





TECHNICAL SHEET  
*Carote lessate*

Rev 01  
04/12/2020  
Pag. 1 / 3  
Cod. 28903

Rev.	Motivo del cambiamento	Scritta da Data & Firma	Approvazione CQ Data & Firma
01	1169/2011	04/12/2020 	04/12/2020 

<b>Prodotto</b>	<i>Carote lessate</i>
<b>Categoria</b>	Vegetali
<b>Sottocategoria</b>	Verdure
<b>Stabilimento</b>	San Martino B.A. - Verona





TECHNICAL SHEET  
**Carote lessate**

Rev 01  
04/12/2020  
Pag. 2 / 3  
Cod. 28903

### CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto utilizzando come materia prima carote fresche o surgelate (*Daucus carota*). La materia prima fresca viene pelata, lavata, tagliata a rondelle e cotta con l'aggiunta di sale. Il prodotto viene poi raffreddato, confezionato e riposto a +2/+4°C per una giusta conservazione.

*Prodotto detectato dopo la fase di confezionamento.*

*Prodotto confezionato in atmosfera produttiva*

**Ingredienti:** Carota, sale.

**Origine:** Italia

### REQUISITI MICROBIOLOGICI

CBT	<10 <sup>6</sup> ufc/g
Enterobatteriacee a 37°C	<10 <sup>4</sup> ufc/g
Escherichia Coli	<10 <sup>2</sup> ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Lieviti	<10 <sup>4</sup> ufc/g
Muffe	<10 <sup>4</sup> ufc/g
Bacillus cereus	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g

### PESTICIDI E CONTAMINANTI

Pesticidi	Prodotto conforme alla normativa (Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche)
Metalli pesanti	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 e succ. modifiche)
Micotossine	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche; Reg. CE 472/20020 e succ. modifiche)
OGM	OGM assenti in conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1829/2003 e succ. modifiche; Reg. CE 1830/2003 e succ. modifiche)
Irradiazioni	Assenti
Allergeni	Può contenere grano, orzo, avena, farro, soia, sedano



TECHNICAL SHEET  
*Carote lessate*

Rev 01  
04/12/2020  
Pag. 3 / 3  
Cod. 28903

### PACKAGING ED ETICHETTATURA

<b>Packaging primario</b>	Vaschette Take Away da 220g idonee al contatto con gli alimenti
<b>Packaging secondario</b>	Scatola di cartone contenente 6 vaschette da 220g
<b>Etichettatura</b>	Conforme alla legislazione italiana vigente. Per ogni singolo cartone deve essere riportato: <ul style="list-style-type: none"><li>- Nome del prodotto</li><li>- Nome ed indirizzo del produttore</li><li>- Numero di lotto</li><li>- Data di scadenza</li><li>- Peso netto (kg)</li></ul>
<b>Pallettizzazione</b>	EPAL 80cm x 120cm

### SHELF LIFE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO

**TMC:** Dalla data di produzione 20 giorni a +2/+4°C

**Conservazione:** Conservare alla temperatura di +2/+4°C

**Trasporto:** Alla temperatura controllata di +2/+4°C

### VALORI NUTRIZIONALI medi per 100g di prodotto

<b>Energia (Kcal/KJ)</b>	84/351
<b>Grassi (g)</b>	0.5
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	0.0
<b>Carboidrati (g)</b>	18.3
<b>di cui zuccheri (g)</b>	18.3
<b>Proteine (g)</b>	2.6
<b>Sale (g)</b>	0.15