



Codice:

83958

Descrizione:

BIETA ERBETTA CUBO "MAESTRO" K.2,5 GELO.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

BIETA CUBO"MAESTRO V"FOGL.50GR-K.2,5-GEL

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Foglie fresche e sane beta vulgaris

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Spagna

INGREDIENTI

Bieta 100%

ALLERGENI

Presenza: NO

Presenti in azienda: NO

Nella stessa linea produttiva: NO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Porzioni individuali di circa gr.50 cad.

Foglie gialle/macchiate: 3% m/m 500g

Erbe: 3/N° 1 kg

M.V.E: (altri vegetali...) 0/ N° 1 Kg

M.E:(minerali,mat.org.animale e no)0/N°1 Kg

Sostanza secca: >/= 6,5% m/m prodotto surgelato

Fitosanitari : in accordo con la normativa europea

in vigore CE 396/2005

Metalli pesanti: in accordo con la normativa europea in

vigore CE 1881/2006 - Additivi:assenza,come da Reg.CE1333/08

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Flora mesofila aerobia 30°C: <= 300.000 ufc/g

Escherichia Coli 44°C: <= 10 ufc/g

Listeria monocytogenes: assenza/25g

Salmonella: assenza/25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto/colore: caratteristico

Sapore: caratteristico

Consistenza: tenero

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 60 kJ / 14 kcal

Grassi: <0,50g

Grassi saturi: 0g

Idrato di carbonio: 1,1g

Zuccheri: <0,50g

Fibre: 2,4g

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Proteine: 1,3g Sale: 0,56g
OGM	No
RADIAZIONI IONIZZANTI	No
MODALITÀ DI UTILIZZO	Immergere senza scongelare in acqua bollente per 6/8 minuti.
CONSERVAZIONE	Prodotto congelato conservare a -18°C ***.
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Non ricongelare una volta scongelato.
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Busta
IMBALLO SECONDARIO	Cartoni
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2,500 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	2,600 kg
PESO LORDO CARTONE	10,400 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n° 4
CARTONI PER PALLET	n° 56
CARTONI PER STRATO	n° 8
N°STRATI PER PALLET	n° 7
LOTTA INTEGRATA	Il prodotto proviene da produzione integrata.
MARCHIO	Maestro
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	REGISTRAZIONE SANITARIA n. 21.397/NA
NOMENCLATURA COMBINATA	07108095
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 4 02/02/2022 conf. 05/04/23