

CROSTINO TOSCANO

CODICE PRODOTTO	PEZZATURA	PESO NETTO	PESO LORDO	IMBALLO PRIMARIO	IMBALLO SECONDARIO
146	212 ml	180 g	330 g	vaso vetro	cartone
146/A	580 ml	500 g	780 g	vaso vetro	cartone
152	1062 ml	1 Kg	1,470 Kg	vaso vetro	cartone

Tipologia di prodotto / Product Type

Paté sterilizzato in vaso - *Sterilized pate in jar*

Ingredienti / Ingredients

Fegatini di pollo 58%, cipolla, carota, **SEDANO, BURRO**, olio di semi di girasole, capperi (capperi, acqua, sale), pasta di **ACCIUGHE (ACCIUGHE, sale, olio di oliva)**, olio extravergine di oliva, aglio, vino (contiene **SOLFITI**), sale, succo di limone, pepe.

*Chicken livers 58%, onion, carrot, **CELERY, BUTTER**, sunflower oil, capers (capers, water, salt), **ANCHOVIES** paste (**ANCHOVIES**, salt, olive oil), extra virgin olive oil, garlic, wine (contains **SULPHITES**), salt, lemon juice, pepper.*

Allergeni / Allergens

ACCIUGHE, BURR, SEDANO, SOLFITI – ANCHOVIES, BUTTER, CELERY, SULPHITES

Ogm

in base alle dichiarazioni rese sulle materie prime dai ns fornitori, in riferimento alla Normativa Europea relativa agli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni), il prodotto in oggetto non contiene OGM

Caratteristiche del prodotto / Product features

Prodotto pronto all'uso. Senza glutine. Senza conservanti aggiunti.

Ready to use product. Gluten free. Without added preservatives.

Temperatura ottimale per la degustazione / Optimal temperature for tasting

18° / 20° C

Limiti microbiologici / Microbiological limits

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
CBT <i>MESOPHILE AEROBES</i>	UFC/g CFU/g	<10
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI <i>SULPHITE REDUCING ANAEROBES</i>	UFC/g CFU/g	<10
MUFFE E LIEVITI <i>MOULDS AND YEAST</i>	UFC/g CFU/g	<10
SALMONELLA SPP	25g	NON RILEVABILE
LISTERIA MONOCYTOGENES	25g	NON RILEVABILE

Parametri chimico-fisici / Physico-chemical parameters

Ph: > 4.6 – AW> 0.935

Parametri organolettici / Organoleptic parameters

COLORE:	Marrone chiaro con riflessi chiari
ODORE:	Tipico del paté artigianale
SAPORE:	Tipico del paté artigianale
CONSISTENZA	Cremosa

Etichettatura / Labeling

LOTTO DI PRODUZIONE:	codice alfabetico che identifica la data di produzione
T M C:	36 mesi

Parametri nutrizionali / Nutritional parameters

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO						
VALORE ENERGETICO			kJ		kcal	
			724		175	
GRASSI g	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	CARBOIDRATI g	DI CUI ZUCCHERI g	PROTEINE g	SALE g	
12	4,0	3,5	1,3	12	1,5	

Modalità di conservazione / Method of conservation

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°C e consumare entro 5 giorni.
Keep in a cold and dry place. Once opened, keep refrigerated at 0° / + 4 ° C and use within 5 days.

Stabilimento di produzione / Manufacturing plant

Via A. Modigliani, 27/A 56010 Vicopisano - PI - IT 9-3594/L CE

Pallettizzazione / Palletization

180g - 212 ml vaso standard

PEZZI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE PALLET	CARTONI STRATO	STRATI PALLET	CARTONI TOTALI	VASI TOTALI
12	20 x 27,5 x 9,5	4,30 kg	80 x 120 cm	14	8	112	1344

500g - 580 ml

PEZZI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE PALLET	CARTONI STRATO	STRATI PALLET	CARTONI TOTALI	VASI TOTALI
6	18 x 28 x 12,7	5 kg	80 x 120 cm	14	7	98	588

1kg - 1062 ml

PEZZI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE PALLET	CARTONI STRATO	STRATI PALLET	CARTONI TOTALI	VASI TOTALI
4	22 x 22 x 17	6,20 kg	80 x 120 cm	15	6	90	360

PALLET	KG	DIMENSIONI
GRANDE / EPAL	20	80 x 120 cm