



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **FUH**

DESCRIZIONE: **FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI INTERI E
PICCOLI IN OLIO DI GIRAS**

INGREDIENTI:

Funghi prataioli coltivati (agaricus bisporus), olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, correttore di acidità:acido citrico , antiossidante:acido ascorbico.

SENZA LATTOSIO

Prodotto NATURALMENTE PRIVO DI GLUTINE in conformita' alla Legislazione Alimentare in considerazione dell'art. 2, paragrafo 1, lettera a), punto iii) della direttiva 2000/13/CE

(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica l'impiego di sostanze allergizzanti e a prevenire le contaminazioni crociate ivi compreso le procedure di pulizia e sanificazione specifiche per tipologia di prodotto e relative verifiche. Le sostanze allergizzanti, se presenti, sono identificate in etichetta e negli ingredienti sopra dichiarati. Menu' opera in conformita' al D.lgs.8 febbraio 2006 n.114 e al D.lgs 27 settembre 2007 n.178 di attuazione delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE ed opera l'informazione in etichetta prevista dal Reg. (UE) n°1169/2011 per le produzioni effettuate a partire dal 13/12/2014)

PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

Peso netto	Peso sgocciolato	Peso lordo medio	Materiale confezione	Dimensione confezione (hxdiam.) mm
760 g	550 g	1160 g	Vaso di vetro quadrato.	100x100x112

SECONDARY PACKAGING

Tipologia	Peso lordo medio	Materiale	Dimensione (LxIxh) mm
Fardello da 6 vasi	kg 7,5	Cartone e termoretraibile P.E.	340x218x118

PALLETTIZZAZIONE

Dimensione (LxIxh) cm	N. unita' x mano	N. mani x pallet	Totale confezioni	Peso complessivo (Kg c.a.)	Peso pallet (gia' compreso nel totale)
120x80x133	12	10	120	920,00	0,00



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **FUH**

DESCRIZIONE: **FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI INTERI E
PICCOLI IN OLIO DI GIRAS**

PALLETTIZZAZIONE (estero)

Dimensione (LxIxH) cm	N. unita' x mano	N. mani x pallet	Totale confezioni	Peso complessivo (Kg c.a.)	Peso pallet (gia' compreso nel totale)
120x80x133	11	10	110	845,00	0,00

MODALITA' DI CODIFICAZIONE

Prodotto	Packaging secondario	Pallet
Sigillo di garanzia con data di scadenza e lotto di produzione. Lotto di produzione = L+ numero progressivo giornaliero + lettera che indica anno di produzione	Sul fardello: codice prodotto, descrizione, lotto di produzione (come per il prodotto), numero progressivo del fardello, codifica autoclave e ciclo di sterilizzazione	---

CODICE A BARRE

8002960501087

CODICE A BARRE CARTONE

ITF14 08002960505672

NOMENCLATURA COMBINATA

20031030

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente.

MODALITA' DI TRASPORTO

A temperatura ambiente.

TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. tre anni dalla produzione.

T.M.C. indicato sul sigillo di garanzia.

ISTRUZIONI D'USO

Impieghi: per antipasti, tartine, nelle insalate di pasta.



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **FUH**

DESCRIZIONE: **FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI INTERI E
PICCOLI IN OLIO DI GIRAS**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH 3,6 - 3,8

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO

Il prodotto (a pH < 4,61) ha subito un trattamento termico in grado di eliminare tutti i microrganismi capaci di accrescersi nell'alimento nelle normali condizioni di stoccaggio e trasporto (sterilità commerciale).

ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.

Prodotto e confezionamento secondo norme di buona fabbricazione.

Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.

Aromi, additivi, residui di pesticidi, metalli pesanti ed altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge.

Peso e controllo peso conformi alla legge.

Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

Data 07/04/2015

Menu Srl