

SCHEDA TECNICA QUANDO IL BIO È LOGICO

1. INFORMAZIONI COMMERCIALI	
DATA DI REVISIONE	23/11/2020
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Zuppa di ceci e cavolo nero
DESCRIZIONE AGGIUNTIVA	
CLAIMS	<ul style="list-style-type: none">• SENZA GLUTINE• A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI
PESO NETTO (PESO SGOCCIOLATO)	270g
INGREDIENTI	Ceci* 37%, acqua, cipolla*, carota*, cavolo nero* 5%, olio extra vergine di oliva*, SEDANO* , sale marino, verdure* disidratate in proporzione variabile (pomodoro*, porro*, SEDANO RAPA*), doppio concentrato di pomodoro*, prezzemolo*, pepe nero*. * 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 altri ingredienti, invasettamento, sterilizzazione, etichettatura, confezionamento. CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA
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 zuppa in PP-EVOH-PP T+ ad alta barriera Top di copertura in PL-PA-PP pelabile.
IMBALLAGGIO SECONDARIO	cartone da 6 pz.
CONSERVAZIONE PRODOTTO	Conservare in luogo fresco e asciutto. NON NECESSITA LA CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO Una volta aperto consumare subito il prodotto.
CODICE EAN IMBALLO PRIMARIO	8024336017237
CODICE EAN IMBALLO SECONDARIO	8024336018227
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	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: tipico del prodotto Odore: tipico del prodotto Sapore: tipico del prodotto Retrogusto: nessuno
CARATTERISTICHE CHIMICHE	aw: 5,0 ÷ 5,5 pH: 0,97 ÷ 0,98 Pesticidi: assenti (< 0,01 ppm)
VALORI NUTRIZIONALI	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto Valore Energetico: KJ 374/ 90 Kcal Grassi: 5,6g di cui acidi grassi saturi: 0,7g Carboidrati: 6,5g di cui zuccheri: 1,4g Fibre alimentari: 2,0g Proteine: 2,3g Sale: 0,90g
LIMITI DI CONFORMITÀ CHIMICI	Fitofarmaci: assenti (< 0,01 ppm) Inibenti: assenti Piombo: 0,05 mg/kg Cadmio: 0,05 mg/kg Mercurio: 0,5 mg/kg Aflatossine: M ₁ = 0,050 µg/kg OGM Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003)
LIMITI DI CONFORMITÀ FISICI	Corpi estranei metallici e non metallici: Assenti
LIMITI DI CONFORMITÀ MICROBIOLOGICI	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	SI	SI	NO	NO
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

