5
Energia Kcalorie	99	Chilocalorie	5
Grassi totali	6.6	Grammi	9.4
Acidi grassi saturi	1.7	Grammi	8.5
Carboidrati	1.8	Grammi	0.7
Zuccheri	1.2	Grammi	1.3
Proteine	7.7	Grammi	15
Sale	0.37	Grammi	6.2

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	< 25.000	< 250.000
Enterobatteriacee	UFC/g	< 100	< 1.000
Escherechia coli	UFC/g	< 10	< 100
Staphylococcus coagulasi+	UFC/g	< 10	< 100
Pseudomonas spp	UFC/g	< 500	< 5.000
Lieviti	UFC/g	< 500	< 5.000
Muffe	UFC/g	< 100	< 1.000
Clostridi solfito-riduttori	UFC/g	< 100	< 1.000
Salmonella spp	/25g	assente	assente
Listeria 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.	260x160x50	2	375x285x70	8	2	16