

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 08/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

INSALATA MISTA TENERA

| | |
|--|---|
| Denominazione commerciale | Insalata mista tenera |
| Denominazione legale | Insalata mista tenera |
| Ingredienti | Indivia riccia, indivia scarola, carote, cicoria pan di zucchero, radicchio rosso, rucola |
| Nome scientifico | Cichorium endivia L., Cichorium endivia L., Daucus carota L., Cichorium intybus L., Cichorium intybus L., Diplotaxis spp. |
| Composizione media proporzione variabile, espressa come % in peso | Cichorium endivia L. 20%, Cichorium endivia L. 20%, Daucus carota L. 20%, Cichorium intybus L. 15%, Cichorium intybus L. 15%, Diplotaxis spp. 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 | IDA0454 |
| 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 | 8011192002545 |
| Iva | 4% |
| Peso netto | 165g |
| 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 Insalata lavata e pronta per il consumo |
| Tipo confezione | Flow pack vassoio in polipropilene (PP-05) film in polipropilene (PP-05) neutro ed etichetta a marchio IDAL |
| Idoneità alimentare | Imballo primario idoneo al contatto alimentare in conformità alla normativa cogente |
| Atmosfera protettiva | NO |
| Codifica lotti | GGG cod HHMM c CC (giorno, orario, confezionatrice) |
| Pezzi per collo | 8 pezzi nel collo 60x40x9 |
| Pallettizzazione | Bancali 80x120; 4 colli per strato; max 92 colli per bancale |

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

| | |
|--------------------------------------|--|
| Dimensione materia prima | Indivia riccia 4cm, indivia scarola 4cm, carote julienne 2mm, cicoria pan di zucchero 4cm, radicchio rosso 4cm, rucola foglia intera 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 | 107 |
| | kcal | 25 |
| Grassi di cui acidi grassi saturi | g | 0,2 |
| | g | 0,06 |
| Carboidrati di cui zuccheri | g | 3,5 |
| | g | 3,5 |
| Fibre | g | 2,4 |
| Proteine | g | 1,2 |
| Sale | g | 0,07 |