



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

BACCALA' MANTECATO 35% 1000 g

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

<b>Nome prodotto:</b>	<b>BACCALA' MANTECATO 35%</b>
<b>Descrizione:</b>	Specialità gastronomica a basse di stoccafisso
<b>Peso netto:</b>	<b>1000 g</b>
<b>Condizioni di conservazione:</b>	Conservare a temperatura di refrigerazione +2°C ÷ +4°C, dopo l'apertura consumare entro tre giorni.
<b>Vita totale del prodotto dalla data di produzione :</b>	45 giorni
<b>Scadenza residua (durata del prodotto garantita alla consegna in deposito )</b>	40 giorni
<b>Modalità di consumo:</b>	Il prodotto può essere consumato tal quale senza ulteriori trattamenti
<b>Destinazione d' uso:</b>	Il prodotto è destinato al consumo senza alcuna preclusione, ad eccezione di soggetti allergici agli ingredienti del prodotto
<b>Modalità di confezionamento:</b>	In vaschetta termoformata. Prodotto pastorizzato.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
<b>OLIO DI GIRASOLE 65%</b>		
<b>STOCCAFISSO reidratato e cotto 35%</b>	<i>Gadus Morhua</i>	pescato in Oceano Atlantico nord orientale
<b>SALE E SPEZIE</b>		
<b>Allergeni:</b>	<b>Pesce. Può contenere tracce di latte.</b>	
<b>O.G.M.:</b>	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI	
<b>Confezioni per cartone</b>	2
<b>Cartoni per strato</b>	16
<b>Cartoni per bancale</b>	112

CODIFICAZIONE	
<b>Codice EAN confezione:</b>	03859891792085
<b>Codice EAN cartone:</b>	03859891792092



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

BACCALA' MANTECATO 35% 1000 g

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

### VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	661
	kJ	2721
Grassi		70.0g
di cui saturi		7.6g
Carboidrati		0.0g
di cui zuccheri		0.0g
Proteine		7.7g
Sale		0.82g

### 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	Cremoso e soffice
SAPORE	Gradevole, tipico del prodotto

### CERTIFICAZIONI

#### Certificazioni e adeguamento legislativo

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