
	Scheda Tecnica: 50147 Rev. 6 del 7.6.22 Pagina 1/2	Emesso da RQ Approvato da DG 
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SCHEDA TECNICA DI CONFORMITA'

1. Descrizione del prodotto

Nome: INSALATA RUSSA

Codice: 50147

Gruppo di appartenenza: Contorni

2. Ingredienti: ortaggi in proporzione variabile (patate, carote, piselli), maionese (olio di girasole, acqua, UOVA pastorizzate, fiocchi di patate, miscela addensante (amido di patate, stabilizzanti: E415 e E412), sale, aceto di vino, succo di limone, destrosio, conservante: E200, antiossidante: E300).

3. Confezionamento

- Marchio di vendita: B.M. Gastronomia srl

- Quantità:

- peso variabile

- peso minimo garantito 2kg (mastello)

- Imballaggio primario:

- vaschetta in PP + film plastico termosaldato - conf. in atmosfera protettiva N₂/CO₂

- mastello in materiale plastico per alimenti con coperchio e pellicola termosaldata

4. Conservazione



- **Shelf-life:** 50 giorni

- **Temperatura di conservazione:** +2°C/+4°C

- Una volta aperta la confezione si consiglia il consumo entro 48 ore

5. Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica mesofila aerobia	<1.000.000 UFC/g
Coliformi totali	<100 UFC/g
<i>E.Coli</i>	<10 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	<10 UFC/g
<i>Staphilococcus aureus coagulasi +</i>	<100 UFC/g
Salmonella spp	assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g

	Scheda Tecnica: 50147 Rev. 6 del 7.6.22 Pagina 2/2	Emesso da RQ Approvato da DG 
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. Elenco Allergeni

<i>Allergene</i>	<i>Presente come ingrediente</i>	<i>Utilizzato nello stabilimento di produzione</i>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	Si
Uova e prodotti a base di uova	Si	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	Si
Soia e prodotti a base di soia	No	Si
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	No	Si
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	No	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No	Si
Senape e prodotti a base di senape	No	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	Si
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	Si
Arachidi e prodotti derivati	No	Si
Semi di sesamo e prodotti derivati	No	Si
Lupini e prodotti derivati	No	Si

7. Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100g)

<i>Energia kcal/kJ</i>	<i>Grassi g</i>	<i>Acidi grassi saturi g</i>	<i>Carboidrati g</i>	<i>Zuccheri g</i>	<i>Proteine g</i>	<i>Sale g</i>
293/1209	29	3.5	4.0	2.5	1.4	1.7

8. Garanzie fornite

- OGM: non si utilizzano ingredienti, additivi ed aromi composti/contenenti/derivanti da OGM.
- HACCP - sono applicati: piano autocontrollo igienico-sanitario e procedure rintracciabilità/tracciabilità secondo le normative in vigore.