

CAVOLFIORE LESSATO gr.220



Prodotto	<i>Cavolfiore lessato</i>
Categoria	Vegetali
Cod. Art.	SAV02
Codice EAN	8026051189022
Stabilimento	San Martino B.A. - Verona

CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto utilizzando come materia prima cavolfiore (Brassica oleracea) fresco o surgelato. Il prodotto viene cotto, raffreddato, confezionato e riposto a +2/+4°C per una giusta conservazione.

Prodotto detectato dopo la fase di confezionamento.

Ingredienti: Cavolfiore, sale

Origine: UE

REQUISITI MICROBIOLOGICI	
CBT	<10 ⁶ ufc/g
Enterobatteriacee a 37°C	<10 ⁴ ufc/g
Escherichia Coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ³ ufc/g
Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Muffe	<10 ⁴ ufc/g
Bacillus cereus	<10 ³ ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
PESTICIDI E CONTAMINANTI	
Pesticidi	Prodotto conforme alla normativa (Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche)
Metalli pesanti	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 e succ. modifiche)
Micotossine	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche; Reg. CE 472/20020 e succ. modifiche)
OGM	OGM assenti in conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1829/2003 e succ. modifiche; Reg. CE 1830/2003 e succ. modifiche)
Irradiazioni	Assenti
Allergeni	Può contenere Glutine, Sedano
PACKAGING ED ETICHETTATURA	
Packaging primario	Vaschette Take away da 220g, idonee al contatto con gli alimenti
Packaging secondario	Scatola di cartone contenente 6 vaschette Take Away.
Etichettatura	Conforme alla legislazione italiana vigente. Per ogni singolo cartone deve essere riportato: - Nome del prodotto - Nome ed indirizzo del produttore - Numero di lotto - Data di scadenza - Peso netto (kg)
Pallettizzazione	EPAL 80cm x 120cm
SHELF LIFE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO	
TMC: Dalla data di produzione 24 giorni a +2/+4°C Conservazione: Conservare alla temperatura di +2/+4°C Trasporto: Alla temperatura controllata di +2/+4°C	

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100g di prodotto	
Valore energetici (Kcal/KJ)	40/167
Proteine (g/100g)	5.3
Carboidrati (g/100g)	4.4
di cui zuccheri	3.9
Lipidi (g/100g)	0.3
di cui saturi	0.0
Sale	0.04