

Nome prodotto	ZUPPA DEL CONTADINO CON LEGUMI E CEREALI SURGELATA BIO 600g CUCINA SARTOR
Denominazione legale	Preparazione alimentare a base di cereali, legumi e ortaggi, cotta e surgelata
Codice interno	SZRB02
Descrizione	<i>Il prodotto è ottenuto da una miscela di cereali, legumi e verdure biologici; gli ingredienti sono miscelati nelle proporzioni prestabilite, cotti in acqua, surgelati e confezionati. Gli ingredienti sono biologici e di origine italiana</i>
Ingredienti	<i>Ingredienti: acqua, legumi * in proporzione variabile 20% (fagioli borlotti reidratati*, ceci reidratati*, lenticchie*), cereali* in proporzione variabile 5% (farro* perlato, orzo* perlato), patate*, carote*, sedano*, cipolle*, sale, olio extra vergine di oliva*, olio di girasole*, pomodoro in polvere*, rosmarino*, salvia*, aglio*, pepe*. Può contenere tracce di latte, soia, pesce e frutta a guscio. *Ingredienti biologici</i> <i>Non contiene additivi. Allergeni: vedere elenco ingredienti (rif. Reg. CE 1169/11 e succ. mod.); la materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</i>
Preparazione	<i>In padella: versare il prodotto ancora surgelato in una padella preriscaldata, cuocere per 5-6 minuti a fuoco medio-alto, mescolando di tanto in tanto. In microonde: versare il prodotto in un contenitore per microonde e scaldare a 750W per 5 minuti (i tempi di cottura vanno aumentati di 1 minuto ogni 100 watt in meno)</i>
Origine	<i>Italia</i>
Avvertenze	<i>Da consumarsi previa cottura. Stabilimento di produzione: Via Cal Lusent 71, 31040 Pederobba (TV) Controllato e certificato da ICEA organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF n. IT BIO 006 operatore controllato E1185. Agricoltura Italia - Prodotto Biologico</i>

Caratteristiche organolettiche

Colore	<i>Marrone chiaro, tipico di zuppa di legumi e cereali</i>
Sapore	<i>Tipico dei singoli ingredienti, aromatico, senza retrogusti estranei.</i>
Odore	<i>Gradevole e caratteristico.</i>
Aspetto	<i>Da surgelato il prodotto si presenta in scaglie/agglomerati irregolari; dopo cottura appare liquido, ma denso, con cereali e legumi in pezzi ben visibili.</i>
Consistenza	<i>Cremona, tipica della zuppa.</i>

Confezionamento, imballaggio e conservazione

Imballo primario	<i>Buste sigillate in accoppiato PLST12/PLT50 per uso alimentare</i>
Imballo secondario	<i>Cartoni sigillati</i>
Peso netto	<i>6 x 600g</i>
Imballi x pallet	<i>126 ct (9 ct x 14 strati)</i>
Pallet	<i>Tipo EPAL + film estensibile</i>
Identificazione	<i>Etichetta adesiva posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge</i>
Lotto	<i>Riportato sull'etichetta del cartone e sulla busta come L+lettera(=anno)+nnn(=giorno progressivo)</i>
Conservazione e trasporto	<i>Temperatura < -18° C</i>
TMC (mesi)	<i>24</i>

Nome prodotto ZUPPA DEL CONTADINO CON LEGUMI E CEREALI SURGELATA BIO 600g CUCINA SARTO
Denominazione legale Preparazione alimentare a base di cereali, legumi e ortaggi, cotta e surgelata
Codice interno SZRB02

Parametri chimico-fisici

	V standard	limite	u.m.
Parametri dimensionali			
Dimensione pezzi (sul prodotto surgelato)	< 30		mm
Parametri chimico-fisici			
Residui di pesticidi o sostanze chimiche	Reg CE 834/07 e succ. mod.		
Metalli pesanti (Pb, Cd)	Reg CE 1881/06 e succ. mod		
Difettosità			
Corpi estranei	assenti		n°/500g
agglomerati > 3 cm (sul prodotto surgelato)	max 5		%/500g

*E.M. = Materiale estraneo non vegetale. E.V.M. = Materiale Vegetale Estraneo

** min 3 pezzi aggregati non staccabili con leggera pressione delle dita

Caratteristiche microbiologiche

	V standard	V tollerato	u.m.
Carica Mesofila Totale	< 50.000	500.000	ufc/g
Coliformi Totali	< 100	1.000	ufc/g
E. coli	< 10	100	ufc/g
Lieviti e muffe	< 100	1.000	ufc/g
Salmonella spp.	-	assente/25g	-
Listeria m.	-	O.M. 7/12/93	-

Valori Nutrizionali

	V. N. per 100 g
Energia (kJ)	331
Energia (kcal)	79
Grassi (g)	1,5
di cui acidi grassi saturi (g)	0,2
Carboidrati (g)	10,6
di cui zuccheri (g)	0,6
Fibre (g)	4,2
Proteine (g)	3,6
Sale (g)	0,50

Verifica RGQ



Approvazione PRO



Approvazione COM

