



RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET
Cavolini di Bruxelles lessati

Rev 00
11/08/2020
Pag. 1 / 3
Cod.28906

Rev.	Motivo del cambiamento	Scritta da Data & Firma	Approvazione CQ Data & Firma
00	1169/2011	11/08/2020 	11/08/2020 

Prodotto	<i>Cavolini di Bruxelles lessati</i>
Categoria	Vegetali
Sottocategoria	Verdure
Stabilimento	San Martino B.A. - Verona





RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET
Cavolini di Bruxelles lessati

Rev 00
11/08/2020
Pag. 2 / 3
Cod.28906

CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto utilizzando come materia prima cavolini di Bruxelles freschi o surgelati (Brassica oleracea gemmifera). Il prodotto viene cotto in acqua salata, raffreddato, confezionato e riposto a +2/+4°C per una giusta conservazione.

Prodotto detectato dopo la fase di confezionamento.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva

Ingredienti: Cavolini di Bruxelles, sale.

Origine: Belgio

REQUISITI MICROBIOLOGICI

CBT	<10 ⁶ ufc/g
Enterobatteriacee a 37°C	<10 ⁴ ufc/g
Escherichia Coli	<10 ² ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	<10ufc/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
Cavolini di Bruxelles lessati

Rev 00
11/08/2020
Pag. 3 / 3
Cod.28906

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	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

Energia (KJ/Kcal)	246/59
Grassi (g)	0.8
di cui acidi grassi saturi (g)	0.0
Carboidrati (g)	6.6
di cui zuccheri (g)	5.3
Proteine (g)	6.7
Sale (g)	0.01