

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		LUPINI			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		LUPINI IN BUSTA SOTTOVUOTO			
INGREDIENTI:		Lupini, acqua, sale. Correttore di acidità: E270 Antiossidante: E300			
CONFEZIONAMENTO:		Vassoi termoretratti con supporto di cartone su: (a) EUROPALLET da 80*120 cm (b) PALLET da 100*120 cm			
UNITA' DI VENDITA:		Capacità	Peso netto / Sgocciolato	Pezzi per cartone	Cartoni per pedana
		580cc	560 gr/350gr	6	
COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE:			PARAMETRI MICROBIOLOGICI:		
PARAMETRI (Valori medi per 100 gr)			PARAMETRI	Unità di Misura	Valore
VALORE ENERGETICO	Kcal	116	PH	--	< 4.20
	KJ	491	Cloruro di sodio	%	4.50
GRASSI di cui Saturi	g	2.4	E.coli	Ufc/g	<10
	g	0.3			
CARBOIDRATI Di cui Zuccheri	g	7.7	Salmonella Stafilococchi c.p	Ufc/g	Assente <100
	g	0.5			
FIBRE ALIMENTARI	g	2.8			
PROTEINE	g	16			
SALE	g	3.5			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:			T.M.C. (tempo minimo di conservabilità):		
Da conservarsi in luogo fresco ed asciutto; Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 2/3 giorni			36 mesi dal confezionamento, se correttamente conservato.		
DESTINAZIONE D'USO:			INDICAZIONI SUPPLEMENTARI:		
Ideali per antipasti e snack			Prodotto non pastorizzato. Prodotto senza conservanti aggiunti.		
Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM)					

DICHIARAZIONE ALLERGENI

LUPINI			
Allergeni alimentari <i>(Allegato bis Dir. 2007/68/CE e succ. agg.)</i>	Presente come ingrediente*	Presente come contaminante**	Presente in Azienda***
Cereali contenenti glutine e derivati			
Crostacei e prodotti derivati			
Uova e prodotti derivati			
Pesce e prodotti derivati			X
Arachidi e prodotti derivati			
Soia e prodotti derivati			
Latte e prodotti derivati			
Frutta a guscio			
Sedano e prodotti derivati			
Senape e prodotti derivati			
Semi di sesamo e prodotti derivati			
Anidride solforosa e solfiti			X
Lupini e prodotti derivati	X		
Molluschi e prodotti derivati			

* S'intende per "ingrediente" qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto, utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata (definizione da Reg. UE 1169/2011).

** S'intende per contaminante ogni sostanza **non aggiunta intenzionalmente** ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione, della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente (definizione da Reg. UE 1169/2011).

*** Vengono messe in atto adeguate precauzioni per evitare contaminazione crociata .

REV. E DATA	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO
Rev. 1 del 01.05.2021	RGSA	RGQ	AU

L'AZIENDA E' REGISTRATA CON U.S FOOD AND DRUG ADMINISTRATION