

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 nervetti di bovino

Codice prodotto 43
Ean 2759000
Peso medio g 1200



SCADENZA

Prodotto con data di scadenza di 25 giorni dalla data di produzione

ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti: nervetti di bovino 38% (carne bovina 80%, gelatina animale, sale, spezie, aromi naturali, conservanti: E250, antiossidanti: E301), acqua, olio di semi di girasole, cipolla, aceto, sale, correttori di acidità: E500ii, prezzemolo, conservanti: E202, pepe bianco

Può contenere: **cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, solfiti, 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 come contaminante	
Latte	Presente come contaminante	
Frutta a guscio	Presente come contaminante	
Sedano	Presente come contaminante	
Semi di sesamo	Presente come contaminante	
Solfiti	Presente come contaminante	
Lupini	Assente	
Molluschi	Presente come contaminante	
Senape	Presente come contaminante	

VALORI NUTRIZIONALI

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	828	Chilojoule	10
Energia Kcalorie	200	Chilocalorie	10
Grassi totali	19	Grammi	27
Acidi grassi saturi	2.3	Grammi	12
Carboidrati	0.8	Grammi	0
Zuccheri	0.6	Grammi	0.7
Proteine	6.6	Grammi	13
Sale	0.82	Grammi	13.7

SCADENZA

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

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.

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/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