

ONTVANGEN

Door campan om 11:45,24-8-20

SCHEMA TECNICA E MERCEOLOGICA

ZUCCHINE GRIGLIATE

DESCRIZIONE PRODOTTO	FETTE DI ORTAGGI FRESCHI GRIGLIATI SOTT'OLIO
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	ITALIA (SICILIA - CALABRIA)
DESTINAZIONE D'USO	A TUTTI I CONSUMATORI ECETTO SOGGETTI ALLERGICI AI SOLFITI
TIPO DI IMBALLAGGIO PRIMARIO (Kg)	VASCHEE TERMOALDATE DA 0,200 – 1,000 – 1,400 – 2,500
TIPO DI IMBALLAGGIO SECONDARIO (n° vaschette per cartone)	(24 X 0,200) – (6 X 1,000) - (6 x 1,400) – (3 x 2,500)
SHELF LIFE	4 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	A TEMPERATURA REFRIGERATA (da 0°C a + 4°C). UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE MANTENERE IL PRODOTTO COPERTO DI OLIO
MODALITA' DI UTILIZZO	ANTIPASTO, BRUSCHETTE, PIZZE, PANINI, CONTORNI.
INGREDIENTI	ZUCCHINE GRIGLIATE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, ACETO (CONTIENE SOLFITI), PEPERONE FRESCO SMINUZZATO, AGLIO* (CONTIENE SOLFITI), PREZZEMOLO*, SALE.
TRASPORTO	A TEMPERATURA CONTROLLATA

* Possono derivare da paesi extra-europei

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

COLORE	VERDE CHIARO/INTENSO	ASPETTO	FETTE IN LUNGHEZZA CON PRESENZA DI GRIGLIATURA
SAPORE	DELICATO, GRADEVOLE CON NOTA ACETATA	CONSISTENZA	POLPA CONSISTENTE E MORBIDA
ODORE	TIPICO	CONSERVANTI	ASSENTI

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	STANDARDS PRODOTTO
pH		< 4,3
Ricerca di Salmonella spp.	/25g	assente
Conta di Stafilococchi coagulasi positiva	Ufc/g	< 10
Bacillus Cereus presunto	Ufc/g	< 10
Ricerca di Listeria monocytogenes	/25g	assente



FATTI IN CASA di Magliocco & Perri V. snc
C.da Creta Rossa ~ 87043 Bisignano (CS) ITALY
P. IVA 02000440780
Tel. 0984.940360 ~ Fax 0984.940812
info.fattincasa@cert.telecompec.it
fattincasa@alice.it ~ qualita@fattincasa.it
www.fattincasa.it



SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

VALORI MEDI	g/100g di prodotto
Valore energetico (Kcal)	78
Valore energetico (KJ)	327
Carboidrati totali	1.9
di cui zuccheri	1.3
Grassi totali	7.3
di cui saturi	1
Proteine	1.3
Sale	1.03

IMBALLAGGIO PRIMARIO: il prodotto è idoneo al confezionamento di tutte le tipologie di alimenti.

OGM:

Secondo la dichiarazione del produttore primario il prodotto non contiene ingredienti quali richiedono la dichiarazione di qualsiasi contenuto di materia geneticamente modificata in conformità con il Regolamento CE n° 189/2003 e 1830/2003. È opportuno segnalare che nonostante quanto sopra il rischio di contaminazione accidentale non può essere completamente escluso e ne decliniamo qualunque responsabilità per eventuali danni che dovessero derivare da ciò.

NORME PRODUTTIVE:

L'intero ciclo di lavorazione avviene nelle più rigorose condizioni igieniche. La gestione di una corretta prassi operativa per il raggiungimento di standard ottimali di salubrità dell'intera filiera segue quanto previsto dai Regolamenti CE 852/04 e 178/02. Tutte le attività sono coordinate dal Responsabile del Sistema di Autocontrollo secondo il manuale HACCP. Il processo produttivo è conforme alle più razionali procedure tecnologiche.

N.B.: L'AZIENDA SI RISERVA LA FACOLTA' DI APPORTARE, IN QUALSIASI MOMENTO, MODIFICHE AGLI ELEMENTI DELLA SCHEDA TECNICA LEGATE A VARIAZIONI TECNOLOGICHE DI PRODUZIONE.

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

LISTA ALLERGENI IN CONFORMITA' AL Reg. (UE) n° 1169/2011

ALLERGENI	PRESENTI NEL PRODOTTO		PRESENTI NELLO STABILIMENTO	
	SI	NO	SI	NO
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		✓		✓
CROSTACEI O PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		✓		✓
UOVA O PRODOTTI A BASE DI UOVA		✓		✓
PESCE O PRODOTTI A BASE DI PESCE		✓		✓
ARACHIDI O PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		✓		✓
SOIA O PRODOTTI A BASE DI SOIA		✓		✓
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (LATTOSIO INCLUSO)		✓		✓
FRUTTA A GUSCIO		✓		✓
SEDANO O PRODOTTI A BASE DI SEDANO		✓		✓
SENAPE O PRODOTTI A BASE DI SENAPE		✓		✓
SEMI DI SESAMO O PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		✓		✓
ANIDRIDE SOLFOROSA IN COINCENTRAZIONI SUPERIORI A 10mg/Kg o 10ml/l ESPRESSI COME SO2	✓		✓	
LUPINI O PRODOTTI A BASE DI LUPINI		✓		✓
MOLLUSCHI O PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		✓		✓