

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 08/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

MINISTRONE DI VERDURE

Denominazione commerciale	Minestrone di verdure
Denominazione legale	Minestrone di verdure e legumi
Ingredienti	Verdure 48% (ortaggi in proporzione variabile: patate, carote, sedano, verza, bietole, fagiolini, zucchine, porri, cipolle), acqua, legumi 6% (piselli, fagioli borlotti), olio extra vergine di oliva, sale, piante aromatiche
Produttore	LA LINEA VERDE Società Agricola SpA Via Artigianale, 49 – 25025 Manerbio (BS)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento
Codice articolo	IDA0539
Allergeni	Sedano. Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, frutta a guscio, latte, soia, uova.
OGM	Assenti
Fitofarmaci	Residui massimi ammessi come da Normativa vigente
Shelf life minima garantita	Prodotto in confezione integra alla temperatura di conservazione: 14 giorni
Conservazione	A temperatura compresa tra +2°C/+6°C
Trasporto	Effettuato da fornitori qualificati, tramite automezzi idonei e refrigerati, esclusivo o con merci compatibili
Codice EAN	8011192003054
Iva	10%
Peso netto	400g
Descrizione del processo produttivo	La preparazione è effettuata secondo la ricetta tradizionale della cucina italiana. Vengono impiegate verdure fresche e i legumi secchi sono lasciati in ammollo in acqua per un'intera notte. Durante la preparazione non vengono aggiunti né conservanti, né coloranti e grassi animali. Terminata la cottura, seguono immediatamente il confezionamento, la conservazione e la distribuzione in catena del freddo

-Informazioni generali-

Categoria	V gamma
Tipo confezione	Ciotola in polipropilene marrone (PP-05) termosaldata con film pelabile e cartoncino di rivestimento. CIOTOLA MICROONDABILE.
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 40x30x15
Pallettizzazione	Bancali 80x120; 8 colli per strato; max 96 colli per bancale

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

Sapore	Caratteristico del prodotto fresco, senza alterazioni
Aroma	Caratteristico del prodotto fresco, senza alterazioni
Colore	Caratteristico del prodotto fresco, senza alterazioni

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

Carica batterica totale	≤1000 ufc/g
Bacillus cereus	≤1000 ufc/g
Batteri anaerobi solfito riduttori	≤40 ufc/g
Listeria monocytogenes	Reg. CE n. 2073/2005

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	120
	kcal	29
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	<0,5
	g	<0,1
Carboidrati di cui zuccheri	g	4,8
	g	<0,5
Fibre	g	0,9
Proteine	g	1,6
Sale	g	0,52