

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Ultima versione 06/2018
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Guacamole sac à poche		
CODICE PRODOTTO:	12187646		
CODICE EAN	3220440032219		
CODICE DOGANALE	20089999		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	95% di avocado della migliore varietà (HASS) per un guacamole leggermente insaporito con aglio e peperoncino. Un prodotto estremamente facile da lavorare.		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Guacamole surgelato		
INGREDIENTI:	Avocado HASS (95%), cipolla in polvere, addensanti: gomma di xantano, peperoncino, sale, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico, zucchero, coriandolo, peperoncino Jalapeño in polvere, aglio in polvere.		
ORIGINE:	Prodotto in Messico		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	<b>Modalità preparazione:</b> Lasciare scongelare il prodotto per 24h in una cella frigorifera positiva (+4°C) <b>Modalità d'impiego:</b> Tapas, al bicchiere, come ingrediente per l'antipasto (sandwich, tartine).		
<b>ALLERGENI:</b> (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> ( <i>Wangenh</i> ) <i>K. Koch</i> ], noci del Brasile	NO	NO

	( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati						
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO			
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO		NO			
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO			
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO		NO			
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO			
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO			
	<b>OGM</b> - Il prodotto non consiste, non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati, secondo quanto definito nel Reg.1829/2003/CE e Reg.1830/2003/CE.						
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	-18°C.						
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	24 mesi						
CALIBRO	Sacchetti da 500g						
PESO PORZIONE	500g						
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	0,5 kg						
PESO LORDO UNITÀ DI BASE	0,508 kg						
PESO NETTO CARTONE	2 kg (4 sacchi)						
PESO LORDO CARTONE	2,34 kg						
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:		Tipo	Dimensioni (mm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
		Cartone		1 cartone	2 kg	4 sacchetti	
		Strati		12 cartoni			
		Pallet	Altezza inferiore a 1,8m	19 cartoni	456 kg		n° 12 cartoni per strato, n° 19 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	<b>Promosso da GEMRCN</b> - Classificazione GEMRCN: Antipasti crudi - Frequenza raccomandata da GEMRCN: 10/20 minimo						

	- Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani, con consegna a domicilio e regolare le porzioni di conseguenza	
	<b>Valori nutrizionali medi</b>	<b>Per 100g</b>
	Energia	830 kJ / 199 kcal
	Grassi	14,9 g
	di cui acidi grassi saturi	1,6 g
	Carboidrati	9,9 g
	di cui zuccheri	0,0 g
	Fibre	6,6 g
	Proteine	3,3 g
	Sale	1,40 g
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER PORZIONE</b>	<b>Valori nutrizionali medi</b>	<b>Per 50g</b>
	Energia	415 kJ / 100 kcal
	Grassi	7,5 g
	di cui acidi grassi saturi	0,8 g
	Carboidrati	5,0 g
	di cui zuccheri	0,0 g
	Fibre	3,3 g
	Proteine	1,7 g
	Sale	0,70 g
<b>SPECIFICHE NUTRIZIONALI</b>	Rapporto P/L	-
	Potassio (mg/100g)	-
	Sodio (mg/100g)	560
	Acidi grassi trans (g/100g grassi)	<3
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	Tasso di sale	0,5 %
	Tasso di sodio	0,56g/100g
	pH	4,6 < pH <4,8

CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:	VALORI SUL PRODOTTO	
Prodotti cotti, ottenuti dall'assemblaggio di prodotti cotti, da consumare inseguito al riscaldamento	Microrganismi aerobi 30°C/g	m=300000/g – M = 3000000/g (valore di rifiuto)
	Enterobacteriaceae/g	m=1000/g – M = 10000/ g (valore di rifiuto)
	Escherichia coli/g	m=10/g – M = 100/ g(valore di rifiuto)
	Salmonella spp	Assente / 25g
	Listeria monocytogenes	Assente / 25g NB. Per i prodotti surgelati, e prodotti refrigerati alla fine della shelf life, il criterio per la Listeria è M: <100/g (valore di rifiuto)
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m=100/g – M = 1000/ g (valore di rifiuto)
	Clostridium perfringens/g	m=100/g – M = 1000/ g(valore di rifiuto)

Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel basati su raccomandazioni professionali.

Nessun risultato dovrà eccedere i valori massimi di rifiuto (M) sopra indicati.

***Le specifiche possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e / o regolamentari.***

IMMAGINE:

