

	Scheda tecnica	Pag. 1 di 4
	Scheda tecnica: Asparagi 10-16mm grado A IQF Technical sheet: Asparagus 10-16mm deep frozen IQF	Rev. 0 Data: 17Ott16

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Asparagi (*Asparagus officinalis* var. *idalea*) freschi, sani e privi di corpi estranei, al giusto grado di maturazione. Durante il processo di fabbricazione gli asparagi sono selezionati, calibrati. Il prodotto viene surgelato con metodo IQF ad una temperatura uguale o inferiore a -18°C .

Origine: Cile



2. DICHIARAZIONI INGREDIENTI IN ETICHETTA

(in accordo con i Regolamenti UE)

Ingredienti: Asparagi (100%)

3. CONFEZIONAMENTO, CONSERVAZIONE E CONDIZIONI DI UTILIZZO

3.1 Confezionamento

Il prodotto è imballato in un sacchetto plastico per contatto alimenti in polietilene a bassa densità e successivamente imballato in un cartone sigillato ed etichettato.

Confezioni: 10x1 Kg

Gli imballaggi devono essere integri e non danneggiati all'arrivo in azienda.

Ogni unità deve essere etichettata con: codice del materiale / nome di materiale / peso netto / codice lotto/ paese di origine / modalità di conservazione / azienda distributrice (in accordo con il Reg. CE 1169/2011)

3.2 Conservazione

Stoccare a -18°C , una volta scongelato non ricongelare.

Conservare a -18°C sino a scadenza (24 mesi dalla data di confezionamento); a -12°C per un mese; a -6°C per una settimana, tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$ per 48 ore

Temperatura di trasporto: $< -20^{\circ}\text{C}$

3.3 Condizioni di utilizzo

Aggiungere scongelato o congelato alla formula, prodotto da utilizzarsi previa cottura.

	Scheda tecnica	Pag. 2 di 4
	Scheda tecnica: Asparagi 10-16mm grado A IQF Technical sheet: Asparagus 10-16mm deep frozen IQF	Rev. 0 Data: 17Ott16

4. PROFILO ORGANOLETTICO

Aspetto esterno: prodotto sano, assenza di prodotto impaccato dovuto a ricongelamento

Dimensioni: calibro 10/16 mm $\pm 10\%$

Colore: verde tipico del prodotto

Sapore: tipico senza retrogusti estranei.

Odore: tipico del prodotto

Consistenza: prodotto morbido al taglio, tenaci ma senza fibrosità

5. DIFFETTOSITÀ

Lista delle difettosità	Campione	Limite standard	Unità di misura
Difetti di colore (bianco o bruno)	1.000 g	3	N° di pezzi
Danni da parassiti/insetti	1.000 g	1	N° di pezzi
Blocchi > 3 unità	1.000 g	3%	Peso/peso
Fibrosità	1.000 g	1	N° di pezzi
Teste fiorite	1.000 g	4	N° di pezzi
Difetti o color ruggine	1.000 g	3	N° di pezzi
Pezzi più corti di 40 mm	1.000 g	2	N° di pezzi
Pezzi con punta curva <45°	1.000 g	3	N° di pezzi
Base bianca <1 cm	1.000 g	2	N° di pezzi
Disidratati	1.000 g	1	N° di pezzi
Corpi estranei vegetali e non vegetali	1.000 g	0	N° di pezzi
Presenza di terreno	1.000 g	0	N° di pezzi

6. QUALITÀ FISICO-CHIMICHE

Parametri fisico-chimici

Proprietà	Valore	U.M
Solfiti e anidride solforosa	< 10	ppm
Metalli pesanti	Reg. CEE 1881/2006 e succ. modifiche	
Residui di pesticidi	Reg. CE 396/05 e succ. modifiche	

Valori nutrizionali su 100 g di prodotto, dati di letteratura.

Proprietà	Valore	U.M
Valore energetico	102/24	kJ, kcal
Proteine	2.5	g
Carboidrati	1.9	g
- di cui zuccheri	1.4	g
Grassi	0	g
- di cui saturi	0	g
Sale	0.05	g

	Scheda tecnica	Pag. 3 di 4
	Scheda tecnica: Asparagi 10-16mm grado A IQF Technical sheet: Asparagus 10-16mm deep frozen IQF	Rev. 0 Data: 17Ott16

7. QUALITÀ MICROBIOLOGICA

Parametri	M (massimo assoluto)
Conta Totale Aerobica Mesofila	< 50.000 ufc / g
Coliformi Totali	< 100 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g
Lieviti	< 500 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 5.000 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25 g

8. ALLERGENI E OGM

OGM Status: Il prodotto non contiene ingredienti che in accordo con i regolamenti 1829 e 1830 del 2003 richiedano etichettatura supplementare come stabilito dalla nuova legislazione. Il prodotto non contiene derivati da soia e mais geneticamente modificati

Allergeni (Direttiva CE 89/03 e dalla Direttiva CE 26/05 e successivi aggiornamenti e/o modifiche): Il prodotto non contiene allergeni, specifichiamo inoltre che durante i cicli produttivi non si ha alcuna possibilità di contaminazione incrociata poichè gli eventuali allergeni presenti in azienda sono gestiti in maniera da escludere la contemporanea presenza con tutti gli altri prodotti durante le fasi di produzione e confezionamento.

Allergeni	Presenza nell'alimento	Possibilità di cross contamination
Cereali contenenti fonti di glutine e derivati	No	No
Crostacei, gasteropodi e derivati	No	No
Uova e derivati	No	No
Latte e derivati (incluso lattosio)	No	No
Pesci	No	No
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdaluscommunis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Caryaillinoiesis (Wangenh)K.Koch], noci del Brasile (Bertholletiaexcelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	No	No
Sedano e derivati	No	No
Sesamo e derivati	No	No
Lupino e derivati	No	No
Anidride solforosa e solfiti (in conc. >10 mg/kg) espressa come SO ₂	No	No
Molluschi e derivati	No	No

	Scheda tecnica		Pag. 4 di 4
	Scheda tecnica: Asparagi 10-16mm grado A IQF Technical sheet: Asparagus 10-16mm deep frozen IQF		Rev. 0 Data: 17Ott16

Mostarda e derivati	No	No
---------------------	----	----

Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti

9. REQUISITI DI SICUREZZA ALIMENTARE

L'azienda dispone di un sistema di rintracciabilità, basato sulla codifica dei lotti di produzione, che permette di:

- identificare il luogo di fabbricazione e produzione
- rintracciare i relativi rapporti di produzione e controllo qualità
- identificare i fornitori di materia prima

L'azienda inoltre si impegna a rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità



PRODAL SRL
 Via Bruno. Pontecorvo, 11
 30027 San Donà di Piave (VE)
 Capitale Sociale € 25.000,00 i. v.
 Reg. Impr. di VE/C. F./P. IVA: 02774370270
 R.E.A. di VE n. 0238498

Tel. +39(0)421-40500
 Fax +39(0)421-224630
 E-mail : commerciale@prodal.eu

SCHEDA TECNICA BASE PIZZA TRANCIO

Descrizione	BASE PER PIZZA TRANCIO
<i>Ingredienti</i>	Farina di GRANO tenero tipo “0” (ingrediente con glutine, appartenente all’elenco degli allergeni), acqua, olio extra-vergine di oliva, lievito naturale, sale, farina di GRANO maltato (ingrediente con glutine, appartenente all’elenco degli allergeni). Distaccante teglia: olio di semi vari (girasole, SOIA)
<i>Categoria</i>	Prodotto da forno congelato destinato ad uso professionale - Pane precotto tipo “O”
<i>Shelf-life di prodotto</i>	24 mesi.
<i>Conservazione</i>	A -18°C o inferiori. Trasporto del prodotto a temperatura controllata - 18° C. o inferiori.
<i>Modalità d'uso</i>	Farcire a piacimento dalla parte liscia e cuocere in forno già caldo a 200° - 220° C. per circa 4 / 6 minuti. Per un prodotto più morbido cuocere su teglia o carta da forno.
<i>Aspetto visivo ed organolettico</i>	Colore bianco/giallo paglierino Odore e sapore: caratteristico del pane e della pasta per pizza precotta

PROFILO MICROBIOLOGICO

Umidità media	Salmonella sp.	Listeria mon.	Coliformi fecali	Carica batterica
28% +/- 3	Assente	Assente	Assenti	< 1.000.000 ufc/1g

A richiesta, sono disponibili analisi periodiche complete sul monitoraggio del prodotto.





PRODAL SRL
Via Bruno. Pontecorvo, 11
30027 San Donà di Piave (VE)
Capitale Sociale € 25.000,00 i. v.
Reg. Impr. di VE/C. F./P. IVA: 02774370270
R.E.A. di VE n. 0238498

Tel. +39(0)421-40500
Fax +39(0)421-224630
E-mail : commerciale@prodal.eu

TABELLA NUTRIZIONALE: Valori medi della base per pizza a base vegetale

Carboidrati 57,30
Zuccheri 0,93
Proteine 7,30
Grassi totali 3,71
Grassi saturi 0,50
Sale 2,35
Energia 292 K/Cal 1221 k/J

Confezionamento

Descrizione	Dimensione	Peso g	Pezzi x conf.	Conf. x scatola	Pezzi x Scatola
Base pizza trancio	270 x 270 mm	230	4	8	32

Note: Etichetta su ogni confezione.
Imballaggio plastico di ogni confezione con film trasparente certificato alimentare
Imballaggio esterno con scatola in cartone ondulato

Pallettizzazione

Descrizione	N. scatole per strato	N. strati per pallet	N. totale colli per pallet
Base pizza trancio	6	7	42





PRODAL SRL
Via Bruno. Pontecorvo, 11
30027 San Donà di Piave (VE)
Capitale Sociale € 25.000,00 i. v.
Reg. Impr. di VE/C. F./P. IVA: 02774370270
R.E.A. di VE n. 0238498

Tel. +39(0)421-40500
Fax +39(0)421-224630
E-mail : commerciale@prodal.eu





SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

BASE PIZZA SURGELATA SENZA GLUTINE SENZA LATTE E SENZA LIEVITO PRODOTTO DA FORNO DIETETICO PRECOTTO SURGELATO

Rev.02 del 13/04/15

Pagina 1 di 1

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione del prodotto:	Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti, certificati senza glutine, con il quale si è ottenuto una gustosa base pizza adatta ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine.
Ingredienti:	Acqua, amido di mais, fecola di patate, farine di legumi(farina di piselli), olio extravergine di oliva 3%, fibre vegetali(patata, pisello, riso, lino), farina di miglio, farina di semi di lino, addensanti: E464, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, sale, aromi.
Confezione da:	200 gr
Contenuto in glutine:	≤ 20 ppm
Allergeni:	Non contiene allergeni
Shelf life:	12 MESI
Formati e confezionamento:	Vaschetta in alluminio. Sacchetto idoneo ad uso alimentare.
Modalità d'uso:	Scongelare il prodotto e farcire a scelta ,informare su griglia in forno alla temperatura di 200 °C per 10 min circa.
Modalità di conservazione:	Conservare a -18°C

PROFILO SENSORIALE

Colore:	bianco, tipico della pasta per pizza senza glutine.
Odore:	neutro.
Sapore:	neutro.

