



Definizione del prodotto:	Verdura di tipo selvatico. Foglie dentellate di colore verde scuro.
Ingredienti:	Acqua, Sale, Cicorielle di tipo Selvatico.
Allergeni:	Nel compilare la seguente tabella sono stati presi in considerazione, oltre al prodotto, anche eventuali aromi, additivi, supporti d'aromi c/o additivi, coadiuvanti tecnologici, etc. Per ciascun allergene viene indicata la presenza/assenza. In caso di presenza si specifica il componente coinvolto ed eventualmente l'ingrediente in cui il componente è presente. Il prodotto può contenere tracce di glutine, crostacei, latte e prodotti a base di latte.
Processo produttivo:	Lavaggio e Mondatura, Bollitura, Surgelazione, Confezionamento, Stoccaggio.
Modalità di preparazione:	Trattare il prodotto come da fresco.
Durabilità:	24 mesi a -18°C. NON RICONGELARE il prodotto, una volta scongelato e consumare entro 24 ore.

*PRODOTTO SURGELATO

ALLERGENE	PRESENZA NEL PRODOTTO		IN CASO DI PRESENZA COMPONENTE PRESENTE IN		POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE CROCIATA
	NO	SI	NO	SI	
Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	NO				SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO				SI
Uova e prodotti a base di uova	NO				NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO				NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO				NO
Soia e prodotti a base di soia	NO				NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO				SI
Frutta a guscio come mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci Comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di Acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci Pecan (<i>Carya Illinoensis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	NO				NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO				NO
Senape e prodotti a base di senape	NO				NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO				NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO				NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO				NO

CARATTERISTICHE QUALITATIVE											
Organolettiche:	COLORE: Verde scuro - ODORE: Tipico - SAPORE: Tipico										
Microbiologiche:	Limiti sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema: <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>CMT (ufc/g)</td> <td>inf. a 300.000</td> </tr> <tr> <td>Coliformi totali (ufc/g)</td> <td>inf. a 1.000</td> </tr> <tr> <td>E. Coli (ufc/g)</td> <td>inf. a 10</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes (ufc/25g)</td> <td>Assente</td> </tr> <tr> <td>Salmonella (ufc/25g)</td> <td>Assente</td> </tr> </table>	CMT (ufc/g)	inf. a 300.000	Coliformi totali (ufc/g)	inf. a 1.000	E. Coli (ufc/g)	inf. a 10	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Assente	Salmonella (ufc/25g)	Assente
CMT (ufc/g)	inf. a 300.000										
Coliformi totali (ufc/g)	inf. a 1.000										
E. Coli (ufc/g)	inf. a 10										
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Assente										
Salmonella (ufc/25g)	Assente										
Chimiche:	Rispetto limiti Reg. CE 1881:2006 e smi. Rispetto limiti Reg. CE 396:2005 e smi.										

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PARTE EDIBILE			
ENERGIA KJ / KCAL	42 / 10	DI CUI ZUCCHERI	0,7g
GRASSI	0,2g	FIBRE	3,6g
DI CUI SATURI	0g	PROTEINE	1,4g
CARBOIDRATI	0,7g	SALE	0g

°C	SIMBOLO SUL FRIGORIFERO	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
-18°C	**** 0 ****	ENTRO LA DATA PREVISTA
-12°C	**	ENTRO 1 MESE
-6°C	*	ENTRO 1 SETTIMANA
/	SCOMPARTO DEL GHIACCIO	ENTRO 3 GIORNI

Confezione:	Vaschetta
Materiale:	PP
Contenuto netto:	1250g

Unità per confezione:	4 x 1250g
Cartoni per strato:	9
Strato per pallet:	10

Cartoni per pallet:	90
Peso per pallet:	450Kg
Codice EAN:	8054529670222