

TECHNICAL SHEET Spinaci lessati

Rev 01 04/12/2020 Pag. 1 / 3 Cod. 28922

Rev.	Motivo del cambiamento	Scritta da Data & Firma	Approvazione CQ Data & Firma
01	1169/2011	04/12/2020	04/12/2020
		SAVI ALIMENTART s.r.l.	TO QUANTE STATE OF THE STATE OF

Prodotto	Spinaci lessati
Categoria	Vegetali
Sottocategoria	Verdure
Stabilimento	San Martino B.A Verona





Spinaci lessati

Rev 01 04/12/2020 Pag. 2 / 3 Cod. 28922

CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto utilizzando come materia prima spinaci freschi (Spinacia oleracea). 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 Prodotto confezionato in atmosfera protettiva

Ingredienti: Spinaci, sale.

Origine: Italia

REQUISITI MICROBIOLOGICI				
СВТ		<10 ⁶ ufc/g		
Enterobatteriacee a	37°C	<10 ⁴ ufc/g		
Escherichia Coli		<10 ² ufc/g		
Anaerobi solfito ridu	uttori	<10ufc/g		
Staphylococcus aure	eus	<10³ufc/g		
Lieviti		<10 ⁴ ufc/g		
Muffe		<10 ⁴ ufc/g		
Bacillus cereus		<10³ufc/g		
Salmonella		assente in 25 g		
Listeria monocytoge	enes	assente in 25 g		
PESTICIDI E CONTAMINANTI				
Pesticidi	Prodotto conforme alla nor	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		



Spinaci lessati

Rev 01 04/12/2020 Pag. 3 / 3 Cod. 28922

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: - 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 su 100g di prodotto

Valori anarratici (Vacl (VI)	C2/2C4
Valori energetici (Kcal/KJ)	63/264
Lipidi (g/100g)	1.3
di cui saturi	0.0
Carboidrati (g/100g)	7.0
di cui zuccheri	0.9
Proteine (g/100g)	6.3
Sale	0.18