PROFILO MICROBIOLOGICO

Salmonella spp	Assente in 25g
Staphylococchi coagulasi +	≤10 UFC/g
Escherichia coli	≤10 UFC/g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	40.57 g/100g
Ceneri	3.04 g/100g
Contaminanti ambientali	Assenti o entro i limiti di legge
Micotossine	Assenti o entro i limiti di legge

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto)

Energia	218 kcal/927 kJ
Proteine	1.47 g
Lipidi	0.84 g
Di cui acidi grassi saturi	0.14 g
Carboidrati	51.25 g
Di cui zuccheri	0.28 g
Fibra Alimentare	2.83 g
Sale	2.60 g

OGM : gli ingredienti dei nostri prodotti (o parte di essi) non contengono organismi geneticamente modificati.

Scheda Tecnica Prodotto	FishMasters Noordgat 1 P.O. Box 208 8320 AE Urk Holland Tel: +31 (0)527 256500 Fax: +31 (0)527 256590 www.fishmasters.nl	
Nome Prodotto	Bastoncini da filetto di Merluzzo d'Alaska MSC	
Articolo	EP10980	
Descrizione	Merluzzo d'Alaska MSC tagliato, impanato e prefritto	
Peso individuale (pezzo)	±25gr	
Foto		
INFORMAZIONI PRODOTTO		
Categoria prodotto	Produzione propria	
Prodotto in deposito o su ordinazione?	Deposito	
Venduto in	Cartone da 5 Kg	
Unità di vendita	±25gr	
Contenuto	5 Kg	
Peso netto segnalato con e?	No	
Uso previsto	Questo prodotto deve essere cotto prima di essere consumato	
Rischi di uso non intenzionale	Nonostante l'attenta e curata filettatura ci può essere accidentalmente qualche spina residua nel prodotto	
Temperatura di conservazione	Congelato max -18°C	
Shelf life	18 Mesi	
Preparazione	<p>Da congelato.</p> <p>In padella: Cuocere con un pò d'olio a temperatura media-alta per circa 8 minuti. Rigrare il prodotto un paio di volte.</p> <p>In friggitrice: Friggere in olio a 180°C. Quando il prodotto viene a galla cuocere ancora per un minuto dopodiche' e' pronto per essere servito.</p>	
Caratteristiche sensoriali	<p>Colore: Panatura giallo-dorata.</p> <p>Odore: Tipico del prodotto.</p> <p>Gusto: Tipico del prodotto.</p> <p>Consistenza: crosta croccante.</p>	
Ingredienti	Filetto di Merluzzo d'Alaska (circa 65%), farina di grano tenero , olio di girasole, amido di frumento , amido di mais, sale, coloranti (E160b, E160c).	
Specie e nome scientifico	Merluzzo d'Alaska - Theragra chalcogramma	
Categoria attrezzo da pesca	Reti da traino	
Origine	FAO 67 - Pacifico Nordest	
Prodotto MSC	SI (Numero di Registrazione MSC: MSC-C-50572)	
INFORMAZIONI PRODUZIONE		
Numero d'autorizzazione sanitaria UE	6612 NL	
Imballaggio primario	Busta plastica alimentare HDPE	
Imballaggio Secondario	Scatola di cartone	
Etichette	1	
Posizione etichetta	Lato corto del cartone	
Testo stampato	<p>Etichetta: Denominazione prodotto, ingredienti, contenuto, conservazione, dati aziendali, shelf life, lotto.</p> <p>Stampato sul cartone (lato lungo): Ora, numero EU.</p>	
Metodo di produzione	Tagliare - impanare - friggere - congelare - imballare	
PALLETTIZZAZIONE, DIMENSIONI E PESO		
Unità Logistica:	Cartone da 5 Kg	
Dimensioni l.u.(cm):	39,3 x 29,5 x 12	
Peso l.u.(kg):	5 Kg	
Tipo pallet:	Europallet	

Scheda Tecnica Prodotto																									
	FishMasters Noordgat 1 P.O. Box 208 8320 AE Urk Holland Tel: +31 (0)527 256500 Fax: +31 (0)527 256590 www.fishmasters.nl																								
																									
Numero cartoni per pallet:	8																								
Strati per pallet:	16																								
Total l.u. / pallet:	128																								
STANDARD BATTERIOLOGICI DOPO LA PRODUZIONE																									
aerobili mesofili totali (< cfu/g)	<1.000.000																								
Enterobateri (< cfu/g)	<5.000																								
Staphylococcus aureus (< cfu/g)	<500																								
E-coli (< cfu/g)	<100																								
Listeria monocytogenes	<100																								
Salmonella spp. /25g	abs/ 25gr																								
VALORI NUTRIZIONALI 100g																									
Energia (KJ)	926																								
Energia (kcal)	221																								
Grassi (g)	10,1																								
Saturi (g)	1,1																								
Carboidrati (g)	19,3																								
di cui zuccheri (g)	0,3																								
Fibre (g)	0,3																								
Proteine (g)	13,1																								
Sale (g)	0,58																								
ALLERGENI																									
	Calcolati / dati																								
) Frumento; -Può contenere tracce d'uovo.	<table border="0"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 01 Gluten</td> <td><input type="checkbox"/> 13 Lupin</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 02 Crustaceans</td> <td><input type="checkbox"/> 14 Molluscs</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 03 Egg</td> <td><input type="checkbox"/> 20 Lactose</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 04 Fish</td> <td><input type="checkbox"/> 21 Cacao</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 05 Peanuts</td> <td><input type="checkbox"/> 22 Glutamate (E620 – E625)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 06 Soy</td> <td><input type="checkbox"/> 23 Chicken meat</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 07 Cow's milk</td> <td><input type="checkbox"/> 24 Coriander</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 08 Nuts*</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 25 Corn/ maize</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 09 Celery</td> <td><input type="checkbox"/> 26 Legumes</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 10 Mustard</td> <td><input type="checkbox"/> 27 Beef</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 11 Sesame</td> <td><input type="checkbox"/> 28 Pork</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 12 Sulfites (E220-E228)>10mg/kg</td> <td><input type="checkbox"/> 29 Carrots</td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> 01 Gluten*	<input type="checkbox"/> 13 Lupin	<input type="checkbox"/> 02 Crustaceans	<input type="checkbox"/> 14 Molluscs	<input type="checkbox"/> 03 Egg	<input type="checkbox"/> 20 Lactose	<input checked="" type="checkbox"/> 04 Fish	<input type="checkbox"/> 21 Cacao	<input type="checkbox"/> 05 Peanuts	<input type="checkbox"/> 22 Glutamate (E620 – E625)	<input type="checkbox"/> 06 Soy	<input type="checkbox"/> 23 Chicken meat	<input type="checkbox"/> 07 Cow's milk	<input type="checkbox"/> 24 Coriander	<input type="checkbox"/> 08 Nuts*	<input checked="" type="checkbox"/> 25 Corn/ maize	<input type="checkbox"/> 09 Celery	<input type="checkbox"/> 26 Legumes	<input type="checkbox"/> 10 Mustard	<input type="checkbox"/> 27 Beef	<input type="checkbox"/> 11 Sesame	<input type="checkbox"/> 28 Pork	<input type="checkbox"/> 12 Sulfites (E220-E228)>10mg/kg	<input type="checkbox"/> 29 Carrots
<input checked="" type="checkbox"/> 01 Gluten*	<input type="checkbox"/> 13 Lupin																								
<input type="checkbox"/> 02 Crustaceans	<input type="checkbox"/> 14 Molluscs																								
<input type="checkbox"/> 03 Egg	<input type="checkbox"/> 20 Lactose																								
<input checked="" type="checkbox"/> 04 Fish	<input type="checkbox"/> 21 Cacao																								
<input type="checkbox"/> 05 Peanuts	<input type="checkbox"/> 22 Glutamate (E620 – E625)																								
<input type="checkbox"/> 06 Soy	<input type="checkbox"/> 23 Chicken meat																								
<input type="checkbox"/> 07 Cow's milk	<input type="checkbox"/> 24 Coriander																								
<input type="checkbox"/> 08 Nuts*	<input checked="" type="checkbox"/> 25 Corn/ maize																								
<input type="checkbox"/> 09 Celery	<input type="checkbox"/> 26 Legumes																								
<input type="checkbox"/> 10 Mustard	<input type="checkbox"/> 27 Beef																								
<input type="checkbox"/> 11 Sesame	<input type="checkbox"/> 28 Pork																								
<input type="checkbox"/> 12 Sulfites (E220-E228)>10mg/kg	<input type="checkbox"/> 29 Carrots																								
ALTRI PARAMETRI																									
Metalli pesanti	Direttive EU 1881/2006																								
TVB-N	Direttive EU 2074/2005																								
OGM	Conforme EU 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non deve essere etichettato come OGM																								
DATI DOCUMENTO																									
Data di emissione	11/11/16																								
Versione	v161111-002																								
Motivo aggiornamento	Variatione specie ittica																								
Firmato da	Marieke Knoop																								
	 																								

CARATTERISTICHE GENERALI:

DATA DI RACCOLTA	Da metà ottobre a metà dicembre	ORIGINE*	Francia
SCADENZA	24 mesi	CONSERVAZIONE	-18°C
PRESENTAZIONE	Porzioni (50g)	CORPI ESTRANEI	Assenti

* Sotto riserva di condizioni climatiche eccezionali che potrebbero comportare approvvigionamenti provenienti di altri bacini agricoli.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

CORONA / RADICE	3 U / 500 g	MATERIE ESTRANEE VEGETALI	2 U / 500 g
PEDUNCOLO FLOREALE	3 U / 500 g	FOGLIE GIALLE / SCOLORITE	10 U / 500 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	m	M
	(germi / g di prodotto)	
<i>Escherichia coli</i>	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25g	10

Nota: m : specifica
M : tolleranza

VALORI NUTRIZIONALI:

	Per 100 g
Energia (kJ)	101
Energia (kcal)	24
Lipidi (g)	0,4
di cui acidi grassi saturati	0,0
Carboidrati (g)	1,2
di cui zuccheri	0,7
Fibre (g)	2,7
Proteine (g)	2,6
Sale (g)	0,13

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Allergeni:	Assenti, secondo la Normativa europea
OGM:	Il prodotto non deriva da un Organismo Geneticamente Modificato
Ionizzazione:	Il prodotto non ha subito un trattamento di ionizzazione
Pesticidi, metalli pesanti:	Il prodotto rispetta la Normativa europea

MODO D'USO:

	8 a 10 minuti in acqua bollente
	8 a 10 minuti
	15 a 20 minuti

ETICHETTA:

Su ogni collo è menzionato: il nome del prodotto, il peso netto, il numero del lot et la scadenza.

Ogni richiesta che non entra nelle presenti specifiche dovrà essere oggetto di uno studio di fattibilità.

Denominazione commerciale	Carciofo Spicchi Surgelati IQF – Quarters of Artichokes Deep Frozen IQF	
Descrizione del prodotto	Spicchi di carciofo (<i>Cynara cardunculus</i>) selezionato per aspetto e grammatura, lavato, pulito e trattato termicamente in acqua acidulata e salata.	
Utilizzo	Aggiungere scongelato o congelato alla formula, prodotto da utilizzarsi previa cottura.	
Confezionamento	Il prodotto è imballato in un sacchetto plastico da 2,5 kg per contatto alimenti in polietilene ad alta densità e successivamente imballato in un cartone fino a 10 kg sigillato ed etichettato.	
Pallettizzazione	Confezione: 4x2,5 kg Pallet: 64 o 72 cartoni su bancali EPAL 80x120	
Conservazione	Stoccare a -18°C, una volta scongelato non ricongelare. Conservare a -18°C sino a scadenza (24 mesi dalla data di confezionamento); a -12°C per un mese; a -6°C per una settimana, tra 0 e +4°C per 48 ore	
Origine	Egitto	
Ingredienti	Carciofi	
Profilo chimico e fisico. Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto. Valori da intendersi valori guida	Energia Proteine Carboidrati Fibre Grassi Sale (come Na) Perossidasi pH	23 kcal, 84 kJ 2,5 g 3 g 6 g 0,1 g < 0,5% Negativa 4,0 – 5,5
Profilo microbiologico (valori guida alla consegna del prodotto)	Carica microbica Coliformi fecali <i>Listeria monocytogenes</i> Salmonella Lieviti e Muffe	< 1.000.000 ufc/g < 3.000 ufc/g Assente su 25g Assente su 25g < 5.000 ufc/g
Profilo sensoriale	Aspetto esterno: prodotto sano, al giusto grado di maturazione, dimensioni 2 - 4 cm larghezza e 4 - 7 cm per lunghezza, assenza di marcescenze, annerimenti superiori al 25% della superficie totale del prodotto, corpi estranei (terriccio, sassi filamenti legnosi, metallo, plastica). Assenza di prodotto impaccato dovuto a ricongelamento Colore: gradazione dal verde chiaro al grigio chiaro, sfumature violacee e gialle, tipico del prodotto fresco Sapore: caratteristico senza retrogusti estranei o eccesso di acidità Odore: tipico del prodotto fresco senza odori sgradevoli Consistenza: morbida, senza fibrosità	

Difettosità	Tolleranza per 1,000 kg di massa scongelata		
	Pezzi con larghezza <2 e >4		15%
	Pezzi con lunghezza <4 e >7		15%
	Filamentosità		5 unità
	Corpi estranei di origine vegetale		1 unità
	Corpi estranei non di origine vegetale		0 unità
	Evidenze di fenomeni ossidativi (di superficie inferiore al cm ²)		5 unità
	Foglie libere		10%
	Pezzi sovramaturi (rosso e pappo)		10%
	Metalli pesanti:		Reg. CE 315/93
	Residui di pesticidi o sostanze chimiche:		Reg. CE 396/05
Elenco allergeni (rif. All II Regolamento CE 1169/2011)		Presenti nel prodotto	Cross contamination
	Cereali contenenti fonti di glutine e derivati	NO	NO
	Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte	NO	NO
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
	Soia e e prodotti a base di soia	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
	Frutta a guscio (noci, mandorle pistacchio, nocciole, etc.) e i loro prodotti	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti (in conc. >10 mg/kg) espressa come SO ₂	NO	NO
OGM Status	Il prodotto non contiene ingredienti che in accordo con i regolamenti 1829 e 1830 del 2003 richiedano etichettatura supplementare come stabilito dalla nuova legislazione. Il prodotto non contiene derivati da soia e mais geneticamente modificati		
Dichiarazione HACCP	Il prodotto è da intendersi conforme ai requisiti di igiene specificati nel regolamento 852 del 2004, per i prodotti diversi da quelli primari		

SCHEMA TECNICA
CAROTE BABY SURGELATE*Daucus carota L***CARATTERISTICHE GENERALI:**

PERIODO DI PRODUZIONE	Da giugno ad agosto	LUOGO DI PRODUZIONE*	Francia, Paesi Bassi, Belgio
SCADENZA	24 mesi	CONSERVAZIONE	-18°C
CALIBRO	Carote (6 a 17mm)	CORPI ESTRANEI	Assenti

* Sotto riserva di condizioni climatiche eccezionali che potrebbero comportare approvvigionamenti provenienti da altri bacini agricoli.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

PELATI MALE	≤ 10% in massa	FUORI CALIBRO	≤ 20% in massa
COLLO NERO/VERDE, STELO VERDE	≤ 15% in massa	MVE (materie vegetali estranee)	≤ 2 U/kg
MACCHIE GRANDI	≤ 2 % in massa	MACCHIE PICCOLE	≤ 8 % in massa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	m	M
	(germi / g di prodotto)	
<i>Escherichia coli</i>	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenti / 25 g	10

Nota: m : specifica
M : tolleranza

VALORI NUTRIZIONALI:

	Per 100 g
Energia (kJ)	146
Energia (kcal)	35
Lipidi (g)	0,4
di cui acidi grassi saturati (g)	0,00
Carboidrati (g)	5,3
di cui zuccheri (g)	4,8
Fibre (g)	3,2
Proteine (g)	0,9
Sale (g)	0,07

SCHEDA TECNICA
CAROTE BABY SURGELATE*Daucus carota L***CARATTERISTICHE CHIMICHE:**

Allergeni:	Assenti, secondo la Normativa europea
OGM :	Il prodotto non deriva da un Organismo Geneticamente Modificato
Ionizzazione:	Il prodotto non ha subito un trattamento di ionizzazione
Pesticidi, metalli pesanti:	Il prodotto rispetta la Normativa europea

MODO D'USO:

	20 minuti in acqua bollente
	5 a 6 minuti dalla rotazione della valvola
	22 minuti con un po' di olio

ETIQUETAGE :

Su ogni collo è indicato : il nome del prodotto, il peso netto, il numero del lotto e la scadenza.

Ogni domanda che non entra in tali specifiche, dev'essere oggetto di uno studio di fattibilità.

SCHEDA TECNICA
CAVOLINI DI BRUXELLES
SURGELATI***Brassica oleracea*****CARATTERISTICHE GENERALI:**

PERIODO DI PRODUZIONE	Inizio novembre a fine gennaio	ORIGINE	Francia, Olanda
SCADENZA	24 mesi	CONSERVAZIONE	-18°C
CALIBRO	15-36 mm, 15-22 mm, 22-30 mm, 30-36 mm	CORPI ESTRANEI	Assenti

CARATTERISTICHE TECNICHE:

CAVOLO APERTO	≤ 3 U/500 g	DANNEGGIATO	≤ 5 U/500 g
FUORI CALIBRO	≤ 12 U/500 g	MVE (MATERIA VEGETALE ESTRANEA)	≤ 1 U/500 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	m	M
	(germi / g de prodotto)	
<i>Escherichia coli</i>	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenti / 25 g	10

Nota : m : specifica
M : tolleranza

VALORI NUTRIZIONALI:

	Per 100 g
Energia (kJ)	188
Energia (kcal)	45
Lipidi (g)	0,1
<i>di cui acidi grassi saturati (g)</i>	0,0
Carboidrati (g)	5,6
<i>di cui zuccheri (g)</i>	4,1
Fibre (g)	4,50
Proteine (g)	3,1
Sale (g)	0,07

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

SCHEDA TECNICA
CAVOLINI DI BRUXELLES
SURGELATI***Brassica oleracea*****Allergeni:****OGM :****Ionizzazione:****Pesticidi, metalli pesanti:**

Assenti, secondo la Normativa europea

Il prodotto non deriva da un Organismo Geneticamente Modificato

Il prodotto non ha subito un trattamento di ionizzazione

Il prodotto rispetta la Normativa europea

MODO D'USO:

	10 minuti in acqua bollente
	5 a 6 minuti dalla rotazione della valvola
	8 minuti

ETICHETTA :

Su ogni collo è indicato : il nome del prodotto, il peso netto, il numero del lot e la scadenza.

Ogni domanda che non entra in tali specifiche, dev'essere oggetto di uno studio di fattibilità.

SCHEDA TECNICA CAVOLFIORI FIORETTI SURGELATI



Brassica oleracea L Var Botrytis L

Pagina: 1/2

CARATTERISTICHE GENERALI:

PERIODO DI PRODUZIONE	Metà settembre a metà novembre	ORIGINE	Francia, Belgio, Polonia
SCADENZA	24 mesi	CONSERVAZIONE	-18°C
CALIBRO	15-60mm, 30-60mm, 40-60mm, 45-60mm	CORPI ESTRANEI	Assenti

CARATTERISTICHE TECNICHE:

PEDUNCOLO INDIPENDENTE	≤ 8% della massa	FIORETTO NON COMPATTO	≤ 6U/kg
STELI SENZA FIORETTI	≤ 6% della massa	GRANIGLIA	≤ 25% della massa
ERRORE DI TAGLIO	≤ 5U/kg	MATERIE VEGETALI ESTRANEE	≤ 2U/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	m	M
	(germi / g de prodotto)	
<i>Escherichia coli</i>	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenti / 25 g	10

Nota: m : specifica
M : tolleranza

VALORI NUTRIZIONALI:

	Per 100 g
Energia (kJ)	90
Energia (kcal)	21
Lipidi (g)	0,2
<i>di cui acidi grassi saturati (g)</i>	0,0
Carboidrati (g)	2,3
<i>di cui zuccheri (g)</i>	1,4
Fibre (g)	2,00
Proteine (g)	1,6
Sale (g)	0,03



Riferimento: SQ/100/600
Versione: L
Data: 15/05/2017

SCHEDA TECNICA CAVOLFIORI FIORETTI SURGELATI

Brassica oleracea L Var Botrytis L



Pagina: 2/2

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Allergeni: Assenti, secondo la Normativa europea
OGM : Il prodotto non deriva da un Organismo Geneticamente Modificato
Ionizzazione: Il prodotto non ha subito un trattamento di ionizzazione
Pesticidi, metalli pesanti: Il prodotto rispetta la Normativa europea

MODO D'USO:

	6 a 12 minuti in acqua bollente
	3 minuti dalla rotazione della valvola
	6 a 10 minuti

ETICHETTA :

Su ogni collo è indicato : il nome del prodotto, il peso netto, il numero del lot e la scadenza.

Ogni domanda che non entra in tali specifiche, dev'essere oggetto di uno studio di fattibilità.



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	DENOMINAZIONE PRODOTTO	MARCHIO	CODICE EAN
114571	CUORI DI MERLUZZO SUDARICANO	PANAPESCA	--

Descrizione del prodotto	Cuori di merluzzo sudafricani, senza pelle, surgelati
Ingredienti	Merluzzo sudafricano

Peso	Peso al netto della glassatura	Pezzatura	N° pezzi per confezione
5 Kg	4,5 Kg	--	variabile

IMBALLAGGIO e PALLETTIZZAZIONE

IMBALLAGGIO PRIMARIO		IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Tipologia	sacco	Tipologia	cartone
Materiale	materiale plastico	Materiale	cartone
Dimensioni	--	Dimensioni	380 x 300 x 100 mm

Peso unità di vendita	N° u.v. per cartone	Peso del cartone pieno
5 Kg	1 x 5 Kg	5 Kg circa

N° di cartoni per strato:	N° di strati per pallet:	N° di cartoni per pallet:	N° di u.v. per pallet:	Protezione del pallet:
6	18	108	108	Film protettivo estensibile



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Nome scientifico	<i>Merluccius paradoxus/ Merluccius capensis</i>		
Denominazione commerciale	MERLUZZO SUDAFRICANO, NASELLO SUDAFRICANO		
Metodo di produzione	pescato		
Zona di cattura	Oceano Atlantico sud orientale. Zona FAO 47		
Categoria di attrezzi da pesca	Reti da traino e/o ami e palangari		
Termine minimo di conservazione	24 mesi		
Temperatura di stoccaggio	- 18° C		
Presenza di OGM	NO	Se sì quali:	
Presenza di allergeni	SI	Se sì quali:	PESCE

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

PARAMETRO	MAX
Cadmio (mg/kg)	0.05
Piombo (mg/kg)	0.3
Mercurio (mg/kg)	0.5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valori guida	Soglia di attenzione	Limiti di rifiuto
Carica batterica totale (ufc/g)	$< 10^5$	$10^5 - 10^6$	$> 10^6$
Coliformi Totali (ufc/g)	$< 10^2$	$10^2 - 10^3$	$> 10^3$
E.coli (ufc/g)	< 10	$10 - 10^2$	$> 10^2$
Listeria monocitogena (ufc/g)	< 11	11-110	> 110
Salmonella spp. (ufc/25g)	assente	-	-

Revisione del 29/08/2017

SCHEDA TECNICA
FAGIOLINI FINISSIMI
SURGELATI*Phaseolus vulgaris L***CARATTERISTICHE GENERALI:**

PERIODO DI PRODUZIONE	Fine luglio a fine settembre	ORIGINE	Francia
SCADENZA	24 mesi	CONSERVAZIONE	-18°C
CALIBRO	Larghezza inferiore a 8 mm (Tolleranza fuori calibro: 20%)	CORPI ESTRANEI	Assenti

* Sotto riserva di condizioni climatiche eccezionali che potrebbero comportare approvvigionamenti provenienti da altri bacini agricoli.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

STELI	2U/500g	PEDUNCOLI	4% della massa
FILETTI FILETTANTI	1% della massa	FILETTI APERTI	3% della massa
RAPPORTO GRANI/BACCELLI	13 %	DISIDRATATI	3% della massa
MATERIE VEGETALI ESTRANEE	2U/500 g	LESIONI MECCANICHE	5% della massa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	m	M
	(germi / g di prodotto)	
<i>Escherichia coli</i>	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenti / 25 g	10

Nota: m : specifica
M : tolleranza

VALORI NUTRIZIONALI:

	Per 100 g
Energia (kJ)	147
Energia (kcal)	35
Lipidi (g)	0,2
di cui acidi grassi saturati (g)	0
Carboidrati (g)	4,2
di cui zuccheri (g)	1,6
Fibre (g)	4
Proteine (g)	2,1
Sale (g)	0,02

SCHEDA TECNICA
FAGIOLINI FINISSIMI
SURGELATI*Phaseolus vulgaris L*

Pagina: 2/2

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Allergeni:	Assenti, secondo la Normativa europea
OGM :	Il prodotto non deriva da un Organismo Geneticamente Modificato
Ionizzazione:	Il prodotto non ha subito un trattamento di ionizzazione
Pesticidi, metalli pesanti:	Il prodotto rispetta la Normativa europea

MODO D'USO:

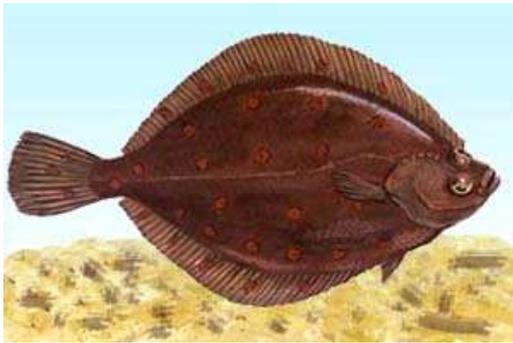
	10 a 12 minuti in acqua bollente
	3 a 4 minuti dalla rotazione della valvola

ETICHETTA:

Su ogni collo è indicato : il nome del prodotto, il peso netto, il numero del lot e la scadenza.

Ogni domanda che non entra in tali specifiche, dev'essere oggetto di uno studio di fattibilità.

Raw material	Definition	Ingredients
--------------	------------	-------------



PLAICE
Water
E331

Fish species: Plaice
Catches area: Wild caught in North East Atlantic (FAO 2)
Latin name: Pleuronectes platessa

Filetti di Platessa Congelati

Pallet information

pallet: 8 Cartons pro layer X 15 layers = Total pallet 120

Fill weight 5kg

Total pallet weight: 600kg

Pallet height : 195 cm

pallet layers

Pallet label

Packing: Euro pallet.



Grading

Sort: 60gr - 90gr Tol.:±15gr

Glazing or coating

Glazing: 30% (27% - 33%) Tol.:±3%

Preparation

Parameters

Organoleptic values: General- Typical for this product, Texture- Typical for this product, Odor- Typical for this product, Color- Typical for this product, Taste- Typical for this product.

Guideline Daily Amounts

Consumption Portion 100gr

* Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)



Nutritional values per 100g

Energy	393,02	KJ
Energy	94,00	Kcal
Total carbohydrates	0,00	Gr
Carbohydrates whose sugars	0,00	Gr
Protein	19,00	Gr
Total fat	2,00	Gr
Saturated fat	0,53	Gr
Unsaturated fat	1,47	Gr
Salt	0,12	Gr
Dietary fiber	0,00	Gr

ALBA-list

- | | | |
|--|--------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> cow milk | <input type="checkbox"/> cocoa | <input type="checkbox"/> cinnamon |
| <input type="checkbox"/> lactose | <input type="checkbox"/> - | <input type="checkbox"/> vanillin |
| <input type="checkbox"/> chicken protein | <input type="checkbox"/> legume | <input type="checkbox"/> coriander |
| <input type="checkbox"/> soy protein | <input type="checkbox"/> nuts | <input type="checkbox"/> celery |
| <input type="checkbox"/> soy oil | <input type="checkbox"/> nuts oil | <input type="checkbox"/> - |
| <input type="checkbox"/> gluten | <input type="checkbox"/> peanuts | <input type="checkbox"/> root |
| <input type="checkbox"/> wheat | <input type="checkbox"/> peanuts oil | <input type="checkbox"/> lupine |
| <input type="checkbox"/> rye | <input type="checkbox"/> sesame | <input type="checkbox"/> mustard |
| <input type="checkbox"/> beef | <input type="checkbox"/> sesame oil | <input type="checkbox"/> molluscs |
| <input type="checkbox"/> pork | <input type="checkbox"/> glutamate | <input type="checkbox"/> - |
| <input type="checkbox"/> chicken | <input type="checkbox"/> E220/228 | <input type="checkbox"/> - |
| <input checked="" type="checkbox"/> FISH | <input type="checkbox"/> - | <input type="checkbox"/> - |
| <input type="checkbox"/> shellfish | <input type="checkbox"/> - | |
| <input type="checkbox"/> corn | <input type="checkbox"/> - | |



Funghi champignons surgelati

Bosco Fresco

FL147

categoria: funghi

specie: champignon

peso netto 1000 g
ST 7.06m rev.10 del 15/06/2015

sacchetto polietene MTBB561	mm. 240x330	8007213000331	
		tara sacchetto polietene 11 g	peso lordo 1011 g
cartone MTCTFL147	mm. 400x260x180	8007213170331	
	confezioni per cartone nr. 6	tara cartone 277 g	peso lordo 6,343 kg
europallet EPAL (cm 80x120)	cartoni per strato 9 - strati 10	totale cartoni nr. 90	peso 90 cartoni 570,870 kg
	confezioni per plt nr. 540	(pallet legno 20 kg circa)	peso lordo plt 590,870 kg

Ingredienti	Funghi champignon (<i>Agaricus bisporus</i>).
Caratteristiche merceologiche	Funghi sani, puliti non scottati, tagliati a fette di spessore 5-6 mm, cappello di diametro 3-6 cm, lunghezza massima del gambo 2 cm.
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: omogeneo costituito da funghi dello stesso tipo, separati. Colore: crema. Odore: tipico profumo senza note di muffa. Sapore: tipico senza note amare.
Caratteristiche sanitarie	Prodotto esente da parte ammuffite, privo di corpi estranei di qualsiasi natura. Esente da sostanze antimicrobiche, pesticidi. Allergeni: solfiti.
Trattamento	Selezione per calibro e qualità. Congelamento con buona tecnica (IQF). Confezionamento.
Istruzioni	Non serve scongelare. Si prepara come il prodotto fresco facendolo cuocere per circa 15 minuti a fuoco medio con olio e prezzemolo tritato, aggiungendo, a fine cottura, un po' di burro e panna. Il prodotto deve essere cotto e mantiene le sue caratteristiche se consumato entro la data riportata sulla confezione, seguendo le indicazioni di conservazione domestica.

Conservazione

magazzino -20°C

trasporto -18°C

shelf life mesi 18

Nel congelatore (****) o (***) conservare a -18°C vedi data consigliata sulla confezione; (**) -12°C un mese; (*) -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio: tre giorni.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, ma deve essere conservato in frigorifero e consumato in giornata.

Caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche

Conforme alla normativa europea applicabile (Reg. 2073/2005, Reg. 1881/2006, Reg. 149/2008 e successive modifiche)

Corpi estranei

Minerali	assenti (max 1% m/m)
Vegetali	assenti (max 1% m/m)
Vermatura	0% m/m;

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto): Energia 82 KJ / 20 kcal; grassi 0,2g di cui acidi grassi saturi 0 g; carboidrati 0,8 g di cui zuccheri 0,8 g; fibre 0,1 g; proteine 3,7g; sale 0 g.

Funghi Champignons surgelati, puliti ed affettati.

Sono funghi Champignons della migliore qualità, coltivati con cura: un prodotto affidabile e sicuro. Già puliti, lavati e affettati, si prestano per la realizzazione di prelibati contorni o di raffinati condimenti. Ideali per guarnire pizze, focacce e per il ripieno di gustose crespelle.

Confezionato da Asiago Food Spa, via S. Maria, 7 - Veggiano (PD)

Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety / Issue 6 da CSQA - Italy

Azienda certificata IFS International Food Standard / Version 6 da CSQA - Italy

stampa: 16/06/2015



**Spett. MARCHI S.P.A.
Via Monte Tomba, 5**

36060 Fellette di Romano d'Ezzelino (VI)

Alla cortese attenzione del Dr. Lucio Vicenzi

Oggetto: **dichiarazione assenza glutine**

La NEW COLD S.R.L. dichiara che, in base alle informazioni ricevute dai propri fornitori e dai controlli effettuati sia sulle materie prime che sui prodotti finite, può escludere la presenza di glutine in tutti i propri gelati o comunque inferiore ai 20ppm (mg/kg).

In fede

**NEW COLD SRL
RGQ-IFS Food**

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Fel Bledoo".

22/05/17



SCHEMA TECNICA

Denominazione: gelato al gusto fragola

Prodotto: FRAGOLA

Marchio: "COLD"
codice prodotto: D05

data: 02.02.2015
revisione: N. 03

Ingredienti: acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, pasta di fragola concentrata (zucchero, sciroppo di glucosio, fragole 17%, acidificante: acido citrico, acqua, aromi, colori alimentari: estratto dalla curcuma, caramello, estratto dal cavolo rosso, estratto di sambuco, addensante: pectina), olio di cocco raffinato, destrosio, **proteine del latte**, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, idrossi-propilmetilcellulosa, carragenina, pectina), colorante: rosso cocciniglia

Confezione: 2500 g in vaschetta e coperchio in polipropilene

Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g	caratteristiche microbiologiche	Standard
Energia: 667kJ /157 kcal	CBT	Ufc/g < 100.000
Grassi 4 g Di cui acidi grassi saturi 3,8 g	enterobatteriaceae	Ufc/g < 100
Carboidrati 30 g Di cui zuccheri 30 g	Stafilococchi coagulasi	Ufc/g <100
Fibre 0,214 g	Escherichia Coli	Ufc/g <10
Proteine 0,4 g	Salmonella	Ass/25 g
Sale 0,002	listeria	Ass/25 g

Conservazione: 24 mesi a - 18° C - tolleranza di legge +3°C
Lotto: LAAGg
Codice EAN: 8008085007213

Informazioni logistiche:

n. 1 vaschette x cartone
n. 12 cartoni/ strato
n. 12 strati/pallet
n. 144 cartoni/pallet
dimensioni pallet: 80x120x184

Direttiva CEE 1829/03/CE – 1830/2003: il prodotto qui descritto non contiene OGM

Direttiva CEE 2003/89/CE (allergeni) e s.m.i.: sono quelli dichiarati espressamente nell'elenco ingredienti.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: gelato al gusto fiordilatte

Prodotto: FIORDILATTE

Marchio: "COLD"
codice prodotto: 3338

data 08/10/2015
revisione: n. 04

Ingredienti: latte scremato in polvere reidratato, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, olio di cocco raffinato, proteine del latte, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio), aroma.

Senza glutine.

Confezione: 500 g in vaschetta e coperchio in polipropilene

Valori nutrizionali su 100 g	V.N. su 50g	GDA % per 50g	caratteristiche microbiologiche	Standard
Energia 758 kJ /181 kcal	406 kJ/ 97 kcal	5 %	CBT	Ufc/g < 100.000
Grassi 9 g	5 g	7 %		
Di cui saturi 8 g	4 g	20 %		
Carboidrati 23 g	12 g	5 %	Coliformi totali	Ufc/g < 100
Di cui zuccheri 23 g	12 g	13 %		
Proteine 2 g	1 g	3 %	Stafilococchi aureus	Ufc/g <10
Fibre 0,1 g	0 g	0 %	Salmonella	Ass/25 g
Sale 0,001 g	0 g	0 %	listeria	Ass/25 g

*assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ-2000kcal)

Conservazione: 24 mesi a – 18° C - tolleranza di legge +3°C
Lotto: LAAGgg
Codice EAN: 8008085003338

Informazioni logistiche:

- n. 9 vaschette / cartone
- n. 12 cartoni / strato
- n. 8 strati / pallet
- n. 96 cartoni / pallet
- n. 864 vaschette / pallet

Pesi e dimensioni :

Peso netto vaschetta : 500 g – Peso lordo confezione : 555 g – Dimensione : 198x130x64h mm
Peso netto cartone : 4,50 kg – Peso lordo cartone : 5,166 kg- Dimensione 389x185x204h mm
Peso netto pallet : 432 kg – Peso lordo pallet – incluso legno : 521 kg – Dimensione : 80x120x184 cm

Direttiva CEE 1829/03/CE – 1830/2003: il prodotto qui descritto non contiene OGM
Direttiva CEE 2003/89/CE e s.m.i. (allergeni): sono quelli dichiarati nell'elenco ingredienti.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: gelato al gusto limone

Prodotto: Gelato LIMONE

Marchio: "COLD"
codice prodotto: D21

data: 03/09/2014
revisione: n. 02

Ingredienti: acqua, zucchero, succo di limone reidratato, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco raffinato, destrosio, proteine del **latte**, acidificante (acido citrico), emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, idrossipropilmetilcellulosa, pectina, carragenina), maltodestrina, aroma.
Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, arachidi, soia

Confezione: 2500 g in vaschetta trasparente e coperchio in polipropilene

Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g	caratteristiche microbiologiche	Standard
Energia: 673kJ /169 kcal	CBT	Ufc/g < 100.000
Grassi 4 g Di cui acidi grassi saturi 3,7 g	enterobatteriaceae	Ufc/g < 100
Carboidrati 30 g Di cui zuccheri 27 g	Stafilococchi coagulasi	Ufc/g <100
Fibre 0,212 g	Escherichia Coli	Ufc/g <10
Proteine 0,8 g	Salmonella	Ass/25 g
Sale 0,002	listeria	Ass/25 g

Conservazione: 24 mesi a - 18° C - tolleranza di legge +3°C
Lotto: LAAggg
Codice Ean: 8008085002607

Informazioni logistiche:

n. 1 vaschette x cartone
n. 12 cartoni/ strato
n. 12 strati/pallet
n. 144 cartoni/pallet
dimensioni pallet: 80x120x184

Regolamento CEE 1829/03/CE -1830/2003: il prodotto qui descritto non contiene OGM
Direttiva CEE 2003/89/CE (allergeni) e s.m.i.: sono quelli dichiarati espressamente nell'elenco ingredienti.



*Kartoffel- “Chicche” – TK

Gnocchi potato „Chicche“- frozen

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3-4

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 3-4

Luogo di produzione e confezionamento/ produziert und abgepackt / produced and packed:

Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment Via Negrelli Negrellistraße 16 39100 Bozen / Bolzano

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Tradizionali bocconcini di farina e patate di forma cilindrica leggermente ricurvi di color giallo crema o verdi (se con spinaci): peso: 3 ± 1 gr ; misura: (Lu x La x A) 21 x 12 x 13 ± 2 mm.

