

**SCHEDA TECNICA**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 08/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

**PRODOTTO****SPINACI**

Denominazione commerciale	Spinaci
Denominazione legale	Verdura
Ingredienti	Spinacio
Nome scientifico	Spinaci oleracea L.
Composizione media proporzione variabile, espressa come % in peso	100%
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	IDA0152
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	8011192000619
Iva	4%
Peso netto	400g
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 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
Tipo confezione	Verdure lavate e pronte da cuocere, da consumarsi previa cottura
Idoneità alimentare	Busta in polipropilene (PP-05) stampata a marchio IDAL
Atmosfera protettiva	Imballo primario idoneo al contatto alimentare in conformità alla normativa cogente
Codifica lotti	NO
Pezzi per collo	GGG cod HHMM c CC (giorno, orario, confezionatrice)
Pallettizzazione	6 pezzi nel collo 60x40x21
	Bancali 80x120; 4 colli per strato; max 40 colli per bancale

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

Dimensione materia prima	Foglia intera: eventuale taglio medio di contenimento 8cm
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	148
	kcal	35
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	0,7
	g	0,06
Carboidrati di cui zuccheri	g	2,9
	g	2,3
Fibre	g	1,9
Proteine	g	3,4
Sale	g	0,25