

POLPO CON PATATE E OLIVE TAGGIASCHE

Mod STP
(rev. 0)
Pagina 1 di 2
Data: 21/04/22

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	POLPO CON PATATE E OLIVE TAGGIASCHE
Descrizione:	Preparazione gastronomica pronta al consumo a base di molluschi, patate e olive taggiasche marinati.
Peso netto:	180 g
Condizioni di conservazione:	tra 0 e +4 °C: entro la data indicata sulla confezione; una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore.
Tempo massimo di conservazione:	30 giorni dalla data di confezionamento.
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura.
INGREDIENTI	
POLPO cotto (MOLLUSCHI) 50%, patate 30%, olive taggiasche 3%, oli vegetali, prezzemolo, acidificanti: acido lattico, aceto di vino, acido malico, fruttosio, antiossidante: acido ascorbico, correttore di acidità: acido citrico, conservante: benzoato di sodio, aromi naturali.	
Allergeni:	Molluschi. Può contenere pesce, crostacei
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo Confezionato in vaschetta plastica trasparente e film di copertura termosaldato. Confezionato in Atmosfera protettiva. Dimensioni confezione: 168 x 120 x 45 mm Dimensioni cartone: 250 x 178 x 147 mm Peso lordo unità di trasporto: 1,320 kg ca.
Confezioni per cartone	6
Numero cartoni per strato	19
Numero strati per pallet	5
Cartoni per bancale	95

CODIFICAZIONE

Codice EAN confezione	8055519290758
Codice EAN cartone:	08055519291762
Codice articolo interno:	1133

POLPO CON PATATE E OLIVE TAGGIASCHE

Mod STP
(rev. 0)
Pagina 2 di 2
Data: 21/04/22

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	246 Kcal
	1020 Kj
Grassi	20 g
di cui saturi	2,6 g
Carboidrati	6,6 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	9,0 g
Sale	0,71 g

Determinazione	Limiti	Unità di misura
Carica microbica mesofila	≤ 100.000	UFC/g
Escherichia coli	< 10	UFC/g
Stafilococchi aurei	< 100	UFC/g
Salmonella spp.	Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	< 100	UFC/g
pH	Compreso tra	3,5 - 4,4

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	Odore caratteristico gradevole del polpo marinato.
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi
COLORE	colorazione variegata, tipica degli ingredienti.
CONSISTENZA	consistenza soda, non stopposa, non fibrosa.

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 CE: IT 90 CE
---	---