	SCHEDA TECNICA **PRODOTTO**	MOD: ST	
		Ed. 01	Rev. 00
		Data: 08/01/2020	Pag. 1 di 1
		Compilato ed approvato da RQ	

INSALATA MISTA

Denominazione commerciale	Insalata mista
Denominazione legale	Insalata mista
Ingredienti	Indivia scarola, cicoria pan di zucchero, indivia riccia, radicchio rosso
Nome scientifico	Cichorium endivia L., cichorium intybus L., cichorium endivia L., cichorium intybus L.
Composizione media proporzione variabile, espressa come % in peso	Cichorium endivia L. 50%, cichorium intybus L. 30%, cichorium endivia L. 10%, cichorium intybus L. 10%
Produttore	ORTOMAD Società Agricola srl Via Lago Carezza, 16 – 84095 Pontecagnano Faiano (SA)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento
Codice articolo	IDA0125
Allergeni	Assenti
OGM	Assenti
Fitofarmaci	Residui massimi ammessi come da Disciplinare di Produzione
Shelf life minima garantita	6 giorni dalla data di produzione
Conservazione	In frigorifero a temperatura inferiore agli +8°C Consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza
Trasporto	Effettuato da fornitori qualificati, tramite automezzi idonei e refrigerati, esclusivo o con merci compatibili
Codice EAN	8011192000411
Iva	4%
Peso netto	250g
Descrizione del processo produttivo	La materia prima, proveniente da Agricoltura a Produzione Integrata, viene ispezionata, selezionata ed approvata dal C.Q. in ingresso, e stoccata in cella a +2°C/+6°C per essere avviata rapidamente alla lavorazione. Il ciclo di lavorazione delle insalate prevede: la monda, la cernita, il taglio, una serie di lavaggi e risciacqui in acqua potabile fredda e batteriologicamente controllata e l'asciugatura con mezzi fisici, il dosaggio delle confezioni, il controllo peso del prodotto finito, la verifica dell'integrità dell'imballo, l'allestimento dei colli ed il rapido stoccaggio in cella a +2°C/+6°C per la distribuzione

-Informazioni generali-

Categoria	IV gamma Insalata lavata e pronta per il consumo
Tipo confezione	Busta in polipropilene (PP-05) stampata a marchio IDAL
Idoneità alimentare	Imballo primario idoneo al contatto alimentare in conformità alla normativa cogente
Atmosfera protettiva	SI
Codifica lotti	GGG cod HHMM c CC (giorno, orario, confezionatrice)
Pezzi per collo	6 pezzi nel collo 30x40x17
Pallettizzazione	Bancali 80x120; 8 colli per strato; max 98 colli per bancale

-Caratteristiche merceologiche-organolettiche al confezionamento (espresse come % in peso)-

Dimensione materia prima	Taglio medio 4cm
Ossidazioni	Max 1%
Alterazioni di colore (imbrunimenti)	Max 3%
Corpi estranei	Assenti
Sapore	Caratteristico della materia prima fresca, senza alterazioni

-Caratteristiche microbiologiche alla produzione (ovvero entro 24ore dalla stessa)-

Escherichia coli	<100 ufc/g (tolleranza Reg. CE n. 2073/2005)
Salmonella spp.	Assente / 25g (Reg. CE n. 2073/2005)
Listeria monocytogenes	Assente / 25g (tolleranza Reg. CE n. 2073/2005)

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	84
	kcal	20
Grassi	g	0,2
di cui acidi grassi saturi	g	0,06
Carboidrati	g	2,3
di cui zuccheri	g	2,3
Fibre	g	2,5
Proteine	g	1,0
Sale	g	0,01