



T'inedito



SCHEDA TECNICA

Codice prodotto	CV100
Codice ean	8032551091284
Descrizione	Crema di salmone da 100gr
Ingredienti	Salmone tritato, (salmon salar), acqua, olio di colza, crema di latte, pasta di pomodoro, amido di patate. Spezie (sale, pepe, estratto di paprica, estratto di aglio,) Stabilizzatori (carragenina / LBG (E407,E410)
Colore	Rosa
Conservazione	Conservare in frigorifero (0+4c)
Qualità fisiche	Prodotto pastorizzato pronto all'uso
Scadenza garantita	24 mesi a 0°+4°. Dopo l'apertura 3 giorni a 0°+4°
Peso netto	100 gr
Pezzi/cartone	6
Dimensione cartone	200 x 130 x 60 mm (P x L x H) mm
Cartoni/Strati/Pallet	28 x strato 20strati (560 ct per pallet)
HACCP	Sicurezza e qualità dei prodotti ittici
Documenti	HACCP (RVASVT Nr. 7)
OGM	Non contiene OGM non contiene
Ionizzazione	Non contiene ingredienti ionizzati
Residui	In conformità con le leggi EU in materia di diossina e metalli pesanti

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 12d - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO) -Tel 051 6466049 - Fax051 725225
e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206



L'inedito

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI CONSENTITE DAI PAESI EU

CALORIE PER 100g DI PRODOTTO		ALLERGENI	SI/NO
CALORIE TOTALI PER 100GR	380KJ/90KCAL	SEDANO	NO
PROTEINE g	9,50	CEREALI (GLUTINE)	NO
CARBOIDRATI g	0,10	CROSTACEI	NO
ZUCCHERO g	0,10	UOVA	NO
GRASSI g	6,00	PESCE	SI
DI CUI SATURI g	0,90	LUPINI	NO
TRANSFATTY ACIDI g	0,10	LATTE/LATTOSIO	SI
FIBRE g	0,10	MOLLUSCHI	NO
SODIO mg	470 ,00	SENAPE	NO
SALE g	1,27	NOCCIOLINE	NO
		ARACHIDI	NO
		SEMI DI SESAMO	NO
		SO2>10mg/kg	NO
		SOIA	NO

MICROBIOLOGICA:

TEST	TAST	TOLLERANZA	METODO CONTR.	FREQUENZA
pH	6,0	+0,5 -0,5	Ph METER	3 VOLTE AL GIORNO
Fo	5	>5	MECCANICO E MANUALE	UNA VOLTA ALL'ANNO
TEMPERATURA MIN. INIZIO PRODUZIONE	5°C	>5°C	MISURAZIONE MANUALE	1 BICCHIERE PER LOTTO
TEMPERATURA DI COTTURA	114°	NO	MECCANICO E MANUALE	SEMPRE
TEMPO DI COTTURA	60 min.	NO	MECCANICO E MANUALE	SEMPRE
TEMP.DEL PRODOTTO QUANDO VIENE TOLTO DALLA COTTURA	40°			
TEMPO DI RAFFREDDAMENTO	30-35 min			

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 12d - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO) - Tel 051 6466049 - Fax051 725225
e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206