

DATI AZIENDALI

Prodotto da LA GASTRONOMICA SPA - 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 mazzancolle e cipolla

Codice prodotto 481

Ean 2528513

Peso medio g 1000



SCADENZA

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

ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti: **mazzancolla** 49% (**mazzancolla** tropicale, acqua, antiossidanti: E223 - contiene **solfiti**; stabilizzanti: E450, E451, E452), cipolla 34%, olio di semi di girasole, farina di **grano** tenero 00, aceto di alcool, uva sultanina, pinoli, sale

Può contenere: **uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, molluschi, senape**

ELENCO ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Presente	
Uova e prodotti a base di uova	Possibile contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Possibile contaminante	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Possibile contaminante	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Possibile contaminante	
Frutta a guscio	Possibile contaminante	
Sedano e prodotti a base di sedano	Possibile contaminante	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Possibile contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Presente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Possibile contaminante	
Senape e prodotti a base di senape	Possibile contaminante	

VALORI NUTRIZIONALI

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	907	Chilojoule	11
Energia Kcalorie	217	Chilocalorie	11
Grassi totali	13	Grammi	19
Acidi grassi saturi	1.6	Grammi	8
Carboidrati	14	Grammi	5.4
Zuccheri	5.7	Grammi	6.3
Proteine	12	Grammi	24
Sale	1.5	Grammi	25

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 o riscaldare il prodotto a bagnomaria per qualche minuto.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO	LIMITI DI ACCETTABILITA'
Carica microbica totale	UFC/g	< 100.000	< 1.000.000
Batteri lattici mesofili	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
Bacillus Cereus presunto	UFC/g	<100	<5.000
Salmonella spp	/25g	assente	assente
Listeria monocytogenes	/25g	assente	assente
pH		5	+/-1,5

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.	260x160x40	2	375x285x70	8	2	16