
		SCHEDA TECNICA						SGQ Mod. STP Rev.0 del 10/2018							
		Codice Prodotto		Descrizione Prodotto											
HNV002		HAM-VEG FRIARIELLI 150 gr. CONGELATO													
<b>Prodotto nello Stabilimento</b>		Via Grazie Cherchi, Loc. Montale (PC)				<b>Approval Number</b>		IT U6981 CE							
<b>Materie prime</b>		Prodotti di origine Vegetale													
<b>Ingredienti</b>		SOIA testurizzata reidratata 47%, Friarielli 30% (broccoletti friarielli, olio di semi di girasole, sale, aglio, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico), proteina di SOIA, fibre vegetali, succo di mela, succo di limone, sale, aromi.													
<b>Origine Materie prime</b>		UE		<b>GMO e/o derivati da GMO</b>		Assenti		<b>Shelf Life Prodotto (gg)</b>		365					
<b>Etichettatura</b>		Conforme al Reg.UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti													
<b>Trasporto</b>		Automezzo refrigerato con controllo della temperatura. Temperatura massima durante il trasporto -18°C													
<b>Temperatura di conservazione</b>		-18°C		<b>Metodo di congelamento</b>		I.Q.F.		<b>Prodotto a peso</b>		Fisso					
<b>ANALISI BATTERIOLOGICHE</b>															
<b>Carica microbica media alla consegna - dati in UFC/g.</b>															
Carica Batterica Totale a 30°C		<5 x 10 <sup>5</sup>													
Coliformi Totali		< 1 x 10 <sup>3</sup>													
Escherichia Coli		< 1 x 10 <sup>4</sup>													
Salmonella		Assente 25 g													
Listeria monocytogenes		Assente 25 g													
*In caso di presenza è accettata entro i limiti definiti da O.M. 07/12/1993															
E.coli $\beta$ Glucuronidasi positivi		< 1 x 10 <sup>1</sup>													
Stafilococco Coagulasi Positivi		< 1 x 10 <sup>2</sup>													
Clostridi solfito riduttori		< 1 x 10 <sup>1</sup>													
Spore di Clostrido solfito riduttori		< 1 x 10 <sup>1</sup>													
<b>Modulo di dichiarazione Allergeni</b>															
Conforme al Reg.UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti															
<b>Allergene</b>		<b>Presenza nel prodotto</b>			<b>Possibile contaminazione</b>										
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		NO			NO										
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO			NO										
Uova e prodotti a base di uova		NO			NO										
Pesce e prodotti a base di pesce		NO			NO										
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO			NO										
Soia e prodotti a base di soia		SI			SI										
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO			NO										
Frutta a guscio e prodotti derivati		NO			NO										
Sedano e prodotti a base di sedano		NO			NO										
Senape e prodotti a base di senape		NO			NO										
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		NO			NO										
Anidride solforosa e solfiti		NO			NO										
Lupino e prodotti a base di lupino		NO			NO										
Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO			NO										
															
<b>Caratteristiche Fisico-Organolettiche</b>															
Forma rotonda di colore violaceo, Colore e sapore tipici degli ingredienti utilizzati, prive di sapori e odori estranei															
<b>Istruzioni per il consumo</b>															
Da consumarsi previa accurata cottura, Una volta scongelato non ricongelare ed utilizzare entro 24 ore															
<b>Destinazione d'uso</b>															
Tutte le categorie di consumatori, esclusi quelli che presentino particolari intolleranze alla carne o agli ingredienti dichiarati in etichetta															
<b>LOGISTICA</b>		<b>Tara g</b>		<b>Netto g</b>		<b>Lordo g</b>		<b>Lungh. mm</b>		<b>Largh. mm</b>		<b>Altezza mm</b>		<b>Barcode: EAN / GTIN</b>	
<b>Confezione</b>		<b>Pz/Cart.</b>		150		150		160		160		250		8056326835915	
<b>Cartone</b>		18		300		2.700		3000		160		250		160	
<b>Imballo primario</b>		Sacco blu in polietilene alta densità													
<b>Imballo secondario</b>		Cartone Ondulato (Cop Int. 175 g/qm - Onda 140 g/qm - Spessore 4.0 mm)													
<b>Pallettizzazione</b>		<b>N° imballi x strato</b>		23		<b>N° strati x bancale</b>		8		<b>Tot. imballi</b>		184			