



SCHERINI FRANCO s.r.l
Via Boscacci, 35 - 23010 Albosaggia (So) –
Tel. 0342.510221 Fax 0342.512401
E-mail: info@scherini.it

**AZIENDA CERTIFICATA
SECONDO STANDARD
IFS E BRC**

SCHEDA TECNICA – INFORMATIVA PRODOTTO

DENOMINAZIONE	PUNTE DI ASPARAGI BIANCHI SURGELATI EXTRA	
MARCHIO	SCHERINI	
PESO NETTO	1 KG	
COD. EAN	8004719000063	
CONFEZIONE	SACCHETTO 300x200x50 mm	
ORIGINE	SPAGNA (EXTREMADURA)	
INGREDIENTI	ASPARAGI (non geneticamente modificati)	
CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE	Punta di asparago bianco, qualità extra pelato a mano, lunghezza 16 cm, calibro 16/20 completamente bianco, tenero, pulito e senza scarto, scottato a vapore secondo le più rigorose norme igieniche. Prodotto con tecniche di surgelazione rapida I.Q.F. (individually quick frozen).	
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)	Valore energetico	kcal 24 – kJ 100,42
	Proteine	3,23 g
	Carboidrati	4,10 g
	Grassi	0,23 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Enterobatteri	< 600 u.f.c./g
	Coliformi fecali	< 15 u.f.c./g
	Carica microbica totale	< 700.000 u.f.c./g
	Coliformi totali	< 500 u.f.c./g
	Escherichia coli	< 100 u.f.c./g
	Stafilococchi coagulasi – positivi	< 100 u.f.c./g
	Listeria monocytogenes	< 10 u.f.c./g
	Salmonella	assenza in 25 g
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Clostridium perfringens	< 100 u.f.c./g
	Fitofarmaci multiresiduale (acaricidi, diserbanti, fungicidi, insetticidi, rodenticidi)	< 0,05 mg/kg
	Metalli pesanti:	
	Cadmio	< 0,2 mg/kg
	Piombo	< 0,1 mg/kg
ISTRUZIONI PER L'USO	Mettere gli asparagi senza scongelarli in acqua bollente salata e lasciare cuocere circa 30 minuti controllandone la cottura. Da consumarsi previa cottura.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	A – 18°C (***_o****) consumare entro la data di durabilità minima prevista.	
DURABILITA'	18 mesi	

Data aggiornamento:
09/07/2012

RDQ:
Alessandro
Scarinci

Micologo: Fausto De Bernardi
Iscritto nel Registro Nazionale al n° 450
(D.M.S. 29/XI/1996, n° 686, Art.5 Comma 4)