



RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET
Catolagna lessata

Rev 01
31/05/2020
Pag. 1 / 3
Cod. 28904

Rev.	Motivo del cambiamento	Scritta da Data & Firma	Approvazione CQ Data & Firma
01	1169/2011	31/05/2020 	31/05/2020 

Prodotto	Catolagna lessata
Categoria	Vegetali
Sottocategoria	Verdure
Stabilimento	San Martino B.A. - Verona





RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET
Catolagna lessata

Rev 01
31/05/2020
Pag. 2 / 3
Cod. 28904

CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto utilizzando come materia prima catolagna fresca (Cicoria asparago). La materia prima viene mondata, cernita, lavata e cotta in acqua salata. Il prodotto viene poi raffreddato, confezionato e riposto a +2/+4°C per una giusta conservazione.

Prodotto detectato dopo la fase di confezionamento.

Ingredienti: Catolagna, sale.

Origine: Italia

REQUISITI MICROBIOLOGICI

CBT	<10 ⁶ ufc/g
Enterobatteriacee a 37°C	<10 ⁴ ufc/g
Escherichia Coli	<10 ² ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ³ ufc/g
Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Muffe	<10 ⁴ ufc/g
Bacillus cereus	<10 ³ 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



RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET
Catalogna lessata

Rev 01
31/05/2020
Pag. 3 / 3
Cod. 28904

PACKAGING ED ETICHETTATURA

Packaging primario	Vaschette Take Away da 220g idonee al contatto con gli alimenti
Packaging secondario	Scatola di cartone contenente 6 vaschette da 220g
Etichettatura	Conforme alla legislazione italiana vigente. Per ogni singolo cartone deve essere riportato: <ul style="list-style-type: none">- Nome del prodotto- Nome ed indirizzo del produttore- Numero di lotto- Data di scadenza- Peso netto (kg)
Pallettizzazione	16 colli per strato 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 su 100g di prodotto

Valore energetici (Kcal/KJ)	10/42
Proteine (g/100g)	1.4
Carboidrati (g/100g)	0.7
di cui zuccheri	0.7
Lipidi (g/100g)	0.2
di cui saturi	0.0
Sale	0.0