

		Ed.01
	A.6 Schede tecniche di prodotto	Rev.02
		NOVEMBRE 2018
		Pagina 21 di 25

Denominazione commerciale	ZUCCHINE BIO IV GAMMA 
Ingredienti	Zucchine
Tipi di lavorazione	Taglio a rondelle – scollettate -10x10-julienne
Tempo di scadenza del prodotto	7 giorni
Materia prima	Zucchini di varietà varia
Origine prodotto	Italia
Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi ed indicativi)	Umidità 88 – 91 % Proteine 0,98 – 1,30 % Lipidi 0,25 – 0,30 % Glucidi 9,5 – 11,5 %
Modalità di conservazione	Temperatura refrigerata 1-4 °C
Confezionamento	Buste idonee per alimenti <i>(ai sensi del REG. CE n. 1935/04)</i> ; Buste da 1- 5 Kg
Etichetta	Sono indicate le seguenti caratteristiche: Nome del prodotto Ingredienti TMC (data di preferibile consumo riferito alla confezione integra) lotto
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 Bacillus cereus: < 10 ³ UFC/g <i>(ai sensi della normativa francese 1993 e succ. modifiche)</i> ;
Certificazione di prodotto	Certificazione di prodotto è l'etichetta stessa