



RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET  
**Cavolfiori lessati**

Rev 00  
11/09/2020  
Pag. 1 / 3  
Cod. 28905

Rev.	Motivo del cambiamento	Scritta da Data & Firma	Approvazione CQ Data & Firma
00	1169/2011	11/09/2020  SAVI ALIMENTARI s.r.l. Un Amministratore	11/09/2020 

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





RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET  
**Cavolfiori lessati**

Rev 00  
11/09/2020  
Pag. 2 / 3  
Cod. 28905

### CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto utilizzando come materia prima cavolfiore (Brassica oleracea) fresco o surgelato. Il prodotto viene cotto, raffreddato, confezionato e riposto a +2/+4°C per una giusta conservazione.

*Prodotto detectato dopo la fase di confezionamento.*

*Prodotto confezionati in atmosfera protettiva*

**Ingredienti:** Cavolfiore, sale

**Origine:** UE

### REQUISITI MICROBIOLOGICI

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

### PESTICIDI E CONTAMINANTI

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



RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET  
**Cavolfiori lessati**

Rev 00  
11/09/2020  
Pag. 3 / 3  
Cod. 28905

### 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 Take Away.
<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>Valore energetici (Kcal/KJ)</b>	40/167
<b>Lipidi (g/100g)</b>	0.3
<b>di cui saturi</b>	0.0
<b>Carboidrati (g/100g)</b>	4.4
<b>di cui zuccheri</b>	3.9
<b>Proteine (g/100g)</b>	5.3
<b>Sale</b>	0.04