

		Ed.01
	A.6 Schede tecniche di prodotto	Rev.02
		NOVEMBRE 2018
		Pagina 5 di 25

Denominazione commerciale	CAROTE JULIENNE BIO IV GAMMA 
Ingredienti	Carote
Tipi di lavorazione	Taglio julienne
Tempo di scadenza del prodotto	6 giorni
Materia prima	Carote
Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi ed indicativi)	Carboidrati 89.12% Proteine 8.65% Grassi 2.23% Kcal 41 su 100gr. Kj 173 su 100gr.
Modalità di conservazione	Temperatura refrigerata 1-4 °C
Confezionamento	Buste in polipropilene (PPE) idonee per alimenti (ai sensi del REG. CE n. 1935/04); Buste da 0.5 /1/3/5Kg
Etichetta	Sono indicate le seguenti caratteristiche: Nome del prodotto Ingredienti TMC (data di preferibile consumo riferito alla confezione integra) Lotto Origine del prodotto Data di produzione Logo dell'azienda produttrice Biodiffusione Dicitura indicante allergeni presenti in stabilimento(sedano)
Trasporto	1-4° C in automezzo refrigerato
Caratteristiche analitiche microbiologiche	microrganismi aerobi mesofili: < 5 X10 ⁷ UFC/g Escherichia coli: < 10 ² UFC/g Salmonella: assente/25 g Listeria monocytogenes: assente/25 g Stafilococchi coag. pos. non enterotossici < 10 ² UFC/g (ai sensi della normativa francese 1993 e succ. modifiche);
Certificazione di prodotto	Certificazione di prodotto è l'etichetta stessa