



Agroalimenta srl

## Scheda Tecnica

Maionese classica

Revisione: 1 del 21/04/2020

Codice: 00730

### Dati generali

Codice Articolo 00730  
Codice EAN 8 032697 207303  
Peso 185 g

### Dati logistici

| imballo               | materiali       | Dimensioni l*I*h     | Peso netto/lordo (Kg) | Pallettizzazione |           |              |            |
|-----------------------|-----------------|----------------------|-----------------------|------------------|-----------|--------------|------------|
|                       |                 |                      |                       | Pz/ct            | Ct/strato | Stati/pallet | volume     |
| primario (unità vaso) | vetro / metallo | 9 (h) * 6,5 diametro | 0,18 / 0,25           | 12               | 13        | 10           | 80*120*180 |
| secondario - cartone  | cartone         | 27*22,5*9,5          | 3,5/ 5,8              |                  |           |              |            |

Materiale a contatto con gli alimenti in accordo al Reg. UE 2026/06, 1935/04, 10/2011 e succ. mod.

### Ingredienti

Ingredienti: olio di semi di girasole, **intero d'uovo pastorizzato 11%**, aceto di vino bianco, succo di limone, sale, zucchero, acido sorbico.

### Sede di produzione

Via Circonvallazione 186/B1, 10026 Santena (TO) n° bollo CE IT 9-2637/L

### Valori nutrizionali su 100 g

| Nutriente           | Valore per 100g | U.M.         | AR per 100g |
|---------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Energia Kjoule      | 3166            | Chilojoule   | 21          |
| Energia Kcalorie    | 754             | Chilocalorie | 22          |
| Grassi totali       | 84,3            | Grammi       | 67          |
| Acidi grassi saturi | 12,6            | Grammi       | 24          |
| Carboidrati         | 0.4             | Grammi       | 0           |
| Zuccheri            | 0.1             | Grammi       | 0.7         |
| Proteine            | 1.5             | Grammi       | 2.2         |
| Sale                | 0.69            | Grammi       | 1.7         |

#### Agroalimenta S.r.l.

Via dei fossi 7 10061 Cavour (TO) Italy  
Tel. 0039 012169775 – Fax 0121609812 – Email: laboratorio@agroalimenta.com

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà Agroalimenta srl e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



Agroalimenta srl

## Scheda Tecnica

Maionese classica

Revisione: 1 del 21/04/2020  
Codice: 00730

### Allergeni

| Allergene   | Stato    |
|---|----------|
| Cereali contenenti glutine                          | Assente  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei            | Assente  |
| Uova e prodotti a base di uova                      | Presente |
| Pesce e prodotti a base di pesce                    | Assente  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi              | Assente  |
| Soia e prodotti a base di soia                      | Assente  |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Assente  |
| Frutta a guscio                                     | Assente  |
| Sedano e prodotti a base di sedano                  | Assente  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | Assente  |
| Anidride solforosa e solfiti                        | Assente  |
| Lupini e prodotti a base di lupini                  | Assente  |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi            | Assente  |
| Senape e prodotti a base di senape                  | Assente  |

### Modalità di conservazione

Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti dirette di luce e calore; dopo l'apertura conservare in frigorifero.

### Shelf life

18 mesi

### Caratteristiche microbiologiche

| Parametro                      | Valore        |
|--------------------------------|---------------|
| Anaerobi solfito riduttori     | < 10 ufc /g   |
| Muffe                          | < 1.000 ufc/g |
| Lysteria monocytogenes         | Assente/25 g  |
| Microorganismi mesofili aerobi | < 10 ufc /g   |

### Autocontrollo

La produzione viene svolta in ottemperanza ai seguenti regolamenti CE: 178/02, 852/04, 853/04, 2073/05 e succ. mod.

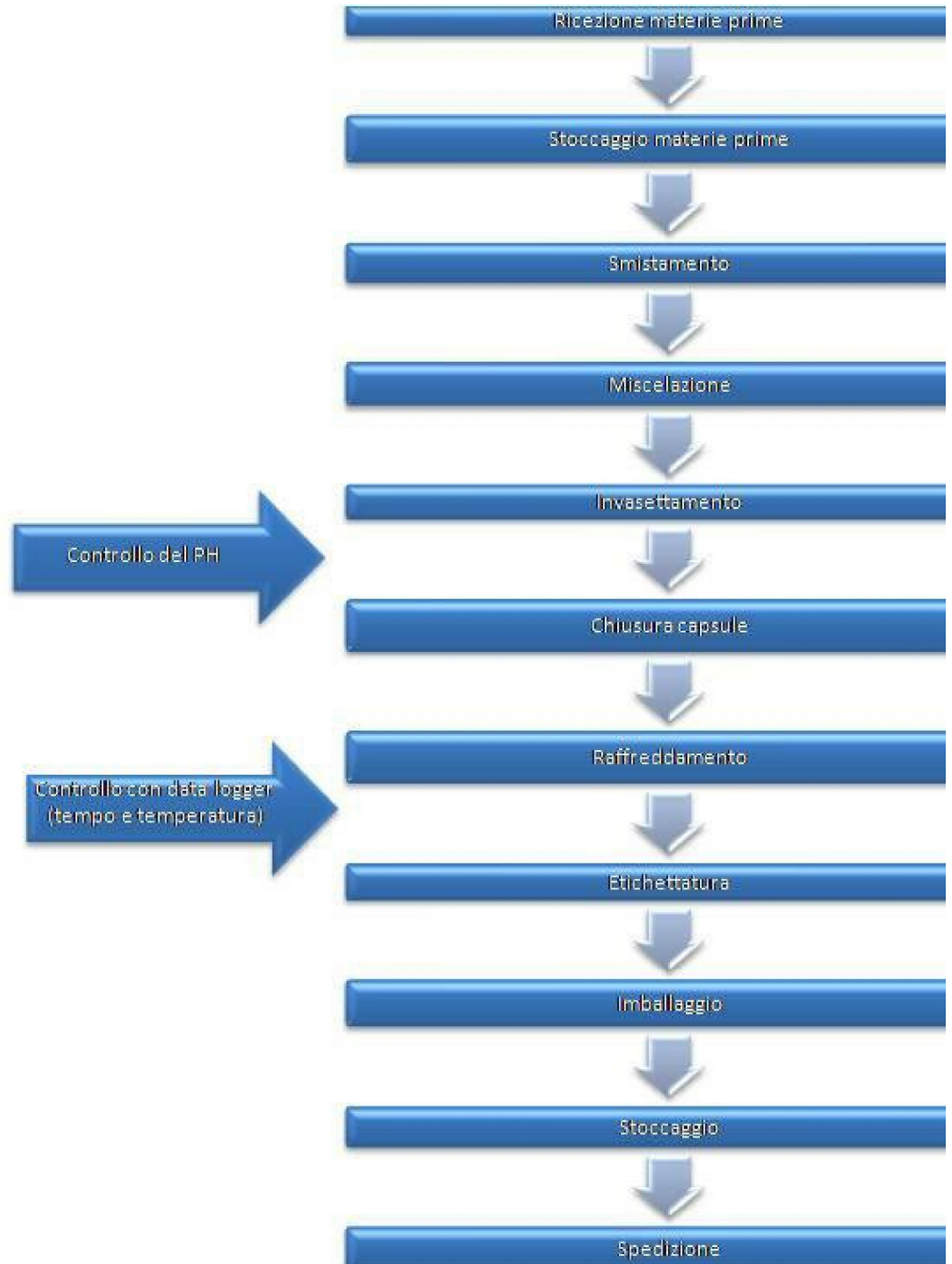
#### Agroalimenta S.r.l.

Via dei fossi 7 10061 Cavour (TO) Italy  
Tel. 0039 012169775 – Fax 0121609812 – Email: laboratorio@agroalimenta.com

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà Agroalimenta srl e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



## Flow Chart



**Agroalimenta S.r.l.**

Via dei fossi 7 10061 Cavour (TO) Italy  
Tel. 0039 012169775 – Fax 0121609812 – Email: laboratorio@agroalimenta.com

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà Agroalimenta srl e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.