

INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Verdure I gamma
- **Codice:** 000000000000001118
- **Marchio:** Tapporosso - Centrale del latte di Torino - Le insalate della Centrale
- **Descrizione del prodotto:** Cuore di sedano - lavare prima dell'uso
- **Formato:** Vaschetta
- **Peso netto:** 500 g

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Assente	Assente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Presente	Presente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Sedano
- **Shelf life:** 7 giorni
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C
- **Indicazioni d'uso:** Lavare il prodotto prima dell'uso-Conservare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza
- **Lotto:** N.NNNN.NNN. 00:00 = stabilimento; linea confezionamento; anno; giorno giuliano; ora confezionamento

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	100/24
Grassi	g/100g	<0,5
Di cui saturi	g/100g	<0,1
Carboidrati	g/100g	2,4
Di cui zuccheri	g/100g	2,2
Fibre	g/100g	1,6
Proteine	g/100g	2,3
Sale	g/100g	0,35

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Tipico della specie
Sapore	Le foglie devono avere il sapore tipico della specie ed essere prive di sapori ed odori estranei
Odore	Tipico della specie
Corpi estranei	Assenti

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i, Reg. CE 37/2010 e s.m.i; Reg. CE 396/2005 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Nitrati		Entro limiti di legge		Reg. CE n° 1881/2006 e s.m.i.
Residui antiparassitari		Entro limiti di legge		Reg. CE n° 396/2005 e s.m.i.
Metalli pesanti		Entro limiti di legge		Reg. CE n° 1881/2006 e s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310011180
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato ad una temperatura inferiore a 8°C
- **Sito internet:** www.centralelatte.torino.it

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Vaschetta in PP con film in PP neutro idoneo al contatto con alimenti
- **Peso imballo primario:** 5 g
- **Dimensioni imballo primario:** 7,5x18,5x14,5

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Cartone
- **Peso imballo secondario:** 200 g
- **Dimensioni imballo secondario:** 60x40x10
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 6

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Numero imballi secondari per strato:** 5
- **Numero di strati per pallet:** 20
- **Numero imballi secondari per pallet:** 100
- **Dimensioni pallet:** 100x120

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 0113240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** 3. Bellizzi (SA), Via Olmo 34; 4. Borgoricco (PD), Via Piovega 55.