

DENOMINAZIONE	Zucchine impanate BUSTA 700g Cod. 0300 GTIN-13: 8019683003934  
INGREDIENTI	Zucchine 70%, sale. Per la panatura: pane grattugiato (farina di GRANO tenero di tipo 0, acqua, sale, lievito di birra, farina di FRUMENTO maltata), UOVA pastorizzate, acqua, farina di GRANO



	tenero di tipo "00", addensante: E415 (gomma di xantano), aromi naturali.	
VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI PER 100g DI PRODOTTO TAL QUALE	Valore energetico (kJ) 710 Valore energetico (kCal) 168 grassi (g) 2,1 -di cui acidi grassi saturi (g) 0,87 carboidrati (g) 30,8 -di cui zuccheri (g) 4,5 proteine (g) 6,4 sale NaCl (g) 0,48	
FASI DI LAVORAZIONE	Arrivo materie prime, preparazione prodotto, infarinatura, pastellatura, panatura, confezionamento	
CONFEZIONAMENTO E PALLETTIZZAZIONE	Confezionato in buste di plastica alimentare. Peso netto confezione (peso netto pezzo): 700g Dimensione busta (cm): altezza 26 x larghezza 20 x spessore 5 Pezzi per cartone (pezzi per collo): 5 Peso lordo collo: 3920g Dimensione collo (cm): 27x40x13h Colli per strato pallet (epal): 9 Strati per pallet (epal) completo: 14 Colli per pallet (epal) completo: 126 Pezzi per pallet (epal) completo: 630 Dimensione pallet (cm): 80x120x182h	
NOMENCLATURA COMBINATA INTRASTAT	0709 93 10	
CONSERVAZIONE E SHELF LIFE	Conservare a -20°C. Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione	
DESTINAZIONE D'USO	Da consumarsi previa cottura	
PEZZI PER CONFEZIONE	50-60 (prodotto tagliato a mano)	
ALLERGENI PRESENTI DIRETTAMENTE	UOVA, GLUTINE.	
ALLERGENI DI CUI E' POSSIBILE TROVARE TRACCE	SOIA, SENAPE	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI DI RIFERIMENTO	Criteri di Sicurezza	
	GIUDIZIO	Salmonella spp (25g)
	CONFORME	Non Rilevabile
	NON CONFORME	Rilevabile
	Criteri di Igiene/Processo	



	GIUDIZIO	E. Coli β gluc. + (UFC/g)	Staf. C+ (UFC/g)	Listeria m. (UFC/g)
	SODDISFACENTE	< 1.000	< 1.000	< 1.000
	NON SODDISFACENTE	$\geq$ 1.000	$\geq$ 1.000	$\geq$ 1.000

DICHIARAZIONI	
AUTOCONTROLLO	Migliori Ascoli Piceno srl opera in regime di autocontrollo qualità (HACCP) ai fini della sicurezza alimentare in uno stabilimento con riconoscimento numero (approval number) IT 1401/L CE. Siamo certificati ISO22000:2018 dal 09/11/2023.
TRASPORTI	I trasporti sono eseguiti direttamente dal Migliori Ascoli Piceno srl o in alternativa da società terze aventi autorizzazione sanitaria al trasporto alimenti, e operanti in regime di catena del freddo idonea per l'alimento in oggetto.
MOCA	I materiali utilizzati per il confezionamento sono certificati idonei al contatto alimentare, ai sensi delle vigenti normative, dal produttore degli stessi.