

## DENOMINAZIONE

**ZUCCHINE GRIGLIATE**

## INGREDIENTI

Zucchine, olio di semi di girasole, aceto di vino (può contenere tracce di **SOLFITI**), sale, miscela di spezie e piante aromatiche, acidificante E330, conservante E200.

## CONSERVAZIONE

Tenere in frigorifero da 2° a +7°C.

## SCHELF LIFE

Tempo Minimo di Conservazione garantito 90 gg.  
Una volta aperto, tenere il prodotto in frigorifero.  
Si consiglia il consumo nell'arco di 7 giorni.



## PRODOTTO

codice prodotto	B102154
codice EAN	8020444001267
peso netto	1000 gr.
peso sgocciolato	650 gr.

## IMBALLAGGIO PRIMARIO

Tipo	Vaschetta
Materiale	Polipropilene
Dimensioni	mm 283x210x35
Peso	58 gr.
Colore	Bianco

## IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipo	Scatola
Materiale	Cartone
Colore	Bianco
Dimensioni	mm 418x290x123
Vaschette x cartone	6

## COMPOSIZIONE PALLET

Colli per strato	6
Strati x pallet	10
Altezza	mm1400

## PARAMETRI CHIMICO-FISICI E MICROBIOLOGICI

pH	<4,5	Stafilococchi Aureo	< 50 ufc/g
a <sub>w</sub>	0,97 < a <sub>w</sub>	Salmonella	Assenti/25g
CBT	< 10 <sup>4</sup> ufc/g	Listeria Monocytogenes	Assenti/25g
Coliformi totali	< 500 ufc/g	Clostridi Solfitoriduttori	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g	Lieviti	< 1000 ufc/g

## VALORI NUTRIZIONALI x 100 gr di PRODOTTO

VALORE	U.M.
Valore energetico	116/476 Kcal. – Kj
Grassi	11.10 g
Acidi grassi saturi	5.30 g
Carboidrati	1.90 g
Di cui zuccheri	0.80 g
Proteine	1.45 g
Sale	5.88 g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Colore** Giallo verdolino con segni di grigliatura. **Odore** Caratteristico del prodotto **Gusto** Caratteristico del prodotto, senza retrogusti anomali.

OGM	SI	NO
Prodotto o materie prime per questo utilizzate (in particolare aromi e additivi) contengono proteine o DNA geneticamente modificati.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Per il prodotto o le relative materie prime (in particolare aromi e additivi) vengono utilizzati OGM.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Il prodotto può contenere proteine o DNA geneticamente modificati in quantità superiore allo 0,9 % per ingrediente.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## ALLERGENI

PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOLFITI. Pur essendo lavorati nello stabilimento prodotti a base di uova, di latte, di glutine, pesce e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, la probabilità di cross contamination è ridotta al minimo in quanto si diversificano i giorni di lavorazione ed ad ogni cambio di lavorazione tutte le attrezzature, gli utensili e gli ambienti vengono sanificati.

## FASI DI LAVORAZIONE

Lavaggio, scollattamento, taglio, cottura, invaschettamento con liquido di governo, confezionamento sotto vuoto, stoccaggio.

## INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Nell'azienda sono attive su tutte le linee produttive le procedure HACCP, SSOP E GMP. dichiara, inoltre, di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita e garantisce la rintracciabilità dei prodotti in tutte le fasi della filiera.

## CERTIFICAZIONI

L'azienda è in possesso delle seguenti certificazioni:  
UNI EN ISO 9001:2015  
BRC FOOD / IFS

