

### SCHEDA TECNICA QUANDO il BIO è LOGICO

1. INFORMAZIONI COMMERCIALI	
DATA DI REVISIONE	05/06/2020
DENOMINAZIONE PRODOTTO	DELICATA DI ZUCCA
DESCRIZIONE AGGIUNTIVA	CREMA DI ZUCCA
CLAIMS	<ul style="list-style-type: none"><li>• A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI</li><li>• SENZA GLUTINE</li></ul>
PESO NETTO (PESO SGOCCIOLATO)	270g
INGREDIENTI	Zucca*40%, acqua, farina di riso*, olio di girasole*, cipolla*, olio extra vergine di oliva*, sale marino, zucchero di canna*, rosmarino in polvere*.Antiossidante: estratto di rosmarino*. * BIOLOGICO
RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO	AGRICOLTURA UE/non UE
SHELF-LIFE	12 mesi dalla data di produzione
DESCRIZIONE PROCESSO DI LAVORAZIONE	Cottura di tutti gli ingredienti insieme, invasettamento, sterilizzazione, confezionamento.
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Lotto identificato dalla data di scadenza, espressa in gg/mm/aa
ENTE DI CONTROLLO REG. CE 834/2007	Ecogruppo Italia s.r.l. – cod. operatore Z 005
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaschetta in PP-EVOH-PP T+ ad alta barriera Top di copertura in PL-PA-PP pelabile.
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Cartoni da 6 pz.
CONSERVAZIONE PRODOTTO	Conservare in luogo fresco e asciutto. <b>NON NECESSITA LA CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO</b>
CODICE EAN PRODOTTO	8024336017381
CODICE EAN IMBALLO	8024336018296
PALLETTIZZAZIONE	Colli per strato: 19 Numero strati: 9 Totale colli: 171 Totale vaschette: 1026
PESO PEDANA	Epal 80 x 120 x 150h – peso lordo Kg 344



2. INFORMAZIONI TECNICHE	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore: tipico del prodotto Odore: tipico del prodotto Sapore: tipico del prodotto Retrogusto: nessuno
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	aw: 5,0 ÷ 5,5 pH: 0,97 ÷ 0,98 Pesticidi: assenti ( < 0,01 ppm )
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto  Valore Energetico: KJ 327 / 78 Kcal Grassi:3,1g di cui acidi grassi saturi:0,4g Carboidrati:11g di cui zuccheri:3,7g Fibre alimentari:0,8g Proteine:1,0g Sale: 1,01g
<b>LIMITI DI CONFORMITÀ CHIMICI</b>	Fitofarmaci: assenti (< 0,01 ppm) Inibenti: assenti Piombo: 0,05 mg/kg Cadmio: 0,05 mg/kg Mercurio: 0,5 mg/kg Aflatossine: M <sub>1</sub> = 0,050 µg/kg OGM Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003)
<b>LIMITI DI CONFORMITÀ FISICI</b>	Corpi estranei metallici e non metallici: Assenti
<b>LIMITI DI CONFORMITÀ MICROBIOLOGICI</b>	Test di stabilità: Conforme Anaerobi solfito riduttori: < 10 UFC/g Clostridium botulinum: assente Listeria monocytogenes: assente in 25 g



VALUTAZIONE ALLERGENI				
ALLERGENE	Allergene presente nel prodotto come ingrediente	Allergene utilizzato nello stabilimento per altri prodotti	Allergene di cui si dichiara la presenza in etichetta per cross-contamination	Allergene di cui si assicura l'assenza di tracce nel prodotto finito
Latte e derivati	NO	SI	NO	SI
Lattosio	NO	NO	NO	SI
Pesce e derivati	NO	SI	NO	SI
Crostacei e derivati	NO	NO	NO	SI
Uova e derivati	NO	SI	NO	SI
Soia e derivati	NO	SI	NO	SI
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	NO	SI	NO	SI
Frutta a guscio (noci comuni, nocciole, mandorle, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi ,Noci del Queensland) e derivati.	NO	SI	NO	SI
Arachidi e derivati	NO	NO	NO	SI
Sesamo e derivati	NO	SI	NO	SI
Sedano e derivati				
Senape e derivati	NO	SI	NO	SI
Lupino e derivati	NO	NO	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO	SI

