

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
Contorno Ghiotto					

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		-25°c
0,45	12	1056	88	475,2		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Busta		Cartone				18 mesi
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI										
Patate grigliate a pezzettoni, Melanzane grigliate quadrotti, Zucchine cotte al forno a pezzettoni, Pellet per misto mediterraneo, Peperoni rossi cotti al forno a strisce, Peperoni gialli cotti al forno a strisce										

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE	5 x 10 ⁵			
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI	3 x 10 ³			
GRASSI					COLIFORMI FECALI				
PROTEINE					ESCHERICHIA COLI	10			
CARBOIDRATI					STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)					SALMONELLA				
Kcal					LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE					MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS	
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		-25°C	
0,45	12	1056	88	475,2			
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE	
Plastic Bag		Carton box				18 months	
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME	

INGREDIENTS										
Diced grilled potatoes,diced grilled aubergonesi, oven cooked diced courgettes, mediterranean mix pellets, sliced oven cooked red peppers, sliced oven cooked yellow peppers										

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE	5 x 10 ⁵			
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM	3 x 10 ³			
FAT					FECAL COLIFORM				
PROTEIN					ESCHERICHIA COLI	10			
CARBOHIDRATE					STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)					SALMONELLA				
Kcal					LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE					MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE									