

**PRODOTTO****TARASSACO CONGELATO**

Descrizione prodotto	<b>Tarassaco o dente di leone; il prodotto viene selezionato, lavato, pre-cotto e congelato.</b>
Caratteristiche Organolettiche	<b>Colore dal verde chiaro al verde scuro, odore e sapore tipico.</b>
Prodotto:	<b>TARASSACO (<i>Taraxacum officinale</i>)</b>
Durabilità del prodotto/shelf life	<b>Mesi 18</b>
Conservazione magazzino	<b>Temperatura - 18° C</b>
Trasporto	<b>Temperatura - 18° C</b>
Caratteristiche Chimiche	<b>Contaminanti ambientali nei limiti del Regolamento CE N°1881/06 s.m.i. Pesticidi nei limiti previsti dal Regolamento N°396/2005 s.m.i.</b>
Caratteristiche Microbiologiche (conformi al Regolamento CE N°2073/05 ed alla O.M. 07/12/93)	<b>Carica batterica totale &lt; 10<sup>6</sup> ufc/g Coliformi totali: &lt; 10<sup>3</sup> ufc/g Escherichia coli: &lt; 10<sup>2</sup> ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: &lt;110 ufc/g (5 u.c., non oltre 11/g in 2 u.c., non oltre 110/g in 3 u.c.) Lieviti: &lt; 5000 ufc/g Muffe: &lt;500 ufc/g</b>
Corpi estranei	<b>Assenti</b>
Controllo qualità	<b>Ricerca di corpi estranei metallici tramite metal detector che viene verificato periodicamente e tarato con materiale di riferimento certificato. L'azienda effettua verifiche del prodotto visive ed analitiche sulla base delle procedure aziendali di autocontrollo igienico-sanitario e di qualità I prodotti sono conservati in azienda rispettando i vincoli di temperatura prescritti dalla normativa in vigore (T° &lt; -18°C)</b>
Etichettatura	<b>Conforme al Regolamento UE N°1169/11 (per allergeni si veda tabella allegata)</b>
Confezione	<b>Packaging primario: sacchetto di materiale plastico adatto al contatto alimentare senza graffette o altri oggetti metallici.  Packaging secondario: scatole di cartone senza graffette o altri oggetti metallici.</b>



S. Martino di Lupari (PD)

tipo documento

**MODULO**

**21-07-2022**

Edizione

1

Revisione

2 / 2021

cod. identificazione

**SCH 52**

titolo documento

**SCHEDE TECNICHE**

**TARASSACO CONGELATO**

**Pag. 2 di 2**

**ALLERGENI PRESENTI SECONDO QUANTO INDICATO NEL  
REGOLAMENTO UE N°1169/11 E SUCC. MODIFICHE ED INTEGRAZIONI**

Presente come ingrediente

Presenza per  
contaminazione crociata

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Uova e prodotti a base di uova	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Soia e prodotti a base di soia	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Frutta a guscio e prodotti derivati	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Senape e prodotti a base di senape	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Lupino e prodotti a base di lupino	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>

OGM

**Il prodotto NON contiene OGM ( organismi geneticamente modificati ) ed  
alimenti geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE N°1829/03 s.m.i.**

Provenienza

**SERBIA**

Valori nutrizionali

<b>Valore energetico</b>	<b>36 kcal/151 kJ</b>
<b>Grassi</b>	<b>1,1 g</b>
<b>di cui saturi</b>	<b>&lt; 0,1 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>3,7 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>3,7 g</b>
<b>Fibre</b>	<b>&lt; 0,5 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>3,1 g</b>
<b>Sale</b>	<b>0,01 g</b>

*\*per 100 g di prodotto*

Certificazioni

**Certificazione Iso 9001 N° IT09/0134 dal 06.03.2009**

**Certificazione ISO FSSC 22000 N° IT22/00000077 dal 13.06.2022**