

**SCHEDA TECNICA**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 08/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

PRODOTTO**VALERIANA**

Denominazione commerciale	Valeriana
Denominazione legale	Insalata Valeriana
Ingredienti	Valerianella
Nome scientifico	Valerianella locusta Betcke
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	IDA0521
Allergeni	Assenti
OGM	Assenti
Fitofarmaci	Residui massimi ammessi come da Normativa vigente
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	8011192003214
Iva	4%
Peso netto	60g
Descrizione del processo produttivo	La materia prima, proveniente da Agricoltura a Lotta Integrata Certificata, 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	Ciotola in OPS termosaldada in polipropilene (PP-05) stampato a marchio IDAL 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	6 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	Valerianella rosetta intera
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	122
	kcal	29
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	<0,5
	g	<0,1
Carboidrati di cui zuccheri	g	3,6
	g	3,6
Fibre	g	1,5
Proteine	g	2,0
Sale	g	0,01