

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 08/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI

Denominazione commerciale	Zuppa di legumi e cereali
Denominazione legale	Zuppa di legumi, verdure e cereali
Ingredienti	Acqua, legumi 22% (lenticchie rosse e verdi, azuki verdi, fagioli cannellini, fagioli dell'occhio, fagioli borlotti, fagioli bruni), verdure 13% (ortaggi in proporzione variabile: carote, sedano, cipolle), cereali 7% (orzo perlato, farro perlato), cavolo nero 2%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, 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	IDA0540
Allergeni	Sedano, cereali contenenti glutine. Può contenere tracce di 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	8011192003030
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) termosaldada 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 (esprese 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	358
	kcal	85
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	2,7
	g	0,4
Carboidrati di cui zuccheri	g	11
	g	<0,5
Fibre	g	1,0
Proteine	g	3,7
Sale	g	0,20