



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

SCHEMA TECNICA

Emissione 14/02/2017

Codice Articolo

0238

Codice Ean

8017981002383



IT
01834
CE

Descrizione

INSALATA DI FARRO KG 1 VASSOIO BANCO TAGLIO

Caratteristiche del prodotto

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



INGREDIENTI

PREPARAZIONE GASTRONOMICA INGREDIENTI: FARRO (30%), olio di semi di girasole, prosciutto cotto (coscia di suino, correttori di acidità: E325, sale, aromi naturali, saccarosio, antiossidanti: E301; conservanti: E250.) peperoni, piselli, mais, funghi champignon, acqua, cetrioli, cipolline, olive farcite (olive, pasta di peperone (acqua, peperone, addensanti: E401, E412), sale, correttore di acidità: E330), 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	Energia 1039 kJ	Monda
E. coli β-glucuronidasi positivi 100 UFC/g	Energia 249 kcal	Cottura X
Enterobacteriaceae: 10^4 UFC/g	Proteine 7.3 g	Cernita X
Anaerobi solfito riduttori: 100 UFC/g	Carboidrati 23 g	Abbattimento X
Clostridium perfringens: 100 UFC/g	di cui zuccheri 1.5 g	Taglio X
Stafilococchi coagulasi positivi 10^3 UFC/g	Grassi 14 g	Miscelazione X
Bacillus cereus presunto: 10^3 UFC/g	di cui acidi grassi saturi 1.6 g	Lavaggio
Listeria monocytogenes: 100 UFC/g	Fibre Alimentari 3.1 g	Confezionamento X
Salmonella spp.: assente in 25g	Sale 3.2 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

Shelf life minima garantita 20 **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.