

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 08/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

INSALATA MISTA CON CAROTE

Denominazione commerciale	Insalata mista con carote
Denominazione legale	Insalata mista con carote
Ingredienti	Indivia scarola, indivia riccia, cicoria pan di zucchero, radicchio rosso, carote 10%
Nome scientifico	Cichorium endivia L., Cichorium endivia L., Cichorium intybus L., Cichorium intybus L., Daucus Carota L.
Composizione media proporzione variabile, espressa come % in peso	Cichorium endivia L. 40%, Cichorium endivia L. 20%, Cichorium intybus L. 20%, Cichorium intybus L. 10%, Daucus Carota 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	IDA0185
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	8011192000954
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	Insalata lavata e pronta per il consumo
Idoneità alimentare	Busta in polipropilene (PP-05) neutra + etichetta marchio IDAL
Atmosfera protettiva	Imballo primario idoneo al contatto alimentare in conformità alla normativa cogente
Codifica lotti	SI
Pezzi per collo	GGG cod HHMM c CC (giorno, orario, confezionatrice)
Pallettizzazione	6 pezzi nel collo 60x40x21
	Bancali 80x120; 4 colli per strato; max 44 colli per bancale

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

Dimensione materia prima	Indivia scarola 4cm, indivia riccia 4cm, cicoria pan di zucchero 4cm, radicchio rosso 4cm, carote julienne 2mm
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	92
	kcal	22
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	0,2
	g	0,05
Carboidrati di cui zuccheri	g	2,9
	g	2,9
Fibre	g	2,4
Proteine	g	1,0
Sale	g	0,02

