



Industria Specialità Alimentari

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **M51**

DESCRIZIONE: **VONGOLE NATURALE S/ GUSCIO**

INGREDIENTI:

VONGOLE, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Può contenere tracce di CROSTACEI

Prodotto NATURALMENTE PRIVO DI GLUTINE

Naturalmente privo di Lattosio come definito da nota del Ministero della salute DGISAM 0027673-P del 07/07/2015

(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica procedure atte a controllare la presenza, la movimentazione e 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 in conformità al regolamento UE 1169/2011. Allo stesso modo Menu' comunica le informazioni in etichetta come previsto dallo stesso regolamento)

PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

Peso netto	Peso sgocciolato	Peso lordo medio	Materiale confezione	Dimensione confezione (hxdiam.) mm
800 g	400 g	890 g	Scatola in banda stagnata	119x99

SECONDARY PACKAGING

Tipologia	Peso lordo medio	Materiale	Dimensione (LxIxh) mm
Fardello da 6 scatole	kg 5,6	Termoretraibile in polietilene	340x220x120
Cartone da 24 scatole	kg 24	Cartone ondulato	410x307x233

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)
Ct da 24: 120x80x108	6	4	24	596,00	20,00
Fard da 6: 120x80x140	12	10	120	692,00	20,00



Industria Specialità Alimentari

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **M51**

DESCRIZIONE: **VONGOLE NATURALE S/ GUSCIO**

MODALITA' DI CODIFICAZIONE

Prodotto	Packaging secondario	Pallet
Codice prodotto, 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

8002960518795

CODICE A BARRE Fardello da 6 scatole

ITF14 08002960515077

NOMENCLATURA COMBINATA

16056900

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente.

MODALITA' DI TRASPORTO

A temperatura ambiente.

TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C 36 mesi dalla produzione

T.M.C. indicato sulla latta o in etichetta.

ISTRUZIONI D'USO

Impieghi: per primi piatti, zuppa di pesce e utilizzata tal quale.

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.

- OGM: Opera in conformita' ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003 in materia di etichettatura e tracciabilità di alimenti e mangimi contenenti o derivanti da OGM assicurandone l'assenza nei prodotti forniti in base alle dichiarazioni assunte in filiera e verificate dal Sistema Qualità'.



Industria Specialità Alimentari

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **M51**

DESCRIZIONE: **VONGOLE NATURALE S/ GUSCIO**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE COME DA REG. (UE) N. 1169/2011

Per 100 gr di prodotto
Energia 97 kcal - 411 kJ
Grassi 1,1 g
di cui saturi 0,4 g
Carboidrati 2,5 g
di cui zuccheri 0 g
Proteine 19,3 g
Sale 1,42 g

Data 21/04/2020

Menu Srl