

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Minestrone

Codici: 3-0228E, 3-0229

1. Generalità

- Ragione Sociale MACOR DI TRUCAZZANO Srl
 - Indirizzo Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
 - Telefono +39/2/9583136
 - Fax +39/2/9583707
 - E-Mail info@miaprada.it
 - Adempimento ai Regolamenti CEE/UE 852/2004, 853/2004 e 178/2002
-

2. Descrizione

- Semilavorato a base di verdure ed erbe aromatiche, da impiegarsi nelle preparazioni alimentari.
-

3. Origine

- | Prodotto | Origine |
|----------|----------------------|
| - Tutti | - Preparazione in UE |
-

4. Composizione

- Patata cubetti, carota pezzi, **cipolla** pezzi, porro bianco verde, **aglio** fette, prezzemolo foglie, spinaci foglie, fagioli borlotti precotti, **sedano** semi polvere, **sedano** foglie, **sedano** gambo polvere, zucchine fette
-

5. Dichiarazione in etichetta

- | Prodotto | Dichiarazione |
|----------|---|
| - Tutti | - Preparato per minestrone, contiene sedano e tracce di solfiti |
-

6. Caratteristiche Organolettiche

- Aspetto Polvere/pezzetti
 - Colore Caratteristico della miscela dei componenti
 - Odore Caratteristico della miscela, esente da note estranee quali ammuffito e stantio
 - Sapore Tipico di minestrone
-

7. Caratteristiche Chimico - fisiche

- | Parametri | UM | Valore | Accettabilità |
|-----------|----|--------|---------------|
| - Umidità | % | 10 | max |
| - Ceneri | % | 15 | max |
- Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti
-

8. Caratteristiche Microbiologiche

- | Parametri | UM | Conformità |
|------------------|---------|------------|
| - Salmonella spp | ufc/25g | Assente |
- Per gli altri parametri microbiologici si fa riferimento ai limiti riportati dall'EHIA
 - Per particolari esigenze relative ad altri parametri microbiologici è possibile ricorrere a prodotto sanificato termicamente
-

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Minestrone

Codici: 3-0228E, 3-0229

9. Allergeni

Rif.: allegato III bis Dir CE 2007/68 - Legge n°88 del 07/07/2009	Aggiunto al prodotto	Nel nostro sito	Contaminazione ¹
– Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO
– Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
– Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
– Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
– Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
– Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
– Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
– Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
– Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	NO
– Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
– Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
– Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
– Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SI	-
– Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	SI ²	SI	-

10. OGM

Si dichiara che l'azienda opera come scelta politica di non utilizzare prodotti **OGM** o contenenti componenti di derivazione OGM.

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM
- non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

11. Conservazione

- Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
- T.M.C. 24 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

12. Modalità d'uso

- Versare 1Kg di prodotto in 10 Litri di acqua fredda; portare ad ebollizione, aggiungere sale e condimento a vostra discrezione. Continuare la cottura per 60-90 minuti a fuoco lento.

13. Imballi

Codice		EAN code ³	Tipo di Imballo
– 3-0228E	Kg20	-----	sacco in carta con interno in PE
– 3-0229	kg1		sacchetto in accoppiato PE/Al
– Gli imballi ottemperano al Regolamento CEE n°1935/2004, Reg.UE 10/2011, Reg. 2023/2006			

COM001

Rev.01

Modifica del11/11/2015

Pagina 2 di 3

Prodotto destinato ad usi professionali.

Le informazioni sopra riportate sono veritiere ed accurate al meglio della nostra conoscenza .

Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti.

Documento valido senza firma, emesso a mezzo computer.

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Minestrone

Codici: 3-0228E, 3-0229

14. Pallettizzazione standard

Codice Prodotto	Confezione	Pallet 800x1200
- 3-0228E	sacco kg20	5 sacchi x 4 strati
- 3-0229	cartone kg10	8 cartoni x 5 strati

15. Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

- calorie	kcal	370
	kJ	1.570
- carboidrati	g	80,4
di cui zuccheri	g	13,6
- fibre	g	12,3
- proteine	g	9,7
- grassi	g	0,9
di cui acidi grassi saturi	g	0,31
- sale*	g	0,37

* il contenuto di sale è calcolato sul sodio naturalmente presente nel prodotto

I valori nutrizionali riportati sono stati ricavati dalle seguenti fonti:

- Database dei valori nutrizionali degli alimenti dell'USDA (United States Department of Agriculture)
 - Banca dati di composizione degli alimenti dell'INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione)
-

¹ Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo

² Presenza di solfiti nella patata cubetti, nonché nella cipolla e nell'aglio come residuo del trattamento di blanching

³ L'applicazione del codice EAN è disponibile su richiesta del cliente