

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
GRILLED ZUCCHINI SLICED			18/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA		ITALIANO	CONSERVAZIONE	
Peso in Kg			tra -25°C e -18°C	
1kg (5), 0,5kg (8), 0,45kg (9)				
CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA	
SACCHETTO	CARTONE		30 MESI	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO			METODO DI CONSUMO	
Vegetali grigliati Italiani, senza grassi aggiunti. Zucchine fresche di varietà selezionate, senza difetti provocati da insetti o malattie			In padella: Preriscaldare la padella e sistemarvi il prodotto. Cuocere per 5-6 minuti. In forno: versare il p	

INGREDIENTI	
zucchine	

VALORI NUTRIZIONALI				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARICA MICROBICA TOTALE				
UMIDITA'					COLIFORMI TOTALI				
SOSTANZA SECCA	11-14	%			COLIFORMI FECALI				
GRASSI					ESCHERICHIA COLI	<10			
PROTEINE					STAFILOCOCCO AUREUS				
CARBOIDRATI					SALMONELLA				
SALE (equivalente di sodio)					LISTERIA MONOCYTOGENES	110/g			
Kcal					MUFFE E LIEVITI				
KJOULE					BACILLUS CEREUS				
CENERI					MICROBICA PLATE COUNT				
PH					NOTE TECNICHE				
NaCl									
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									

LOGISTIC INFORMATION		ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS	
Size in Kg			between -25°C and -18°C	
1kg (5), 0,5kg (8), 0,45kg (9)				
PRIMARY PACK	SECONDARY PACK		SHELF LIFE	
BAGS	CARTON		30 months	
DESCRIPTION OF PRODUCT			TO CONSUME	
Grilled Italian vegetables, all natural, no added fat. Fresh courgettes of selected varieties, free from damages caused by insects or disease			in frying pan: preheated the pan and place the product into it.Cook for 5-6 minutes. In oven: pour the product in a baking pan ad cook for 5-6 minutes in a preheated oven at 180°C.	

INGREDIENTS	
courgettes	

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				BIOLOGICAL PARAMETERS					
MOISTURE				ENGLISH	TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER	11-14	%			TOTAL COLIFORM				
FAT					FECAL COLIFORM				
PROTEIN					ESCHERICHIA COLI	<10			
CARBOHIDRATE					STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)					SALMONELLA				
Kcal					LISTERIA MONOCYTOGENES	110/g			
KJOULE					MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCi					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE									