



	occidentale), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<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	SI			
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI			
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI			
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO			
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO			
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI			
	OGM - 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:	18 mesi					
PESO CARTONE	7.275 kg					
CALIBRO	485 g cad.					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 	Tipo	Dimensioni LxPxA (cm)	Pezzi	Peso netto	Contenuto : numero e descrizione e	Contenuto/ Disposizion e
	Cartone	55,50 x 36,20 x 7	15 pezzi	7,275kg		
	Strati		4 CT			
	Pallet	120 x 80 x127	64 CT			n° 4 cartoni per strato, n° 16 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	GEMRCN: Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN) - Classificazione GEMRCN: in corso - Frequenza per 20 pasti successivi: in corso					

	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g				
	Valori nutrizionali medi		Per 100g		
	Energia		1486 kJ / 358 kcal		
	Grassi		20,4 g		
	di cui acidi grassi saturi		8,1 g		
	Carboidrati		37,4 g		
	di cui zuccheri		1,43 g		
	Proteine		5,7 g		
	Sale		1,21 g		
	Sodio (mg/100g)		484		
	P/L:		0.28		
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Barbezieux: Norme microbiologiche per prodotti finiti ottenuti dall’assemblaggio di prodotti cotti e crudi o 100% surgelati crudi (da usare in modalità "Non-Ready to eat")			VALORI SUL PRODOTTO		
	Enterobacteriaceae/g		m=10000/g – M = 100000/ g (valore di rifiuto) con n= 5, c =2		
	Escherichia coli/g		m=100/g – M = 1000/ g(valore di rifiuto) con n= 5, c =2		
	Salmonella spp		Assente / 25g con n= 5, c =0		
	Listeria monocytogenes		M <100/g (valore di rifiuto) con n= 5, c =0		
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g		m=100/g – M = 1000/ g (valore di rifiuto) con n= 5, c =2		
	Clostridium perfringens/g		m=100/g – M = 1000/ g con n= 5, c =2		
	Bacillus cereus/g		m=1000/g – M = 10000/ g con n= 5, c =2		
Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel.(torta di pasta sfoglia, flan crudo...) Nessun risultato dovrà superare i limiti di rifiuto (M) sopra descritti.					
INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE					
Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Foglio	HDPE 2			Cartone	PAP 20

IMMAGINE:

