



TECHNICAL SHEET
Tris al vapore

Rev 02
04/12/2020
Pag. 1 / 3
Cod. 28948

Rev.	Motivo del cambiamento	Scritta da Data & Firma	Approvazione CQ Data & Firma
02	1169/2011	04/12/2020 	04/12/2020 

Prodotto	<i>Tris al vapore</i>
Definizione legale	<i>Preparazione gastronomica precotta a base di verdure</i>
Categoria	Vegetali
Sottocategoria	Verdure
Stabilimento	San Martino B.A. - Verona





TECHNICAL SHEET
Tris al vapore

Rev 02
04/12/2020
Pag. 2 / 3
Cod. 28948

CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto utilizzando come materia prima carote (*Daucus carota*), broccoletti (*Brassica oleracea*) e cavolfiori (*Brassica oleracea*). Il prodotto viene cotto, 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: Verdure in proporzione variabile (Carote, broccoletti, cavolfiore).

Origine: Italia/Spagna/Polonia/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



TECHNICAL SHEET
Tris al vapore

Rev 02
04/12/2020
Pag. 3 / 3
Cod. 28948

PACKAGING ED ETICHETTATURA

Packaging primario	Vaschette Take Away da 220g, idonee al contatto con gli alimenti
Packaging secondario	Scatola di cartone contenente 6 vaschette Take Away.
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)	227/54
Lipidi (g)	0.4
di cui acidi grassi saturi (g)	0.0
Carboidrati (g)	9.1
di cui zuccheri (g)	8.9
Proteine (g)	4.1
Sale (g)	0.01