

Codice:

88267

Descrizione:

CAROTE "BIO OROGEL" DISCO KG.2,5 GELO...



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CAROTE "BIO OROGEL" DISCO KG.2,5 GELO

Carote disco biologiche surgelate

Italia

Carote.

Assenti nel prodotto.

Presenti nello stesso sito produttivo:

cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei,uova e prodotti a base di uova,pesce e prodotti a base di pesce,soia e prodotti a base di soia,latte e prodotti a base di latte(compreso il lattosio),sedano e prodotti a base di sedano,molluschi e prodotto a base di molluschi.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Colletti: 5 n° pezzi

Unità legnose: 3 n° pezzi

Unità gravemente macchiate (>1 cmq): 7 n°pezzi

Agglomerati>5 pezzi: 3 n°pezzi

M.E. : 0 n°pezzi

Unità verdi: 8 n°pezzi

M.V.E.: 3 n°pezzi

Unità leggermente macchiate: 11 n°pezzi

Frammenti: 50 g

Unità con diametro >35 mm: 70 g

Unità con spessore>8 mm: 40 g

Unità con diametro<15 mm: 50 g

Unità danneggiate meccanicamente: 12 n°pezzi

Unità decolorate: 14 pezzi

Unità di spessore<6 mm : 40 g

Agglomerati 3-5 pezzi: 20 n°pezzi

Residuo Secco (% in peso): 7

Perossidasi (sec.): 20-60

Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti: il

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	prodotto finito deve essere conforme a quanto stabilito dalle leggi Europee e nazionali relativamente ai prodotti dichiarati biologici come da Regolamento CE 834/2007 e s.m.i.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CMT: target 10^5 ufc/g max 10^6 ufc/g Coliformi totali ufc/g: target 10^3 max 5×10^3 E.coli ufc/g: target 10 max 10^2 L. monocytogenes ufc/g : target 10 max 100 Salmonella: assente in 25g Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: Rondelle integre individuali Colore: arancione Odore: tipicamente fresco, non forte Sapore: caratteristico della varietà usata Consistenza: tenera, non fibrosa o molle
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 154 kJ/ 37 Kcal Grassi totali: 0 g - di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 6,2 g - di cui zuccheri: 5,8 g Fibre: 3 g Proteine: 0,8 g Sale: 0,12 g SALE calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento
OGM	Profondo esente da OGM

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati

MODALITÀ DI UTILIZZO

Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 13 minuti. Togliere dal forno e usare nel modo desiderato.

PADELLA: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 5 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

PENTOLA: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e

MODALITÀ DI UTILIZZO	lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato. -Da consumarsi previa cottura.- Istruzioni per l'uso sono riferite ad 1 Kg di Prodotto. Alimento da consumarsi previa cottura.
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Busta in polietilene
IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato
DIMENSIONE IMBALLO PRIMARIO	322,5 x 390 mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2,500 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	2,520 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	0,020 kg
PESO NETTO DEL CARTONE	10 kg
PESO IMBALLO SECONDARIO	0,290 kg
PESO LORDO CARTONE	10,370 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n° 4
CARTONI PER PALLET	n° 72
CARTONI PER STRATO	n° 9
N°STRATI PER PALLET	n° 8
DIMENSIONE DEL CARTONE	391 x 256 x 217 mm
MARCHIO	Orogel Food Service OROGEL FOOD SERVICE
BOLLO CEE	IT BIO 009
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8003495190289
CODICE A BARRE CARTONE	08003495990285
NOMENCLATURA COMBINATA	07108095
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. 2 del 27/09/2017, confermata il 03/12/2022