



GASTRONOMIA PRIMAVERA
VIA LUSIGLIE', 4
10090 SAN GIUSTO CAN.SE TO
P.Iva 10858800013
Tel. 0124493672 Fax 0124493321
Email : info@gastronomiaprimavera.it
Web : www.gastronomiaprimavera.it

SCHEDA TECNICA

Emissione **03/02/2016**

Codice Articolo

0443

Codice Ean

8017981004431



8 017981 004431

IT
01834
CE

Descrizione

MELANZANE GRIGLIATE KG 1 VASSOIO BANCO TAGLIO

Caratteristiche del prodotto

PIATTO PRONTO- Classiche fette di melanzana grigliate e condite con prezzemolo e aglio, in vassoio sottovuoto da vendita assistita. Ideale come antipasto o contorno.



INGREDIENTI

PREPARAZIONE GASTRONOMICA INGREDIENTI : Melanzane (65%), olio di semi di girasole, peperoni, prezzemolo, fibra vegetale, aglio, sale, pepe, peperoncino, aceto di vino. Conservante: E 200. Potrebbe contenere tracce di glutine, uova, latte, pesci, molluschi crostacei, senape, sesamo e sedano

STANDARD QUALITATIVI

Specifiche microbiologiche	Valori energetici medi per 100g	Processo Produttivo
Microrganismi mesofili aerobi: <10 ⁷ UFC/g	Valori Energetici kJ 905 kJ	Monda X
E. coli β -glucuronidasi positivi <500 UFC/g	Valore energetico kcal 250 kcal	Cottura X
Enterobacteriaceae: <10 ⁴ UFC/g	Proteine 15,5 g	Cernita X
Anaerobi solfito riduttori: <100 UFC/g	Carboidrati 38,9 g	Abbattimento X
Clostridium perfringens: <100 UFC/g	di cui zuccheri 19,5 g	Taglio X
Stafilococchi coagulasi positivi <10 ³ UFC/g	Grassi 2,5 g	Miscelazione X
Bacillus cereus presunto: <10 ³ UFC/g	di cui saturi 0,1 g	Lavaggio X
Listeria monocytogenes: <100 UFC/g	Fibre Alimentari 12,0 g	Confezionamento X
Salmonella spp.: assente in 25g	Sale 2,0 g	Marinatura X
Escherichia coli O157: assente in 25g		Etichettatura X
Confezione primaria	Imballo	Etichetta
VASSOIO KG 1 BIANCO PP 190 X 320 H 30 mm	CARTONE 40X23X11 CM	ETICHETTA IN CARTA 130 X 50 MM
Peso Netto 1000 g	Tara 60 g	
Quantità Per Confezione 3	Colli per Piano 10	Colli per Pallet 100
Scadenza 70 GIORNI	Shelf life minima garantita 55 GIORNI	Temperatura Conservazione da 2 °C a 4 °C

Questo documento contiene informazioni riservate della **GASTRONOMIA PRIMAVERA**
Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della Società sarà perseguito a norma di legge.