Traditionelle zylinderförmig-gebogene Teigkugeln mit gelblicher cremiger oder grüner Farbe (wenn mit Spinat):

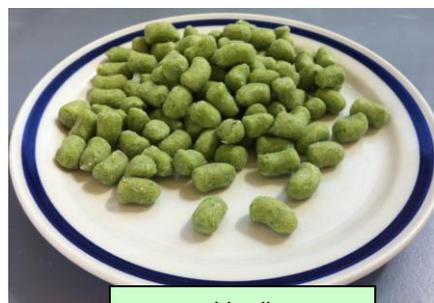
Gewicht: 3 ± 1 gr ; Größe (L x B x H): 21 x 12 x 13 ± 2 mm.

Traditional ball-shaped (curved-cylindrical) pasta, colour yellow cream or green (if with spinach):

weight: 3 ± 1 gr , dimensions (L x W x H): 21 x 12 x 13 ± 2 mm.



Tradizionali



Verdi

Etichettatura e conservabilità / Etikette und Konservierung / labels and conservation:

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto di produzione e/o data di scadenza

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet. Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lottonr, MHD

On the label you find: ingredients, preparation, instructions for conservation, date of production, expiration date

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Versare le chicche surgelate in acqua bollente salata e lasciare bollire per ca. 2 minuti, comunque fino a che affiorano in superficie. Scolare e servire con salse di proprio gradimento. Ideale anche come contorno.

Die tiefgekühlten “Chicche” in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 Minuten kochen bis sie nach oben schwimmen, abseihen und mit Soßen ihres Beliebens servieren. Geeignet auch als Beilage.

Put the frozen “Chicche” into boiling water for about 2 minutes. When the product comes to the water surface, sieve the “chicche” and serve with sauces of your pleasure. Ideal also for side dishes.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:	CONSERVATION AT HOME:
**** o *** (-18°C) 18 mesi	**** oder *** (-18°C) 18 Monate	**** or *** (-18°C) 18 months
** (-12°C) un mese	** (-12°C) ein Monat	** (-12°C) one month
* (-6°C) una settimana	* (-6°C) eine Woche	* (-6°C) one week
Nello scomparto del ghiaccio: consumare entro tre giorni. Nel frigorifero: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.	Tiefkühlfach: innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. Kühlschrank: innerhalb von einem Tag verbrauchen. Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.	In the freezer: onsume within three days. In the fridge: consume within one day. Once defrosted the product can't be deep frozen again and must be consumed within 24 hours.

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / Ingredients: (Chicche di patate, Kartoffelgnocchi, Gnocchi potatoes)

Ricetta / Rezept / recipe: R 73-005

Purea di patate 74% [acqua, patata, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, antiossidante E304, regolatore d'acidità E330, stabilizzante E450, spezie], fecola di patata), farina di **frumento** tipo "0", granito di **grano** tenero, farina di mais, farina di riso (*spolvero*), sale iodato.

Kartoffelpüree 74% (Wasser, Kartoffeln, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsmittel E223, Antioxidationsmittel E304, Säureregulator E330, Stabilisator E450, Gewürze], Kartoffelstärke), **Weizenmehl** Typ "0", **Weichweizengriess**, Maismehl, Reismehl (zur Bestreuung), jodiertes Salz.

Potato puree 74% (water, potatoes, potato flakes [potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, antioxidant E304, acidity regulator E330, stabilizer 450, spices], potato starch), **wheat** flour, **wheat's** granite, corn flour, rice flour (*sprinkling*), iodized salt.

Ingredienti / Zutaten / Ingredients: Chicche di patate (verdi-spinaci), Kartoffelgnocchi (grün-Spinat), Gnocchi potatoes (green-spinach) Ricetta / Rezept / recipe: R 73-027

Purea di patate 57% [acqua, patata, fiocchi di patate (patate, emulsionante E471, conservante E223, antiossidante E304, regolatore d'acidità E330, stabilizzante E450, spezie), fecola di patata], farina di **frumento** tipo "0", spinaci (13%), farina di mais, granito di **grano** tenero farina di riso (*spolvero*), sale iodato, noce moscata, pepe.

Kartoffelpüree 57% [Wasser, Kartoffeln, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsmittel E223, Antioxidationsmittel E304, Säureregulator E330, Stabilisator E450, Gewürze), Kartoffelstärke], **Weizenmehl** Typ "0", Spinat (13%), Maismehl, **Weichweizengriess**, Reismehl (zur Bestreuung), jodiertes Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

Potato puree 57% [water, potatoes, potato flakes (potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, antioxidant E304, acidity regulator E330, stabilizer 450, spices), potato starch], **wheat** flour "0", spinach (13%), corn flour, **wheat's** granite, rice flour (*sprinkling*), iodized salt, nutmeg, pepper.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritional declaration:

			R 73-005	R 73-027
Energia	Energie	energy	156 kcal/100g 660 KJ/100g	162 kcal/100g 687 KJ/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	0,9 g 0,4 g	0,1 g 0,1 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	30 g 4,0 g	33 g 2,6 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	3,9 g	1,9 g
Proteine	Eiweiss	Protein	5,0 g	6,3 g
sale	Salz	salt	0,9 g	0,5 g

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati né additivi aggiunti. Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen und Zusatzstoffen. The product does not contain genetically modified additions or other additives.

Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, wheat flour; Granito di frumento, Weichweizengriess, wheat's granite;
latte / Milch / milk	Può contenere tracce di latte, kann Spuren von Milch enthalten, can contain traces of milk [GP, GS]
Uovo / Ei / egg	Può contenere tracce di uovo, kann Spuren von Ei enthalten, can contain traces of egg [GP, GS]
Soia / Soja / soy	Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Soja enthalten, may contain traces of soy
Solfiti / Sulfite / sulfites	Può contenere tracce di solfiti, kann Spuren von Sulfiten enthalten, can contain traces of sulfites [GP, GS]

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Clostridi solfito riduttori / Clostridium / clostridium	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	frei / assente / absent 25 g	
Listeria monocytogenes	frei / assente / absent 25 g	> 3 MPN/g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code:	Confezione / Säcke / wrapping (cs)	Cartone / Karton / cardboard box (ck)	Paletta / Palette / pallet (pp)
5208	Codice / Code EAN: 8-005145052084	Codice / Code EAN: 8-005145252088	
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato, bedruckter Sack, printed bag Lamina PET + PE 430 x 62 my art. 5010120 1000 g	Cartone / Karton / cardboard box GSB KBSK 263/C art. 50226 mit Etikette / con etichetta / with labels: EAN128 10 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	270 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.350 g (+80 g cs)	765 + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	200 mm	1,75 + 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	180 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	280 mm	390 mm	120 cm

Codice / Art / Code:	Confezione / Säcke / wrapping (cs)	Cartone / Karton / cardboard box (ck)	Pallet / Palette / palet (pp)
55208	Codice / Code EAN: 8-005145052084	Codice / Code EAN: 8-005145552089	
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato, bedruckter Sack, printed bag Lamina PET + PE 430 x 62 my art. 5010120 1000 g	Cartone / Karton / cardboard box G5 KBSK 263/C art. 50253 mit Etikette / con etichetta / with labels: EAN128 5 cs / ck	EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	240 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	5.280 g (+40g cs)	590 kg + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	125 mm	1,65 + 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	180 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	280 mm	390 mm	120 cm

Codice / Art / Code:	Confezione / Säcke / wrapping (cs)	Cartone / Karton / cardboard box (ck)	Pallet / Palette / palet (pp)
5608	Codice / Code EAN: -	Codice / Code EAN: 8-005145056082	
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro, neutral Sack, neutral bag LDPE 45+13+13 x 70 sp 4 µ art. 5040203 10 kg	Cartone / Karton / cardboard box GSB KBSK 263/C art. 50226 mit Etikette / con etichetta / with labels: EAN128 1 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	45 g	270 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	10.045 g	10.315 g (+80 g cs)	762 + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	mm	200 mm	1,75 + 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	60 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	80 mm	390 mm	120 cm

Codice / Art / Code: 5908	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: -	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145059083	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro, neutral Sack, neutral bag LDPE 45+13+13 x 70 sp 4 µ art. 5040203 14 kg	Cartone ASV KBSK 262/C art. 50217 con etichetta / mit Etikette / with label 1 cs / ck	EPAL 54 ck / pp 9 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	45 g	290 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	10.045 g	14.335 g (+45 g cs)	794 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	mm	230 mm	1,53 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	60 mm	265 mm	80 cm
Lunghezza / Länge/length	80 mm	390 mm	120 cm

Codice / Art / Code: 5708	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145057089	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145257083	Paletta / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro, neutral Sack, neutral bag PET/PE antistatico 52my art. 5010202 con etichetta / mit Etikette / with label 1000 gr	Cartone / Karton / cardboard box GSB KBSK 263/C art. 50226 mit Etikette / con etichetta / with labels: EAN128 10 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	270 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.350 g (+80 g cs)	765 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	200 mm	1,75 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	180 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge/ length	280 mm	390 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: MKT _____

Approvato da / freigegeben von / approved by: COMM _____



***Eierteig vorgegart– TK**

Pasta with egg precooked – frozen

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3/4

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 3/4

Luogo di produzione e confezionamento / produziert und abgepackt / produced and packed:

Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment via Negrelli Negrellistrasse 16 39100 Bozen / Bolzano

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Pasta all'uovo precotta e surgelata di colore gialla o verde (se con spinaci).

misura foglio 280 x 475 mm (+/- 10 mm) per le confezioni da 2000g.

misura foglio 260 x 420 mm (+/- 10 mm) per la confezione da 500g.

Pasta gialla calibrata. Pasta verde trafilata al bronzo.

Vorgekochter und anschließend tiefgefrorener Eierteig (gelb), oder grüne (wenn mit Spinat).

Größe des Blattes 280 x 475 mm (+/- 10 mm) für die Verpackungen von 2000g.

Größe des Blattes 260 x 420 mm (+/- 10 mm) für die Verpackungen von 500g.

Eierteig gelb kalibriert. Eierteig grüne aus Bronze extrudiert.

Pasta egg (yellow) consisting of egg and semolina precooked and frozen, green (when spinach).

Size sheets 280 x 475 mm (+/- 10 mm) for the packs of 2000g.

Size sheets 260 x 420 mm (+/- 10 mm) for the packs of 500g.

