



SCHEDA TECNICA PRODOTTO		RUCOLA 100	
MARCHIO	Mioorto		
CODICE ARTICOLO	106		
CODICE EAN 13	8026396824237		
INGREDIENTI MATERIA PRIMA	Rucola		
SHELF - LIFE	Giorno di produzione + 8		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C		
PESO	100 grammi		
TIPO CONFEZIONE	Flowpack, vassoio B26/80, film mioorto, fascia 500, passo 300		
ETICHETTA/MARKEM	Markem (conforme al Reg. UE 1169/2011)		
ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO	Prodotto Lavato e pronto per il consumo. Consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza.		
METODO DI DISTRIBUZIONE	In automezzi refrigerati a temperatura inferiore agli 8°C		
FORMATO IMBALLO SECONDARIO	PEZZI PER COLLO	COLLI PER BANCALE 80 X 120 (EURO)	COLLI PER BANCALE 100 X 120
60 x 40 x 9,5	8	92	115
PROCESSO DI LAVORAZIONE	<p>CONTROLLO visivo: assenza corpi estranei, valutazione del colore e della consistenza della materia prima.</p> <p>LAVORAZIONE: cernita, monda, lavaggio (prima vasca), risciacquo (seconda vasca), asciugatura e passaggio nel tunnel di raffreddamento.</p> <p>CONFEZIONAMENTO: pesatrice, riempimento della confezione, etichettatura, controllo con selezionatrice ponderale e metal detector.</p> <p>SPEDIZIONE: controllo a campione della temperatura al momento del carico, trasporto refrigerato.</p>		
RIFERIMENTI CHIMICI E MICROBIOLOGICI	<p>MICROBIOLOGICI</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Regolamento (CE) 2073/2005* sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i> spp assente in 25g (*) • <i>Listeria monocytogenes</i> assente in 25g (*) • <i>Escherichia coli</i> obiettivo <10 UFC/g, limite <1000 UFC/g (*) ✓ Standard aziendali interni <ul style="list-style-type: none"> • Carica mesofila a 30°C <1x10⁶ conforme - <5x10⁷ limite accettabile (UFC/g) • <i>Staphylococcus coagulasi</i> + <100 UFC/g <p>RESIDUI FITOSANITARI</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ D.M. 27 agosto 2004 e s.m. ✓ Regolamento (CE) 349/2005 e Regolamento (CE) 149/2008, che modifica il regolamento (CE) 396/2005, e s.m.i <p>CONTAMINANTI</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Regolamento (CE) 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni ✓ Regolamento (CE) 1258/2011 e successive modifiche ed integrazioni <p>ALLERGENI - Nello stabilimento non sono presenti allergeni</p> <p>OGM - Non contiene OGM</p>		
AGGIORNAMENTO	Ed. 02 Rev. 01 del 19.03.2015		
APPROVATO DA	RHACCP		