

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 08/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

VELLUTATA DI ZUCCA E CAROTE

| | |
|-------------------------------------|---|
| Denominazione commerciale | Vellutata di zucca e carote |
| Denominazione legale | Zuppa vellutata con zucca e carote |
| Ingredienti | Acqua, zucca 24%, carote 17%, patate, porri, bevanda di soia (acqua, semi di soia no OGM, sale), olio di oliva, zucchero, sale, spezie, aroma naturale |
| 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 | IDA0589 |
| Allergeni | Soia. Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, frutta a guscio, latte, sedano, 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 | 8011192003665 |
| 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 | 204 |
| | kcal | 49 |
| Grassi di cui acidi grassi saturi | g | 2,6 |
| | g | 0,4 |
| Carboidrati di cui zuccheri | g | 5,4 |
| | g | 2,0 |
| Fibre | g | 1,2 |
| Proteine | g | <0,5 |
| Sale | g | 0,32 |