Pasta egg yellow: calibrated. Pasta egg green: technique of wire-drawing bronze.



All'uovo



Con spinaci

Etichettatura e conservabilità / Etiketle und Konservierung / Labels and conservation:

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto di produzione e/o data di scadenza

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lottonr., MHD

On the label you find: ingredients, preparation, instructions for conservation, date of production, expiration date

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Lasciare scongelare la pasta all'uovo per ca. 1 ora a temperatura ambiente, essendo già precotta non occorre pre-cuocerla ma si può proseguire direttamente nella preparazione di lasagne o altri piatti di Vs. gradimento.

Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde auftauen. Da der Teig bereits vorgekocht ist, braucht man ihn nicht vorkochen, sondern kann sofort mit der Zubereitung von Lasagna oder anderen Gerichten beginnen.

Defrost the pasta for approx. 1 hour at room temperature prepare your lasagne with béchamel and tomatoes sauce, put into preheated oven (180 °C) for about 30 minutes.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:

**** o *** (-18°C) 18 mesi

** (-12°C) un mese

* (-6°C) una settimana

Nello scomparto del ghiaccio: consumare entro tre giorni.
Nel frigorifero: consumare entro un giorno.
Non ricongelare il prodotto.
Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.

AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:

**** oder *** (-18°C) 18 Monate

** (-12°C) ein Monat

* (-6°C) eine Woche

Tiefkühlfach: innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.
Kühlschrank: innerhalb von einem Tag verbrauchen.
Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.

CONSERVATION AT HOME:

**** or *** (-18°C) 18 months

** (-12°C) one month

* (-6°C) one week

In the freezer: consume within three days.
In the fridge: consume within one day.
Once defrosted the product can't be deep frozen again and must be consumed within 24 hours.

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: ricetta all'uovo / mit Ei / with egg [R 73-031]

Semola di **grano** duro, **uova** fresche pastorizzate (20%), acqua, sale iodato.

Hartweizengrieß, frisches pasteurisiertes **Ei** (20%), Wasser, jodiertes Salz.

semolina, fresh pasteurised **egg** (20%), water, iodized salt.

Ingredienti / Zutaten / ingredients: ricetta con spinaci / mit Spinat / with spinach [R 73-032]

Semola di **grano** duro, **uova** fresche pastorizzate (20%), acqua, spinaci in polvere (1,4%), sale iodato.

Hartweizengriess, frisches pasteurisiertes **Ei** (20%), Wasser, Spinatpulver (1,4%), jodiertes Salz.

Semolina, fresh pasteurised **egg** (20%), water, spinach powder (1,4%), iodized salt.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration:

			R 73-031	R 73-032
Energia	Energie	energy	216 kcal/100g 916 kJ/100g	193 kcal/100g 814 kJ/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	1,9 g 0,5 g	1,9 g 0,9 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	41 g 1,4 g	34 g 0,1 g
Fibre	Ballaststoffe	fibre	1,8 g	3,1 g
Proteine	Eiweiss	Protein	7,9 g	8,3 g
Sale	Salz	salt	0,4 g	0,3 g

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati ne additivi aggiunti. Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen und Zusatzstoffen. The product does not contain genetically modified additions or other additives.

Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Limite standard / Standardwerte / defaults	Limite massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Bacillus cereus	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / keine / absent / 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / keine / absent / 25 g	> 3 MPN/g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0028 500 g (3 fogli/Blätter/sheets) (misura foglio 260 x 420 mm +/- 10 mm)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145000283	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145200287	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Parte superiore esterna Bobina stampata OPALEN 70 F516 (3 fogli Blätter/sheets) misura foglio 260 x 420 mm +/- 10 mm art. 5010907	Cartone G5 KBSK/263/C art. 50253 con etichetta, with label mit Etikette EAN128 12 cs / ck	EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
	Interfogliatura Interfoglio Bianco latte 450 IMPLA art. 5011015		
	Parte inferiore esterna Bobina neutra VAC M 100 F 521 Art 5011001		
Tara / tare	22 g	240 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	522 g	6.504 g (+ 264 g cs)	723 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	20 mm	125 mm	1,65 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	120 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	280 mm	390 mm	120 cm

Codice / Art / Code: 0228 2000 g (10 fogli/Blätter/sheets) (misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145001280	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145202281	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Parte superiore esterna Bobina stampata OPALEN 70 F540 art. 5010906 (10 fogli Blätter/sheets) misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm	Cartone E stampato KOCH KBSK/262/C art. 50255 con etichetta, with label mit Etikette EAN128 5 cs / ck	EPAL 84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
	Interfogliatura Interfoglio Bianco latte 49,0 IMPLA art. 5011011		
	Parte inferiore esterna Bobina neutra VAC M 100 F 560 art. 5011004		
Tara / tare	75 g	270 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.075 g	10.645 g (+ 375 g cs)	915 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	15 mm	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	305 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	490 mm	501 mm	120 cm

Codice / Art / Code: 7128 verde / grün / green 2000 g (10 fogli/Blätter/sheets) (misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm)	Confezione / Säcke / wrapping (cs)	Cartone / Karton / cardboard box (ck)	Pallet / Palette / palet (pp)
	Codice / Code EAN: 8-005145071283	Codice / Code EAN: 8-005145271287	
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Parte superiore esterna Bobina neutra OPALEN 70 F540 art. 5011003 (10 fogli Blätter/sheets) misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm	Cartone E stampato KOCH KBSK/262/C art. 50255 con etichetta, with label mit Etikette EAN128 5 cs / ck	EPAL 84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
	Interfogliatura Interfoglio Bianco latte 49,0 IMPLA art. 5011011		
	Parte inferiore esterna Bobina neutra VAC M 100 F 560 art. 5011004		
Tara / tare	75 g	270 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.075 g	10.645 g (+ 375 g cs)	915 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	15 mm	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	305 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	490 mm	501 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: MKT _____

Approvato da / freigegeben von / approved by: COMM _____

Creato da: NF	Data: 21/11/2016	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 4
Controllato da: PC	Data: 21/11/2016	Funzione: AQ	AQ	

CARATTERISTICHE GENERALI:

PERIODO DI PRODUZIONE	Fine giugno a inizio agosto	ORIGINE	Francia, Ungheria
SCADENZA	24 mesi	CONSERVAZIONE	-18°C
CALIBRO	Inferiore a 8.2 mm	CORPI ESTRANEI	Assenti
TRATTAMENTO	Sbollentare		

CARATTERISTICHE TECNICHE:

MACCHIE	≤ 2% della massa	MATERIE VEGETALI ESTRANEE	≤ 4 U/500 g
DISIDRATATI	≤ 1,2% della massa	BELLADONNA	≤ 1 U/500 g
FRAMMENTI	≤ 7% della massa		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	m	M
	(germi / g di prodotto)	
<i>Escherichia coli</i>	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenti / 25 g	10

Nota:m : specifica
M : tolleranza**VALORI NUTRIZIONALI:**

	Per 100 g
Energia (kJ)	389
Energia (kcal)	93
Lipidi (g)	0,8
di cui acidi grassi saturati (g)	0,1
Carboidrati (g)	11
di cui zuccheri (g)	3,8
Fibre (g)	7,9
Proteine (g)	6,4
Sale (g)	0,02

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Allergeni:	Assenti, secondo la Normativa europea
OGM :	Il prodotto non deriva da un Organismo Geneticamente Modificato
Ionizzazione:	Il prodotto non ha subito un trattamento di ionizzazione
Pesticidi, metalli pesanti:	Il prodotto rispetta la Normativa europea

MODO D'USO:

	8 minuti in acqua bollente
	3 minuti dalla rotazione della valvola

ETICHETTA:

Su ogni collo è indicato: il nome del prodotto, il peso netto, il numero del lotto e la scadenza.

Ogni domanda che non entra in tali specifiche, dev'essere oggetto di uno studio di fattibilità.



Riferimento: SQ/110/600
Versione: J
Data: 15/05/2017

SCHEDA TECNICA SPINACI PORZIONE SURGELATI 2.5KG

Spinacia oleracea L



Pagina: 1/2

CARATTERISTICHE GENERALI:

DATA DI RACCOLTA	Metà aprile a fine giugno	ORIGINE	Francia
SCADENZA	24 mesi	CONSERVAZIONE	-18°C
PRESENTAZIONE	Porzioni (50g)	CORPI ESTRANEI	Assenza

CARATTERISTICHE TECNICHE:

IMPURITA MINERALI	≤ 1 U / 500g	RAPPORTO STELI/FOGLIE	≤ 12.5g / 500g
FOGLIE GIALLE SCOLORITE	≤ 20 U / 500g	MATERIA ASCIUTTA	≤ 6.5% della massa
MVE (materia vegetale estranea)	≤ 1 U / 500g	NITRATI	≤ 2000 ppm

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	m	M
	(germi / g di prodotto)	
<i>Escherichia coli</i>	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza/25 g	10

Nota : m : specifica
M : tolleranza

VALORI NUTRIZIONALI:

	Per 100 g
Energia (kJ)	116
Energia (kcal)	28
Lipidi (g)	0,5
di cui acidi grassi saturi (g)	0
Carboidrati (g)	1,4
di cui zuccheri (g)	0,5
Fibre (g)	2,8
Proteine (g)	3
Sale (g)	0,06



Riferimento: SQ/110/600
Versione: J
Data: 15/05/2017

SCHEDA TECNICA SPINACI PORZIONE SURGELATI 2.5KG

Spinacia oleracea L



Pagina: 2/2

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Allergeni :	Assenti, secondo la Normativa europea
OGM :	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati
Ionizzazione :	Il prodotto non ha subito un trattamento di ionizzazione
Pesticidi, metalli pesanti :	Il prodotto rispetta la Normativa europea

MODO D'USO:

	8 minuti
	15 a 20 minuti

ETICHETTATURA:

Su ogni collo è menzionato: il nome del prodotto, il peso netto, il numero del lot et la scadenza.

Ogni domanda che non entra in tali specifiche dev'essere oggetto di uno studio di fattibilità.



