



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BACCALA' MANTECATO senza aglio 200 g

Mod STP
(rev. 0)
Pagina 1 di 2
Data: 14/09/21

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	BACCALA' MANTECATO SENZA AGLIO
Descrizione:	Specialità gastronomica a base di stoccafisso
Peso netto:	200 g
Condizioni di conservazione:	A temperatura di refrigerazione (< +4°C), dopo l'apertura conservare in frigo a +2/4°C – consumare entro tre giorni.
Tempo massimo di conservazione:	45 giorni dalla data produzione
Modalità di consumo:	Il prodotto può essere consumato tal quale senza ulteriori trattamenti
Destinazione d' uso:	Il prodotto è destinato al largo consumo senza alcuna preclusione, ad eccezione di soggetti allergici agli ingredienti del prodotto
Modalità di confezionamento:	In vaschetta termoformata.

INGREDIENTI		
denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
olio di girasole		
STOCCAFISSO reidratato e cotto 35%	<i>Gadus Morhua</i>	pescato in Oceano Atlantico nord orientale
Sale		
Pepe		
Allergeni:	Pesce. Può contenere tracce di latte .	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	
	Senza additivi né conservanti.	

DATI LOGISTICI	
Tipo di confezione:	In vaschetta termoformata
Confezioni per cartone	8
Cartoni per strato	16
Cartoni per bancale	112

CODIFICAZIONE	
Marchio:	REALMAR
Codice EAN confezione:	3859891792351
Codice EAN cartone:	3859891792351 + EAN128
Codice articolo:	1005

BACCALA' MANTECATO senza aglio 200 gMod STP
(rev. 0)
Pagina 2 di 2
Data: 14/09/21**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	kcal	661
	kJ	2721
Grassi		70,0g
di cui saturi		7,6g
Carboidrati		0.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		7,7g
Sale		0.82g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	Valore	Unità di misura
Stafilococchi	<10	UFC/g
Salmonella	Assente	25 gr
Listeria monocytogenes	Assente	25 gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	Tipico del prodotto
ASPETTO	Massa bianca
COLORE	Bianco, caratteristico del prodotto
CONSISTENZA	Cremoso e soffice
SAPORE	Gradevole, tipico del prodotto

CERTIFICAZIONI**Certificazioni e adeguamento legislativo**

- In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene
- Stabilimento autorizzato HR355CE