



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

BACCALA' MANTECATO EXTRA 45% 500 g

Pagina 1 di 2
Data di revisione :
01/02/21

Nome prodotto:	BACCALA' MANTECATO EXTRA 45%
Descrizione:	Specialità gastronomica a basse di stoccafisso
Peso netto:	500 g
Condizioni di conservazione:	Conservare a temperatura di refrigerazione +2°C ÷ +4°C, dopo l'apertura consumare entro tre giorni.
Vita totale del prodotto dalla data di produzione :	45 giorni
Scadenza residua (durata del prodotto garantita alla consegna in deposito)	40 giorni
Modalità di consumo:	Il prodotto può essere consumato tal quale senza ulteriori trattamenti
Destinazione d' uso:	Il prodotto è destinato al consumo senza alcuna preclusione, ad eccezione di soggetti allergici agli ingredienti del prodotto
Modalità di confezionamento:	In vaschetta termoformata.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
STOCCAFISSO reidratato e cotto 45%	<i>Gadus Morhua</i>	pescato in Oceano Atlantico nord orientale
OLIO DI GIRASOLE		
OLIO D' OLIVA		
SALE E SPEZIE		
Allergeni:	<i>Pesce. Può contenere tracce di latte.</i>	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DIMENSIONI E PESO DELLA CONFEZIONE	
Tipo di confezione:	In vaschetta termoformata
Peso netto della confezione	500 g
Peso lordo della confezione	530 g
Dimensione della confezione altezza	5,1 cm
Dimensione della confezione larghezza	17,3 cm
Dimensione della confezione profondità	12,8 cm

DIMENSIONI E PESO DELL COLLO	
Tipo di confezione:	CARTONE
Confezioni per cartone	4
Peso netto dell collo	2 kg
Peso lordo dell collo	2,2 kg
Dimensione dell collo altezza	12 cm
Dimensione dell collo larghezza	26,5 cm
Dimensione dell collo profondità	17 cm



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

BACCALA' MANTECATO EXTRA 45% 500 g

Pagina 2 di 2
Data di revisione :
01/02/21

DATI LOGISTICI

Cartoni per strato	19
Strati per pallet	4
Cartoni per bancale	76

CODIFICAZIONE

Codice EAN confezione:	3859891792696
Codice EAN cartone:	3859893664069
Nostro codice articolo:	52

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	499
	kJ	2057
Grassi		51.0g
di cui saturi		6.9g
Carboidrati		0.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		10.0g
Sale		0.61g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	Result	Unità di misura
Stafilococchi	<10	UFC/g
Salmonella	Assente	25 gr
Listeria monocytogenes	Assente	25 gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	Tipico del prodotto
ASPETTO	Massa bianca
COLORE	Bianco, caratteristico del prodotto
CONSISTENZA	Creoso e soffice
SAPORE	Gradevole, tipico del prodotto

CERTIFICAZIONI

Certificazioni e adeguamento legislativo

- In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP
- Stabilimento autorizzato HR355CE