

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 08/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

**VELLUTATA DI VERDURE**

Denominazione commerciale	Vellutata di verdure
Denominazione legale	Zuppa vellutata con verdure
Ingredienti	Verdure 49% (ortaggi in proporzione variabile: patate, carote, zucchine, porri, fagiolini, bietole, verze, spinaci), acqua, piselli, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale
Produttore	LA LINEA VERDE Società Agricola SpA Via Artigianale, 49 – 25025 Manerbio (BS)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento
Codice articolo	IDA0588
Allergeni	Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, frutta a guscio, latte, sedano, soia, uova
OGM	Assenti
Fitofarmaci	Residui massimi ammessi come da Normativa vigente
Shelf life minima garantita	Prodotto in confezione integra alla temperatura di conservazione: 14 giorni
Conservazione	A temperatura compresa tra +2°C/+6°C
Trasporto	Effettuato da fornitori qualificati, tramite automezzi idonei e refrigerati, esclusivo o con merci compatibili
Codice EAN	8011192003658
Iva	10%
Peso netto	400g
Descrizione del processo produttivo	La preparazione è effettuata secondo la ricetta tradizionale della cucina italiana. Vengono impiegate verdure fresche e durante la preparazione non vengono aggiunti né conservanti, né coloranti e grassi animali. Terminata la cottura, seguono immediatamente il confezionamento, la conservazione e la distribuzione in catena del freddo

**-Informazioni generali-**

Categoria	V gamma
Tipo confezione	Ciotola in polipropilene marrone (PP-05) termosaldata con film pelabile e cartoncino di rivestimento. CIOTOLA MICROONDABILE.
Idoneità alimentare	Imballo primario idoneo al contatto alimentare in conformità alla normativa cogente
Atmosfera protettiva	NO
Codifica lotti	GGG cod HHMM c CC (giorno, orario, confezionatrice)
Pezzi per collo	6 pezzi nel collo 40x30x15
Pallettizzazione	Bancali 80x120; 8 colli per strato; max 96 colli per bancale

**-Caratteristiche merceologiche-organolettiche al confezionamento (espresse come % in peso)-**

Sapore	Caratteristico del prodotto fresco, senza alterazioni
Aroma	Caratteristico del prodotto fresco, senza alterazioni
Colore	Caratteristico del prodotto fresco, senza alterazioni

**-Caratteristiche microbiologiche alla produzione (ovvero entro 24ore dalla stessa)-**

Carica batterica totale	≤1000 ufc/g
Bacillus cereus	≤1000 ufc/g
Batteri anaerobi solfito riduttori	≤40 ufc/g
Listeria monocytogenes	Reg. CE n. 2073/2005

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

Valore Energetico	kJ	160
	kcal	38
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	1,0
	g	0,2
Carboidrati di cui zuccheri	g	6,0
	g	0,6
Fibre	g	0,9
Proteine	g	0,7
Sale	g	0,47