SCHEDA TECNICA Insalata russa 4x2,5kg Ping

1. Descrizione prodotto

Versione 1 - 25/08/2014

- **Nome latino** <> Piselli: Pisum sativum L., convar. sativum <> Carote: Daucus carota L. <> Patate: Solanum tuberosum L. <>
- **Descrizione generale** Tale mix si ottiene da carote, piselli e patate freschi e sani. Sono lavati separatamente con cura, eventualmente tagliati, sbollentati e raffreddati, individualmente congelati e miscelati.
- **Origine** <> Piselli: Belgio, Francia <> Carote: Belgio, Francia <> Patate: Belgio, Francia <>
- **Periodo di produzione** <> Piselli: giugno - agosto <> Carote: novembre - dicembre, marzo - maggio <> Patate: ottobre, novembre <>
- **Confezionamenti disponibili**

Codice		Codice		Codice		Codice	
4321	4x2,5kg Pin	0		0		0	
- **Durata di conservazione** 24 mesi a -18°C. Non ricongelare dopo lo scongelamento.

2. Caratteristiche tecniche

- **Composizione**
 - ingredienti: 33,4% carote, 33,3% piselli, 33,3% patate
 - additivi: assenti
 - allergeni: assenti (secondo la Normativa europea)
- **Descrizione qualità**
 - almeno l'80% dei percentuali soprammenzionati dev'essere presente nella miscela
- **Equivalente fresco/surgelato** Si ha bisogno di circa 1,5 kg di verdure fresche per ottenere 1 kg di prodotto finale surgelato.

3. Valori nutrizionali

	per 100 g	GDA*	GDA/100g		per 100 g	GDA*	GDA/100g
Energia (kJ)	289			di cui zuccheri (g)	2,8	90	3,11
Energia (kcal)	68	2000	3,4	Fibre (g)	3,2	25	12,8
Lipidi (g)	0,7	70	1	Proteine (g)	3,2	50	6,4
di cui acidi grassi saturati (g)	0,1	20	0,5	Sodio (mg)	16	2400	0,67
Carboidrati (g)	10,7	260	4,12	Sale (mg)	40		

* Quantità giornaliera indicativa per un adulto con un fabbisogno di 2000 kcal.
La quantità giornaliera indicativa varia in funzione dell'età, sesso ed attività fisica.

4. Controllo qualità

- **Descrizione generale**

**PINGUIN - Certificati di qualità: ACS/BRC/IFS
SVM-01 (Norme microbiologiche)
Sono assenti Oggetti Geneticamente Modificati
Ionizzazione : non applicata
Residui di metalli pesanti e pesticidi (cfr. la Normativa europea)**

Tutti i ns. certificati si possono ritrovare sul ns. sito www.pinguinfoods.com



SCHEDA TECNICA

Denominazione: gelato al gusto fiordilatte

Prodotto: FIORDILATTE

Marchio: "COLD"
codice prodotto: 3338

data 08/10/2015
revisione: n. 04

Ingredienti: latte scremato in polvere reidratato, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, olio di cocco raffinato, proteine del latte, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio), aroma.

Senza glutine.

Confezione: 500 g in vaschetta e coperchio in polipropilene

Valori nutrizionali su 100 g	V.N. su 50g	GDA % per 50g	caratteristiche microbiologiche	Standard
Energia 758 kJ /181 kcal	406 kJ/ 97 kcal	5 %	CBT	Ufc/g < 100.000
Grassi 9 g	5 g	7 %		
Di cui saturi 8 g	4 g	20 %		
Carboidrati 23 g	12 g	5 %	Coliformi totali	Ufc/g < 100
Di cui zuccheri 23 g	12 g	13 %		
Proteine 2 g	1 g	3 %	Stafilococchi aureus	Ufc/g <10
Fibre 0,1 g	0 g	0 %	Salmonella	Ass/25 g
Sale 0,001 g	0 g	0 %	listeria	Ass/25 g

*assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ-2000kcal)

Conservazione: 24 mesi a – 18° C - tolleranza di legge +3°C
Lotto: LAAGgg
Codice EAN: 8008085003338

Informazioni logistiche:

n. 9 vaschette / cartone
n. 12 cartoni / strato
n. 8 strati / pallet
n. 96 cartoni / pallet
n. 864 vaschette / pallet

Pesi e dimensioni :

Peso netto vaschetta : 500 g – Peso lordo confezione : 555 g – Dimensione : 198x130x64h mm
Peso netto cartone : 4,50 kg – Peso lordo cartone : 5,166 kg- Dimensione 389x185x204h mm
Peso netto pallet : 432 kg – Peso lordo pallet – incluso legno : 521 kg – Dimensione : 80x120x184 cm

Direttiva CEE 1829/03/CE – 1830/2003: il prodotto qui descritto non contiene OGM
Direttiva CEE 2003/89/CE e s.m.i. (allergeni): sono quelli dichiarati nell'elenco ingredienti.

New Cold srl – Ice cream company with BRC -IFS quality systems

Via del Contarico 36, 26900 Lodi- Italy Phone: +39.0371.424353 Fax: +39.0371.67730

p.iva 09538040156 Cap.soc. € 500.000 i.v. C.C.I.A.A. MI 1301917 Iscr.Trib.Lodi 7174-Vol228-Fasc 7234



SCHEDA TECNICA

Denominazione: gelato al gusto fragola

Prodotto: SORBETTO / GELATO FRAGOLA

Marchio: "COLD"
codice prodotto: 3390

data: 08/10/2015
rev n. 03

Ingredienti: acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, pasta fragola 5 % (zucchero, sciroppo di glucosio, fragole 17% , acido citrico, aromi, colori alimentari : estratto dalla curcuma, caramello, estratto dal cavolo rosso, estratto di sambuco, pectina), olio di cocco raffinato, destrosio, proteine del **latte**, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), addensanti (farina di semi di carrube, pectina,),colorante : rosso cocciniglia..

Confezione: 500 g in vaschetta e coperchio in polipropilene

Valori nutrizionali su 100 g	V.N. su 50g	GDA % per 50g	caratteristiche microbiologiche	Standard
Energia 666 kJ /158 kcal	332 kJ/ 79 kcal	4 %	CBT	Ufc/g < 100.000
Grassi 4.0 g	2.0 g	3 %		
Di cui saturi 3.7 g	1.85 g	9 %		
Carboidrati 30 g	15 g	6 %	Coliformi totali	Ufc/g < 100
Di cui zuccheri 30 g	15 g	17 %		
Proteine 0 g	0 g	0 %	Stafilococchi aureus	Ufc/g <10
Fibre 0,4 g	0.2 g	0 %	Salmonella	Ass/25 g
Sale 0 g	0 g	0 %	listeria	Ass/25 g

Conservazione: 24 mesi a – 18° C - tolleranza di legge +3°C
Lotto: LAAgg
Codice EAN: 8008085003390

Informazioni logistiche:

n. 9 vaschette / cartone
n. 12 cartoni / strato
n. 8 strati / pallet
n. 96 cartoni / pallet
n. 864 vaschette / pallet

Pesi e dimensioni :

Peso netto vaschetta : 500 g – Peso lordo confezione : 555 g – Dimensione : 198x130x64h mm
Peso netto cartone : 4,50 kg – Peso lordo cartone : 5,166 kg- Dimensione 389x185x204h mm
Peso netto pallet : 432 kg – Peso lordo pallet – incluso legno : 521 kg – Dimensione : 80x120x184 cm

Direttiva CEE 1829/03/CE – 1830/2003: il prodotto qui descritto non contiene OGM
Direttiva CEE 2003/89/CE e s.m.i. (allergeni): sono quelli dichiarati nell'elenco ingredienti.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: gelato/sorbetto al gusto limone Sicilia

Prodotto: SORBETTO LIMONE SICILIA

Marchio: "COLD"
codice prodotto: 4106

data: 15/01/2014
rev n. 01

Ingredienti: acqua, succo di limone di Sicilia (28%), zucchero di canna (21%), sciroppo di glucosio disidratato, proteine del latte, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), addensanti (farina di semi di carruba, pectina).

Può contenere tracce di frutta a guscio, arachidi, uova, soia.

Senza aromi aggiunti - Senza glutine.

Confezione: 500 g in vaschetta e coperchio in polipropilene

Valori nutrizionali su 100 g	Per porzione (60g)	RI* per porzione	caratteristiche microbiologiche	Standard
Valore energetico 119 kcal/506 kJ	71 kcal/369 kJ	4%	CBT	Ufc/g < 100.000
Proteine 1 g	0.6 g	1%	eneterobatteriaceae	Ufc/g < 100
Carboidrati 28 g	16.8 g	6%	Stafilococchi	Ufc/g < 100
di cui zuccheri 25 g	15 g	17%	coagulasi	
Grassi 0,3 g	0,18 g	0%	Escherichia Coli	Ufc/g < 10
Di cui saturi 0,16 g	0,01 g	0%		
Fibre 0,215 g	0,13 g	1%	Salmonella	Ass/25 g
Sodio 0,003 g	0 g	0%	Listeria	Ass/25 g

*assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ-2000kcal)

Conservazione: 24 mesi a - 18° C - tolleranza di legge +3°C
Lotto: LAAggg
Codice EAN: 8008085004106

Informazioni logistiche:

n. 9 vaschette / cartone
n. 12 cartoni / strato
n. 8 strati / pallet
n. 96 cartoni / pallet
n. 864 vaschette / pallet

Pesi e dimensioni :

Peso netto vaschetta : 500 g – Peso lordo confezione : 555 g – Dimensione : 198x130x64h mm
Peso netto cartone : 4,50 kg – Peso lordo cartone : 5,166 kg- Dimensione 389x185x204h mm
Peso netto pallet : 432 kg – Peso lordo pallet – incluso legno : 521 kg – Dimensione : 80x120x184 cm

Direttiva CEE 1829/03/CE – 1830/2003: il prodotto qui descritto non contiene OGM
Direttiva CEE 2003/89/CE e s.m.i. (allergeni): sono quelli dichiarati nell'elenco ingredienti.

New Cold srl – Ice cream company with BRC -IFS quality systems

Via del Contarico 36, 26900 Lodi- Italy Phone: +39.0371.424353 Fax: +39.0371.67730

p.iva 09538040156 Cap.soc. € 500.000 i.v. C.C.I.A.A. MI 1301917 Iscr.Trib.Lodi 7174-Vol228-Fasc 7234