

	GASTRONOMIA PRIMAVERA s.r.l. Via Lusigliè, 4 10090 SAN GIUSTO CANAVESE TO P.Iva 10858800013 Tel. 0124 493672 Fax 0124 493321 Email : info@gastronomiaprimavera.it Web : www.gastronomiaprimavera.it	SCHEDA TECNICA Emissione 14/02/2017
---	--	--

Codice Articolo 0453	Codice Ean 8017981004530		IT 01834 CE
--------------------------------	------------------------------------	---	-------------------

Descrizione

INSALATA DI RISO KG 1 VASSOIO

Caratteristiche del prodotto

PIATTO PRONTO- Classica insalata di riso lessato arricchito con sott'aceti, verdure, wurstel a rondelle e prosciutto cotto a dadini in vassoio termosaldato e sottovuoto da banco taglio. Ideale come antipasto o piatto unico estivo.

INGREDIENTI

PREPARAZIONE GASTRONOMICA - INGREDIENTI: Riso cotto (30%), acqua, peperoni, prosciutto cotto (coscia di suino, correttori di acidità: E325, sale, aromi naturali, saccarosio, antiossidanti: E301; conservanti: E250.), olio di semi di girasole, wurstel (carne di suino, grasso di suino, acqua, sale, aromi, spezie, conservanti: E200, E250), cipolline, piselli, mais, olive farcite (olive, pasta di peperone (acqua, peperone, addensanti: E401, E412), sale, correttore di acidità: E330), cetrioli, aceto di vino, sale, zucchero, aromi naturali. Conservanti: E200, E202, E220 (contiene SOLFITI), correttore di acidità: E330. Potrebbe contenere tracce di glutine, latte, uova, pesci, molluschi, crostacei, senape, sesamo e sedano



STANDARD QUALITATIVI

Specifiche microbiologiche garantite a fine shelf life	Valori nutrizionali medi per 100g	Processo Produttivo
Microrganismi mesofili aerobi: <10 ⁶ UFC/g E. coli β-glucuronidasi positivi <100 UFC/g Enterobacteriaceae: <10 ⁴ UFC/g Anaerobi solfito riduttori: <100 UFC/g Clostridium perfringens: <100 UFC/g Stafilococchi coagulasi positivi <10 ³ UFC/g Bacillus cereus presunto: <10 ³ UFC/g Listeria monocytogenes: <100 UFC/g Salmonella spp.: assente in 25g Escherichia coli O157: assente in 25g	Energia 791 kJ Energia 189 kcal Proteine 4.4 g Carboidrati 19 g di cui zuccheri 0.8 g Grassi 10 g di cui acidi grassi saturi 1.5 g Fibre Alimentari 1.3 g Sale 2.4 g	Monda Cottura X Cernita Abbattimento X Taglio X Miscelazione X Lavaggio Confezionamento X Marinatura X Etichettatura X

Confezione primaria	Imballo	Etichetta
VASSOIO KG 1 BIANCO PP 190 X 320 H 30 mm	SCATOLA CARTONE 40 X 23 X 11 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

Shelf life minima garantita 30 GIORNI

Temperatura Conservazione da 0 °C a 4 °C

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